POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ

Medellín,

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

La unidad que elabora el estudio previo debe diligenciar la información requerida en el siguiente cuadro, así:

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.

Código Naciones unidas UNSPSC: Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales – 80131502.

http://www.colombiacompra.gov.co/es/Clasificacion

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
80131502	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	Servicios Inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

1.2 VALOR ESTIMADO

Valor total estimado del presente proceso de contratación es de trece millones quinientos dieciocho mil ciento ocho pesos ($13.518.108,00) Moneda legal colombiana, IVA incluido, distribuidos así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO CON IVA	VALOR TOTAL CONTRATO ARRENDAMIENTO CON IVA
1	ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.	12	$ 1.126.509,00	$13.518.108,00

SERVICIOS PÚBLICOS.

Los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, al igual que las contribuciones complementarias a éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato; los cuáles serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kwh y m^3) y así poder realizar los cobros correspondientes.

		Los medidores serán leídos mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al Grupo de Bienes Raíces de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM; información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, la cual deberá cancelar en la tesorería o en la cuenta bancaria que determine la entidad.
1.3	**CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.**	NO APLICA
1.4	**CLASE DE CONTRATO (NO APLICA PARA MINIMA CUANTIA)**	Contrato de arrendamiento
1.5	**PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES**	Persona natural o jurídica que sea cumplida con los pagos de canon de arrendamiento y cuente con la capacidad logística y financiera para brindar un servicio de cafetería de alta calidad.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

I) Justificación de la necesidad

La Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, cuentan con un espacio ubicado al interior de la Escuela, limita por el oriente con el carreteable; por el occidente con el polideportivo de la ESCER, por el norte con la quebrada San José y por el sur con el parqueadero plana mayor, inmueble designado para los servicios de cafetería, para beneficio del personal policial adscrito a esta unidad, los estudiantes y auxiliares de policía, los cuales suman alrededor de 600 funcionarios y estudiantes, siendo necesario por seguridad y bienestar ya que de esta forma se minimiza el riesgo del personal policial que sale a tomar los alimentos por fuera de las instalaciones policiales, desprotegiendo así su integridad personal.

El personal de plana mayor, estudiantes en proceso de formación, auxiliares de policia de la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", al igual que sus visitantes, demandan permanentemente de un servicio de cafetería y restaurante, que le proporcione un variado grupo de alimentos y bebidas que satisfagan sus necesidades nutritivas a horarios intermedios, que coinciden generalmente con el tiempo de descanso para el personal uniformado, no uniformado, auxiliares de policía y estudiantes de planta de esta unidad policial y de visitantes a la misma, durante las labores administrativas o académicas que cumplen diariamente.

II) Conveniencia de la necesidad

En busca de mejorar del bienestar del personal de profesionales de policía y estudiantes se requiere dar en arrendamiento este espacio, teniendo en cuenta el número de personal que normalmente permanece en la unidad policial y el número de personal visitante, cuando se desarrollan eventos de formación de educación continua y eventos que convocan la asistencia de personal civil a la unidad, como ceremonias policiales visitas de familiares y reuniones de padres, entre otras actividades.

De otra parte, con este proceso de contratación se está minimizando el riesgo que corren los uniformados, al tomar los alimentos por fuera de las instalaciones policiales ya que pueden ser objetos de atentados

terroristas por parte de las bandas criminales y grupos delincuenciales al margen de la ley, igualmente con el recaudo del canon de arrendamiento la entidad podrá invertir en las necesidades que estime pertinente.

III) Oportunidad

Teniendo en cuenta que el contrato de arrendamiento del espacio para la cafetería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo está próximo a vencerse, se hace necesario adelantar el nuevo proceso contractual para esta época del año, para darle continuidad al funcionamiento del mismo por un término de doce (12) meses, contados a partir de la aprobación de la garantía única.

IV) Medios para satisfacer la necesidad

En atención que no se cuenta con personal calificado, se requiere contratar con una persona natural o jurídica que tenga la capacidad e infraestructura logística, para prestar el servicio de cafetería y restaurante, al personal de plana mayor, estudiantes en proceso de formación, auxiliares de policía y de visitantes de la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo.

De igual forma se establece que esta contratación no está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del artículo 2.2.1.1.2.1.2 numeral 8 del Decreto 1082 de 2015.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo	**50-1-30020-16 07/06/2016**	Arrendamiento de un local con un área de 51,00 M2, que hace parte de la escuela de policía "Carlos Eugenio Restrepo", para ser utilizado en la prestación del servicio de cafetería para el personal uniformado de la plana mayor, estudiantes en proceso de formación, auxiliares de policía y visitantes de la misma	La etapa de planeación y precontractual contrato trascurrió normalmente	No registra antecedentes de problemas
Policía Metropolitana del Valle de Aburrá - Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo	**12-1-10030-17 del 28/06/2017**	Arrendamiento de un local con un área de 51,00 M2, que hace parte de la escuela de policía "Carlos Eugenio Restrepo", para ser utilizado en la prestación del servicio de cafetería para el personal uniformado de la plana mayor, estudiantes en proceso de formación, auxiliares de policía y visitantes de la misma	La etapa de planeación y precontractual contrato trascurrió normalmente	No registra antecedentes de problemas
Policía Metropolitana del Valle de Aburrá - Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo	**12-1-10030-17 del PRÓRROGA 1 Y ADICIÓN 1 27/06/2018**	Arrendamiento de un local con un área de 51,00 m2, que hace parte de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, para ser utilizado en la prestación del servicio de cafetería, para el personal de plana mayor, estudiantes en proceso de formación, auxiliares de policía y de visitantes de la misma.	La etapa de planeación y precontractual contrato trascurrió normalmente	No registra antecedentes de problemas

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta que las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo cuentan con un espacio propicio para la ubicación de servicio de cafetería y restaurante, se determina que la modalidad a través de la cual se debe adelantar el proceso de contratación es:

CONTRATACIÓN DIRECTA.

- ✓ **Arrendamiento de bienes inmuebles -** SUBSECCIÓN 4 Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015

*"Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: **1).** Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y **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."*

4 CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. 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.

4.1.1. Experiencia Proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio

Este aspecto se verificará en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas

4.1.2 COMPETENCIA DE LOS CONTRATISTAS

4.1.2.1 NIVEL DE EDUCACION O NIVEL ACADEMICO

No aplica

4.1.2.2 EXPERIENCIA

No aplica

4.1.2.3 HABILIDADES

No aplica

4.1.2.4 FORMACIÓN:

No aplica

4.1.3. Experiencia del personal

No aplica

4.1.4. Capacidad operativa

Este aspecto se verificará en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas

4.1.5. Otras condiciones técnicas verificables

Este aspecto se verificará en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas.

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.2.1. Evaluación Económica

El proponente debe presentar la propuesta en el SECOP II, bajo los parámetros de Colombia Compra Eficiente, la oferta económica del proponente debe considerar el valor mínimo a ofertar del canon de arrendamiento mensual establecido, el cual es de un millón ciento veinte seis mil quinientos nueve pesos ($1.126.509.00), incluido IVA.

5 CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE

La Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo está ubicado en la Calle 81 Sur No. 66 – 180 del Municipio de La Estrella – Antioquia y tiene asignada la matrícula inmobiliaria No. 001-256585 de la Oficina de Registro de Instrumentos Públicos de Medellín Zona Sur.

El bien inmueble objeto del presente estudio tiene un área de 51,00 m2, ubicado al interior de la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", limita por el sur con el puente que cruza la quebrada y la capilla; por el norte con el casino de oficiales, por el este con el campo de paradas y por el oeste con la cacha sintética de futbol 6.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El pago del canon de arrendamiento se realizará de manera mensual, en forma anticipada dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al inicio del contrato y subsiguientemente cada mes. El inicio del contrato debe corresponder a la fecha de aprobación de la garantía única, a favor de la Policía Metropolitana de Valle de Aburra.

El servicio de cafetería y restaurante se prestará en la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", en el local ubicado al interior de la Escuela, Calle 81 Sur No. 66 – 180 Municipio de La Estrella Antioquia, en el horario de 07:00 a 18:30 horas de lunes a domingo, a través de servicio al mostrador, de manera directa o a través de personal, para el personal de plana mayor, estudiantes en proceso de formación, auxiliares de policía y visitantes de esta unidad policial.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única.

5.4. FORMA DE PAGO

El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Metropolitana del Valle de Aburrá, en la ciudad de Medellín, el valor de un millón ciento veintiséis mil quinientos nueve pesos ($1.126.509.00) IVA incluido, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato y subsiguientemente cada mes, en el número de convenio 26221 código No. 24 del banco BBVA por concepto de canon mensual de arrendamiento acordado en el contrato.

SERVICIOS PÚBLICOS.

Los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, al igual que las contribuciones complementarias a éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato; los cuáles serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kwh y m^3) y así poder realizar los cobros correspondientes.

Los medidores serán leídos mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al Grupo de Bienes Raíces de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM; información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, la cual deberá cancelar en la tesorería o en la cuenta bancaria que determine la entidad.

5.5. SUPERVISOR DEL CONTRATO

El supervisor del contrato será el Jefe Administrativo de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo o quien con posterioridad designe el Comandante de la Policía Metropolitana del Valle de Aburra, 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 de Enero de 2018, quien estará pendiente a que el contrato se ejecute

dentro los términos, condiciones y plazos estipulados, suscribiendo los documentos soporte que obren como antecedentes de la legalidad, y tendrá las siguientes obligaciones:

1) Informar al Jefe Administrativo de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá respecto a las demoras o incumplimientos que se presenten con las obligaciones del ARRENDATARIO.
2) Coordinar con el ARRENDATARIO las modificaciones y/o adiciones que eventualmente sea necesario efectuar al contrato, con arreglo a lo dispuesto para tal efecto en el Estatuto Contractual - Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, y sus decretos reglamentarios.
3) Expedir el recibo a satisfacción por parte del supervisor, para certificar que el ARRENDATARIO se encuentra al día en el pago del canon mensual.
4) Verificar la certificación del ARRENDATARIO sobre el cumplimiento de los Aportes a los Sistemas de Salud, Pensiones y Aportes Parafiscales (Caja de compensación Familiar, ICBF y Sena) por parte del ARRENDATARIO de acuerdo al artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
5) Las demás inherentes al cargo de acuerdo a la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.
6) Verificar que el ARRENDATARIO cancele de manera mensual en conjunto con el canon de arrendamiento y lo correspondiente al valor de los servicios públicos.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en los Anexos No. 2 y No. 4 del presente estudio previo.

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo No. 5 del presente estudio previo.

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato se realizará en forma total teniendo en cuenta los aspectos técnicos.

El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de **Contratación Directa – Arrendamiento**, de acuerdo con lo establecido con la Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 215 y la Resolución 03049 del 30072014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional".

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

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del riesgo) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el 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 de conveniencia y oportunidad.

APA 11 **ARACELLY GARCÍA RINCON**
Responsable Bienestar Social ESCER

Anexos:

- Solicitud continuidad vinculo comercial.

Elaboró: APA 11 Aracelly García Rincón
Revisado por: MY Luis Alexander Barbosa Jaimes, Jefe Área Administrativo ESCER
Revisado por: Responsable SGSST ESCER
Revisado por: Responsable Sistema Gestión Ambiental ESCER
Revisado por: Ase16. Luz Mery Hernández Bello.
Revisado por: TE. Libardo Gonzalo Henao Ibarguen -Jefe Grupo Asuntos Jurídicos MEVAL
Revisado por: IT. Alonso Gil Barrera -Integrante Grupo Asuntos Jurídicos MEVAL
Fecha elaboración: 31/10/2018
Ubicado: Disco E / Estudios Previos2018

ANEXO No. 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

I) Justificación de la necesidad

La Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, cuentan con un espacio de 72,00 M2 metros cuadrados ubicado al interior de la Escuela, limita por el oriente con el carreteable; por el occidente con el polideportivo de la ESCER, por el norte con la quebrada San José y por el sur con el parqueadero plana mayor, inmueble designado para los servicios de cafetería y restaurante, para beneficio del personal policial adscrito a esta unidad, los estudiantes y auxiliares de policía, los cuales suman alrededor de 600 funcionarios y estudiantes, siendo necesario por seguridad y bienestar ya que de esta forma se minimiza el riesgo del personal policial que sale a tomar los alimentos por fuera de las instalaciones policiales, desprotegiendo así su integridad personal.

El personal de plana mayor, estudiantes en proceso de formación, auxiliares de policía de la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", al igual que sus visitantes, demandan permanentemente de un servicio de cafetería, que le proporcione un variado grupo de alimentos y bebidas que satisfagan sus necesidades nutritivas a horarios intermedios, que coinciden generalmente con el tiempo de descanso para el personal uniformado, no uniformado, auxiliares de policía y estudiantes de planta de esta unidad policial y de visitantes a la misma, durante las labores administrativas o académicas que cumplen diariamente.

II) Conveniencia de la necesidad

En busca de mejorar del bienestar del personal de profesionales de policía y estudiantes se requiere contratar este servicio, teniendo en cuenta el número de personal que normalmente permanece en la unidad policial y el número de personal visitante, cuando se desarrollan eventos de formación de educación continua y eventos que convocan la asistencia de personal civil a la unidad, como ceremonias policiales visitas de familiares y reuniones de padres, entre otras actividades.

De otra parte, con este proceso de contratación se está minimizando el riesgo que corren los uniformados, al tomar los alimentos por fuera de las instalaciones policiales ya que pueden ser objetos de atentados terroristas por parte de las bandas criminales y grupos delincuenciales al margen de la ley, igualmente con el recaudo del canon de arrendamiento la entidad podrá invertir en las necesidades que estime pertinente.

III) Oportunidad

Teniendo en cuenta que el contrato de arrendamiento del espacio para la cafetería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo está próximo a vencerse, se hace necesario adelantar el nuevo proceso contractual para esta época del año, para darle continuidad al funcionamiento del mismo por un término de doce (12) meses, contados a partir de la aprobación de la garantía única.

IV) Medios para satisfacer la necesidad

En atención que no se cuenta con personal calificado, se requiere contratar con una persona natural o jurídica que tenga la capacidad e infraestructura logística, para prestar el servicio de cafetería, al personal de plana mayor, estudiantes en proceso de formación, auxiliares de policía y de visitantes de la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCION MERCADO

SEGÚN LA REVISTA PORTAFOLIO.
http://www.portafolio.co/economia/cuanto-suben-los-arriendos-en-2018-513033

http://www.finanzaspersonales.co/consumo-inteligente/articulo/arriendo-incremento-en-valor-del-arriendo-para-2018/74838

El Índice de Precios al Consumidor (IPC) es el dato que mide el costo de vida de los colombianos en un determinado periodo de tiempo, lo obtiene el DANE a través de una canasta de artículos, exactamente 423 ítems que adquieren los hogares colombianos de todos los niveles de ingreso: bajo, medio y alto.

Saber en cuánto quedó el IPC es clave para determinar el incremento de otros valores de la economía, como el caso de los arriendos. Primero, cabe señalar que es la primera vez en varios años de intentos fallidos, que la inflación colombiana queda muy cerca del rango meta del Banco de la República; para los 12 meses de 2017, el IPC llegó 4,09%, un dato cercano al 4% que tiene como meta el Banco de la República.

Fedelonjas es la Federación Colombiana de Lonjas de Propiedad Raíz, que agremia a los inmobiliarios de Barranquilla, Bogotá, Caldas, Valle del Cauca, Bolívar, Cesar, Chocó, Huila, Antioquia, Montería, Nariño, Putumayo, los Santanderes, Arauca, Quindío, Risaralda, Magdalena, San Andrés, Sucre, Tolima y Casanare.

Esta entidad reúne a más de 1.000 miembros y 10.500 agentes inmobiliarios del país y cuenta con más de 40 años de trayectoria en el mercado inmobiliario. Su objetivo es tener un sector sano y transparente y por eso, busca que sus afiliados tengan unas reglas de juego claras en cuanto al cobro de los arriendos.

Por lo anterior, la agremiación hizo un recordatorio a sus afiliados a que los cánones de arrendamiento de vivienda urbana se podrán incrementar hasta el 4,09%, es decir que se elevan al mismo ritmo de la inflación causada durante el año anterior, según lo establecido en la Ley 820 de 2003.

Según lo afirmó la presidenta de la entidad, María Clara Luque, "el incremento tiene amplio impacto entre la población colombiana pues afecta a miles de familias que vive en arriendo, así como a los propietarios de las unidades que devengan sus ingresos de dichos alquileres".

Así mismo, el aumento definido es legal siempre y cuando "éste no supere el 1% del valor comercial del inmueble o de la parte de él que se encuentre arrendada", agregó. Según Luque, los reajustes no aplican para contratos de arrendamiento de inmuebles para uso comercial. En estos casos, tanto el valor como el incremento **deberán acordarse entre las partes** o de acuerdo a lo que quedó consignado en el contrato de arrendamiento.

Fedelonjas recomienda tener en cuenta los siguientes puntos por parte de arrendadores y arrendatarios:

- El incremento es aplicable sólo al momento de la **renovación del contrato de arrendamiento** y siempre con previa comunicación por parte del arrendador.
- El arrendador es libre de aplicar el alza o de abstenerse de hacerlo si prefiere mantener el contrato por más tiempo.
- El arrendatario **puede exigir la terminación del contrato** sin estar sujeto al cobro de sanciones económicas si el arrendador incrementa el canon por encima de lo establecido en la Ley.
- La notificación del aumento del valor del canon y la fecha en que se empezará a aplicar se debe hacer por escrito y a través de correo certificado o mediante el mecanismo establecido en el contrato.

a) ANÁLISIS DEL SECTOR:

Se realizó un sondeo de los precios del mercado en la ciudad de Medellín, constatando que existen personas naturales o jurídicas que tienen dentro de su objeto el arrendamiento de inmuebles y la prestación del servicio de cafetería y restaurante; y se encuentran en la capacidad de ofrecer los mismos ya que disponen del recurso humano, logístico y financiero y todos muestran interés por participar en los procesos de contratación dirigidos por esta unidad policial. Para el análisis del sector se tienen en cuenta los lineamientos de Colombia Compra Eficiente esta unidad policial donde se evalúa:

1) **La Oferta**

Qué ofrece: arrendamiento de locales para prestar el servicio de cafetería y restaurante

Quién lo ofrece: en la actualidad lo ha venido ofreciendo una persona jurídica de acuerdo a las necesidades de la institución y cumpliendo los requisitos mínimos establecidos por la entidad.

Cómo lo entrega: de acuerdo a las condiciones que exija la entidad.

2) **La Demanda**

Quien más lo necesita: estos servicios los ofrecen en locales del parque principal del municipio La Estrella, pero debido a que la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo se encuentra ubicada en zona veredal y el ingreso ha esta es restringido, la demanda de posibles usuarios se reduce lo que se traduce en menos ventas para los que toman estos locales en arrendamiento.

Qué solución han adquirido anteriormente: en sentido general siempre se soluciona la necesidad de contratar con personas que tengan la logística y capacidad de ofrecer estos servicios de cafetería en las instalaciones policiales teniendo en cuenta que los posibles usuarios se reducen en comparación de los externos en centros comerciales o locales externos.

Cuánto les ha costado: el precio de estos terrenos fue estipulado por un perito del grupo de bienes raíces y el ajuste se realiza de acuerdo a los parámetro establecidos en el manual de contratación de la Policía Nacional en los términos del Artículo 2.2.4.2.5.3 Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles; si el bien o área ha sido 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).

Qué riesgos han identificado y qué resultados han obtenido: dentro de los riesgos se han establecido en la tabla de estimación de riesgos y allí se plasmó la forma de mitigación.

b) **IDENTIFICACION DEL PROVEEDOR:** Se ubica dentro de este sector el señor HÉCTOR LUIS RAMÍREZ GIRALDO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 70.380.402, al momento de consultar los precios del presente estudio, se le Informó de las políticas de contratación de la Policía Nacional en lo referente a las condiciones y costos indirectos del proceso, para efectos de la estimación de precios en pesos colombianos.

c) **PRECIOS DE MERCADO:** Para el presente proceso el valor del canon de arrendamiento se obtuvo de acuerdo a los parámetros establecidos en la Resolución No. 03049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional" en los términos del articulo 2.2.4.2.5.3 Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles, Si el bien o área ha sido 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).

d) **COSTOS DE OPORTUNIDAD Y COSTOS INDIRECTOS:** los costos de oportunidad están determinados en que actualmente los cánones de arriendos han venido sufriendo un aumento significativo debido a las alzas en los precios de mercado, para el presente proceso se tendrá en cuenta el IPC de la vigencia 2017.

e) **VALORACION DE BENEFICIOS:** La entidad con la suscripción del presente contrato podrá minimizar a sus funcionarios, el riesgo de ser objetos de atentados terroristas al tomar los alimentos por fuera de las instalaciones policiales.

f) **CONDICIONES DEL CONTRATO:** Las condiciones de futuro contrato son las determinadas en el presente estudio, entre ellas están: la forma de pago, lugar y sitio de prestación del servicio.

g) **COSTOS INDIRECTOS:** Todos los costos (certificaciones, costo de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato, entre otros), serán a cargo del Contratista y la Policía Metropolitana del Valle de Aburra, en ningún caso, será responsable de los mismos. Por lo tanto, el futuro contratista tendrá en cuenta

estos costos en la elaboración y ofrecimiento de su oferta.

PROCEDENCIA Y DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO.
Los elementos utilizados para ofrecer el servicio de cafetería son dé origen nacional.

MONEDA A CONTRATAR
El contratista realizará el pago en moneda legal colombiana.

3. ANALISIS DE PRECIOS

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

- Precios referencia SECOP
- Precios históricos.
- Precios del mercado N/A

3.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP

La unidad deberá consultar en el SECOP contratos de similar objeto al que se pretende contratar.

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	FECHA	VALOR MENSUAL
ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE 51.00 M2 EN LA ESCER, DETINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA EL PERSONAL DE PROFESIONALES, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	50-1-30020-16	07/06/2016	$860.000,00
POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ - ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE 51.00 M2 EN LA ESCER, DETINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA EL PERSONAL DE PROFESIONALES, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	12-1-10030-17	28/06/2017	$1.082.246.00
POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ - POLICIA NACIONAL ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE 72.00 M2 EN LA ESCER, DETINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA EL PERSONAL DE PROFESIONALES, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	12-1-10009-17	30/03/2017	$582.624,00

Los valores de los contratos publicados en el SECOP no se tendrán en cuenta porque corresponden a valores de la anterior vigencia y el área no es igual en todos los casos.

3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

Se tendrá en cuenta el valor establecido en el contrato suscrito en la vigencia 2017, el 12-1-10030-17 para traer a valor presente el precio histórico.

ITEM	DESCRIPCION	Valor unitario mensual 2017 Contrato 12-1-10030-17	Valor unitario mensual proyectado IPC 4.09 %	IVA 19%	VALOR HISTÓRICO MENSUAL PROYECTADO A TOMAR
1	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.	909.450,00	946.646,50	179.862,83	1.126.509,00

Nota: el canon mensual de arrendamiento se aproxima al peso por recomendación contable

El valor del canon de arrendamiento se obtuvo de acuerdo a los parámetros establecidos en la Resolución No. 03049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional" en los términos del Articulo **2.2.4.2.5.3 Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles,** se trajo a valor presente el precio del canon pagado en la vigencia anterior, utilizando como criterio de indexación el Índice de precios al consumidor (IPC).

NOTA: Es de anotar que en este canon de arrendamiento no se encuentran incluido los servicios públicos.

3.3. ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO

Para el presente estudio de mercado no aplica el estudio de precios de mercado como quiera que el valor se determina mediante el incremento del IPC de la vigencia inmediatamente anterior (2017).

3.4. ANALISIS DEL VALOR ESTIMADO

ANÁLISIS VALOR ESTIMADO					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.	No Aplica	1.126.509,00	No Aplica	1.126.509,00

Para obtener el análisis del valor estimado se inicia buscando procesos cuyo objeto sea similar al presente proceso contractual en la página de Colombia compra eficiente en donde se encontraron varios de ellos, los valores no serán tenidos en cuenta para el presente proceso debido que el canon de arrendamiento corresponde a la vigencia anterior y el área no es similar en todos los casos al inmueble objeto del presente estudio. Seguidamente se buscó el contrato realizado en la vigencia inmediatamente anterior al cual se le procedió a sacar el respectivo IPC de la vigencia 2017 y traerlo a valor presente. No se realizó cotización a empresas, por lo cual no se tuvieron precios de mercado. Siguiendo la Resolución No. 03049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional" en los términos del Articulo **2.2.4.2.5.3 Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles,** Si el bien o área ha sido 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. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El inmueble se pretende arrendar por un tiempo de doce (12) meses, teniendo en cuenta lo siguiente:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO CON IVA	VALOR TOTAL DEL CONTRATO ARRENDAMIENTO CON IVA
1	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 72,00 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.	12	1.126.509.00	$13.518.108.00

SERVICIOS PÚBLICOS.

Los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, al igual que las contribuciones complementarias a éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato; los cuáles serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kwh y m^3) y así poder realizar los cobros correspondientes.

Los medidores serán leídos mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al Grupo de Bienes Raíces de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM; información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, la cual deberá cancelar en la tesorería o en la cuenta bancaria que determine la entidad.

ANEXO No 2

CONDICIONES TECNICAS

* CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

No.	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Utilizar el inmueble, ubicado en la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", únicamente para la prestación del servicio de cafetería.		
2	Cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por la Escuela "Carlos Eugenio Restrepo".		
3	El proveedor debe contar con documentos de orden técnico y presentarlos con la propuesta: ➢ Copia carnet expedido por autoridad competente en manipulación de alimentos. ➢ hojas de vida del personal que laborara en la cafetería		
4	**REQUISITOS DEL PERSONAL:** El contratista deberá presentar dentro de los cinco días de suscrito el contrato los certificados de idoneidad, exámenes de KOH (examen para diagnosticar hongos o infecciones en la piel) de uñas y garganta, examen médico general, y certificación de asistencia al curso de bioseguridad con una intensidad no menor de 40 horas, Certificado de Funcionamiento expedido por la Secretaría de Salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.		
5	El supervisor del contrato, hará una revista a las instalaciones donde se manipularán y almacenarán los alimentos cada dos meses con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones higiénicas y técnicas necesarias.		
6	El contratista debe mantener en impecable estado de aseo el sitio objeto del contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias.		
7	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.		
8	El oferente se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas.		
9	El arrendatario deberá garantizar la cadena de frio de los productos que lo requieran		
10	El proponente se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias		
11	El proponente se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos sus elementos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones y desinfecciones necesarias para su adecuado estado de limpieza.		
12	El proponente se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes.		
13	EL proponente se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.		
	LISTADO DE PRECIOS: El contratista se compromete a publicar los precios de los productos que venderá en el local destinado para prestar el servicio en un lugar visible dentro de las instalaciones del mismo de servicio de cafetería, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato. Sopena de las sanciones a que haya lugar. El arrendatario se compromete a mantener un stokc de materias primas y productos en inventario (totalidad de Productos incluidos en el contrato) para atender la demanda correspondiente, cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contara con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos. la no adquisición de los mimos constituye incumplimiento al contrato **Nota 1**: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicita por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato. Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito al supervisor del contrato quien determinara la viabilidad a mencionada solicitud. **Nota 2**: el aumento de los precios de los productos será de acuerdo a las respectivas alzas en los precios de mercado, los cuales se realizarán mediante solicitud por parte del arrendatario al supervisor del contrato con precios del común y verificado y aprobados por el supervisor.		

	Nota 3. La empresa contratista deberá contar con un sistema automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero.		
15	El oferente deberá presentar en su el catálogo de productos que ofrece y servicios adicionales que podrá prestar.		
16	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
17	El proponente se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, salvo el deterioro normal, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
18	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional, sin costo alguno para la Institución. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.		
19	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización en la prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICIA NACIONAL.		
20	El ARRENDATARIO se compromete, previa autorización de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten. Así mismo, se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.		
21	El proponente pagará a la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá el canon de arrendamiento, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato y subsiguientemente cada mes. **SERVICIOS PÚBLICOS.** El servicio público de energía, al igual que las contribuciones complementarias a éste, como sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la ejecución del contrato; el cual será calculado mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kwh) y así poder realizar los cobros correspondientes. Los medidores serán leídos mensualmente por el supervisor del contrato, quien determinará el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM, monto que deberá cancelar en la cuenta bancaria que determine la entidad. Frente a lo anterior, la gestión y seguimiento al pago oportuno de los servicios públicos domiciliarios por parte del arrendatario, deberá ser asumida por el supervisor del contrato de arrendamiento, quien realizará las siguientes actividades: • Tomar las lecturas de los medidores existentes (energía y/o agua) e informar sobre el consumo anterior y actual al Grupo de Bienes Raíces oportunamente. • Con relación a la información anterior, el Supervisor del contrato de arrendamiento, realizara el cobro correspondiente al arrendatario, de manera oportuna y teniendo en cuenta las fechas de vencimiento de cada factura; los cuales deberán ser consignados por el arrendatario a la cuenta de fondos especiales de la Policía Nacional. • El Supervisor de los contratos, realizarán el seguimiento, control y verificación de los pagos realizados por parte del arrendatario, e informarán a la Grupo de Contratos mediante los informes de supervisión, el cumplimiento del pago oportuno de estos conceptos, con el fin de iniciar alertas tempranas y/o dejar constancia que se esté cumpliendo a cabalidad con las obligaciones del contrato de arrendamiento.		
22	El proponente se compromete a adquirir póliza de garantía que ampare el cumplimiento del contrato.		
23	El contratista deberá contar con el personal suficiente para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención		
24	El proponente se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de cafetería, todos los días, desde las 07:00 horas a las 18:30 horas, personal calificado e idóneo, certificado en manipulación de alimentos.		
25	El proponente se compromete a remitir como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo proponente. De igual forma deberá informar con diez (10) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el local arrendado		
26	**RELACION LABORAL:** los empleados del CONTRATISTA durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.		
27	El contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley. (Deberá anexar fotocopia de la vinculación de sus trabajadores a las E.P.S.,		

	pensiones, riesgos profesionales y cajas de compensación lo cual será verificado por el supervisor del contrato).		
28	Dentro de los diez (10) primeros días de cada mes anexar fotocopia de la vinculación de sus trabajadores a las E.P.S., pensiones, riesgos profesionales y cajas de compensación.		
29	El proponente se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (delantal, tapabocas, gorro y zapatos cerrados), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).		
30	El proponente se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).		
31	Cumplir con las normas sanitarias, higiene, seguridad industrial y comercial y buenas prácticas de manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.		
32	El proponente se compromete a dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes en materia ambiental, para el manejo de desechos y demás que sean pertinentes.		
33	CAPACIDAD OPERATIVA. El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal certifica que cuenta con la capacidad logística y financiera necesaria para la prestación del servicio de cafetería.		

OBLIGACIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

No.	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL** Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el contratante deberá realizar las siguientes actividades así: • El contratista empleara de preferencia productos con Sello Ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel nacional o internacional, como certificaciones en la norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados, de igual forma aquellos que se utilicen deben ser productos biodegradables reconocidos. **PREVENCION DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** • Ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieran para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de la cafetería. • Durante la ejecución del contrato, el contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. • El contratista exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades, dentro y fuera de la unidad. • El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del contratista, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del contratista. **MANEJO ADEUCADO DE RESIDUOS:** • El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimientos, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de gestión ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo de SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. • El oferente contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis meses (6), el primero al finalizar el segundo mes de iniciada la actividad productiva. De ser necesario y según el resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.		

- El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos y presentar informe al supervisor mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

- Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR, para servir alimentos.

- El contratista se compromete aplicar las buenas prácticas de manufactura BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 DE 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Protección Social.

- Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.

- El contratista realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después de la firma del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos.

- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores.

- El establecimiento debe disponer de recipientes y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así:

RESIDUOS ORGANICO	RESIDUOS ORDINARIOS	PAPEL Y CARTON	PLASTICO Y VIDRIO
BOLSA DE COLOR CREMA	BOLSA DE COLOR VERDE	COLOR GRIS	BOLSA DE COLOR AZUL

- El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

- El contratista se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y liquidos generados, cumpliendo con el programa Gestión Integral de Residuos de la Unidad. El contratista, evitará el uso de poliestireno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCION DE BASURAS:

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición.

- Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes que sean biodegradables y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección.

- Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa.

- El contratista deberá realizar cronograma y ejecutar el plan de fumigación y ejecución contra roedores e insectos, para la ejecución del contrato de arrendamiento, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.

LIMPIEZA Y DISPOSICION DE TRAMPAS DE GRASA.

- El contratista deberá instalar al inicio de ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.

- El contratista se compromete a realizar un mantenimiento de las trampas de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementado en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines, los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.

- El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas,

	overol, protector respiratorio teniendo encuentra los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. **MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS**: • Para el manejo adecuado de sustancias químicas el contratista debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990 • El contratista debe prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.) especificando los 16 ítems así: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias. **PARTICIPACION PROGRAMAS AMBIENTALES** • Participar en las diferentes actividades, como charlas y sensibilizaciones sobre el tema ambiental, aportando significativamente a cada uno de los programas ambientales implementados en la unidad, como lo es el ahorro del agua, ahorro de la energía, gestión integral de residuos aprovechables, manejo seguro de productos químicos entre otros enfocadas al mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental y cuidado y preservación del medio ambiente. • Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir en impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan. **FORMACION Y CAPACITACION** • Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Unidad como aporte a la Política Ambiental en pro de la conservación del medio ambiente. • El personal que desarrolle las actividades de cafetería, será sometido a un plan de capacitación y sensibilización por parte del grupo de gestión ambiental de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá con el fin de reforzar las competencias para dar cumplimiento a los establecido en la política ambiental en la policía nacional y contribuir a mantener el proceso de certificación ambiental según la norma ISO 14001 de 2004. **NOTA: todas estas actividades serán verificada por el supervisor del contrato.**		
2	El contratista se compromete a impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. • Usos de elementos de protección personal • Manejos de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos • Normatividad ambiental • Saneamiento básico • Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su productividad. El contratista deberá presentar el plan de manejo ambiental para la mitigación de los impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados los cuales deben contener: • Alcance. • Objetivos. • Responsables. • Descripción de actividades. • Cronograma. • Indicadores que serán del control de la empresa contratista. **Lo cual será verificado por el supervisor del contrato.**		
3			

	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se Página 18 de 32 evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla. gorro u otro medio afectivo .se debe tapa bocas • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El contratista se obliga a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013 • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos. antes de tratamiento Térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). • Los alimentos que se sirven crudos o frios deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado pare preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
4	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario, el contratista debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial y salubridad pública.		

ITEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**MINUTA PATRÓN:** La minuta patrón incluye las porciones y gramajes mínimas por grupos de alimentos para lograr el aporte de calorías y nutrientes que se requieren en cada alimentación.		
2	**CALIDAD NUTRICIONAL** Cada alimento debe contener la siguiente calidad nutricional Valor Calórico: Desayuno: 20% Almuerzo: 40% Comida: 40% Proteínas: 10 al 25% Grasas: 25 al 35% Carbohidratos: 50 al 60% Calorías: Entre 1100 y 1200 Proteínas: 60 gramos Grasa: 35 gramos Carbohidratos: 175 gramos		
3	**MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS** El contratista garantizara que los alimentos se conservan en condiciones adecuadas que mantengan sus propiedades evitando la contaminación cruzada de estos alimentos, para lo cual el oferente se aprovisionara del mobiliario necesario para su correcto mantenimiento y conservación (neveras, enfriadores, congeladores, vitrinas, anaqueles, entre otros.)		
4	**CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS** La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual el contratista debe manejar una lista de especificaciones de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo de víveres. Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente. Estos tipos de alimentos deben comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana cuando se garantice un almacenamiento a temperaturas adecuadas. Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario y rotulado y, además, deben ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, magullados, rotos, corroídos o con gas. Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y comprarse con empaques herméticos, preferiblemente plásticos y debidamente rotulados. Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación		
5	**VESTUARIO DEL PERSONAL** Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO 2.2.4.6.12. *Documentación.* El contratista debe mantener disponibles y debidamente actualizados entre otros, los siguientes documentos en relación con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST:	CUMPLE	NO CUMPLE
1	La política y los objetivos de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo SST, firmados por el empleador		
2	Matriz de peligros asociada a las actividades a ejecutar en el servicio contratado y sus planes de control.		
3	El plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo - SST de la empresa, firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST;		
4	El programa de capacitación anual en seguridad y salud en el trabajo - SST, así como de su cumplimiento incluyendo los soportes de inducción, reinducción y capacitaciones de los trabajadores dependientes, contratistas, cooperados y en misión;		
5	Registros de entrega de equipos y elementos de protección personal;		
6	Registro de entrega de los protocolos de seguridad, de las fichas técnicas cuando aplique y demás instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo;		
7	Los reportes y las investigaciones de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales de acuerdo con la normatividad vigente;		
8	Los programas de vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores, incluidos los resultados de las mediciones ambientales y los perfiles de salud arrojados por los monitores biológicos, si esto último aplica según priorización de los riesgos.		
9	Formatos de registros de las inspecciones a las instalaciones, máquinas o equipos		
10	Evidencias de las gestiones adelantadas para el control de los riesgos		
11	La matriz legal actualizada que contemple las normas del Sistema General de Riesgos Laborales que le aplican a la empresa.		
12	Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.		
13	La documentación relacionada con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST, debe estar redactada de manera tal, que sea clara y entendible por las personas que tienen que aplicarla o consultarla. Igualmente, debe ser revisada y actualizada cuando sea necesario difundirse y ponerse a disposición de todos los trabajadores, en los apartes que les compete.		

EL CONTRATISTA SE COMPROMETE QUE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE CAFETERÍA ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO SE MANTENDRÁN DURANTE SU EJECUCIÓN Y SON LOS SIGUIENTES:

Ítem	Producto	Medida	Valor unitario
1	Agua	Pet 420 Ml	1.500
2	Agua	Pet 600 ml	6.000
3	Agua	Pet litro personal	2.500
4	Agua Bolsa	360 ml	3.000
5	Agua Bolsa	600 ml	500
6	Agua en Botella	600 ml	2.000
7	Agua en Botella	420 ml	1.700
8	Agua H2O con gas	600 ml	3.000
9	Alpin Bolsa	200 ml	1.500
10	Alpin caja	200 ml	2.500
11	Arequipe	30 gr	1.000
12	Aromática	07 onzas	500
13	Arroz con leche y quesito	Porción	1.000
14	Atún en Lata	160 gr	4.000
15	Avena	250 gr	2.400
16	Barra Halls	9 pastillas	1.200
17	Bateria AA	Par	1.300
18	Baterías AAA	Par	1.400
19	Bebida Energizante	240 ml	3.000

20	Bebida energizante peak	250 ml	4.000
21	Betún Cherry	12 gr	2.800
22	Bocadillo veleño	unidad	500
23	Boliqueso	21Gr	1.500
24	Bolsa de algodón	15 gr	800
25	Bolsa de basura	Unidad	500
26	Bolsa de Leche deslactosada	1.1 Litro	2.300
27	Bon Bon Bun	Unidad	400
28	Buñuelo	70 gr	700
29	Café con Leche	07 onzas	1.200
30	Caja de Fósforos	unidad	700
31	Capuchino	07 onzas	3.200
32	Cepillo Dental	unidad	2.900
33	Certz	20.4 Gr	1.500
34	Chapstik	4 g	6.800
35	Cheese Tris	54 gr	1.500
36	Chicharrón Americano	13 gr	1.500
37	Chicle grande	12 pastillas	1.200
38	chitos	56 gr	1.600
39	chitos Natural	15 gr	500
40	chitos Natural	50 gr	1.500
41	Chitos Picantes	50 gr	1.500
42	Chitos Queso	21 gr	1.500
43	choclitos	29 gr	1.000
44	Choco crispi	35 gr	1.500
45	Chococono	Unidad	2.000
46	Chocolate	Taza	1.500
47	Chocolate Burbuja	14 gr	800
48	chocolate Gol	31 gr	1.000
49	chocolatinas	12 gr	600
50	chocolatinas	18 gr	700
51	chocolatinas	100 gr	2.000
52	Chocorramo	70 gr	1.500
53	chokis	19 gr	1.000
54	Cicle Pequeño	2 pastillas	200
55	Coca-Cola	3 litros	6.000
56	Coca-Cola	600 ml	2.000
57	Coca-Cola	250 ml	1.500
58	Colgate	50 gr	2.400
59	Condón Today	Unidad	2.500
60	Confites halls	3 gr	200
61	Croissant	80 gr	1.500
62	cuchilla de afeitar	Unidad	700

63	Curas de heridas	Unidad	200
64	De todito	45 gr	2.000
65	De todito	255 gr	4.200
66	Doritos	190 gr	4.200
67	Doritos	38 gr	1.500
68	Empanada	50 gr	1.700
69	Fabuloso	200 ml	1.600
70	Galleta festival	X 4 unidades	600
71	Galleta festival	X 6 Unidades	1.000
72	Galleta club social	27.8 Gr	1.000
73	Galleta de leche	Unidad	300
74	Galleta Tosh	28.5 Gr	1.000
75	Galleta Wafer	Unidad	600
76	Galletas de Paquete Oreo	45 gr	800
77	Galletas de Paquete Quaker	Unidad	1.000
78	Gamesa	26 gr	1.000
79	Gansito	45 gr	1.000
80	Gaseosa Postobón	350 ml	2.000
81	Gaseosa Postobón	250 ml	1.500
82	Gaseosa Postobón	450 ml	2.500
83	Gaseosa Postobón	600 ml	2.500
84	Gaseosa Postobón	1.5 Litros	3.500
85	Gaseosa Postobón	3.125 litros	6.000
86	Gatorade	500 ml	3.000
87	Gelatina de pata	Unidad	2.800
88	Golosas	Unidad	1.700
89	Golosita	Unidad	1.400
90	Gomina crol	100 gr	1.000
91	Gomina N17	Unidad	5.500
92	Gudiz	30 gr	1.200
93	Helado Bocato	85 gr	3.000
94	Helado Casero	90 ml	1.200
95	Helado vaso cremito	Unidad	2.000
96	Huevo casero con arepa	Porción	2.000
97	Huevos al gusto con arepa o pan	Porción	2.500
98	Huevos cacerola	Porción	2.000
99	Huevos con arroz, pan y chocolate	Porción	4.500
100	Huevos con jamón y arepa	Porción	3.500
101	Jabón baño	130 gr	1.550
102	Jugo Botella	350 ml	1.000
103	Jugo Botella	400 ml	1.300
104	Jugo Botella	500 ml	1.800
105	jugo caja	200 ml	1.800

106	Jugo del valle	400 ml	1.000
107	Jugó en Agua	12 onzas	1.800
108	Jugó en leche	12 onzas	2.500
109	Kumis	150 gr	1.500
110	lapicero Kilométrico	Unidad	800
111	Leche en bolsa	1.1 Litro	2.300
112	Leche en caja	200 ml	1.500
113	Leche vaso	07 onzas	1.000
114	lecherita	100 gr	2.000
115	Límpido	500 ml	1.200
116	Lipton Ice Tea	500 ml	2.500
117	Listerine	250 ML	6.800
118	Maduritos	43 gr	1.500
119	Malta	330 CM3	2.000
120	Malta	200 CM3	1.500
121	Malta	1.5 litros	3.500
122	Malteadas	12 onzas	3.800
123	Maní Mezcla	50 gr	2.500
124	Maní Moto	40 gr	1.000
125	Maní Saldo	50 gr	1.600
126	Mazamorra	Porción	1.500
127	Menta Helada	Unidad	100
128	Milo Caliente	13 onzas	3.000
129	Milo Frio	12 onzas	2.800
130	Mountain Dew	500 ml	3.500
131	Néctar de fruta	237 ml	2.300
132	Paleta de agua	Unidad	1.300
133	Paleta piña	Unidad	1.300
134	Palito de queso	Unidad	1.200
135	Palo queso	Unidad	1.000
136	Pan	50 gr	600
137	Pan de maíz	Unidad	700
138	Pan Hawaiano	120 gr	1.300
139	Pan tajado	Porción	200
140	Pancerotis	Unidad	2.000
141	Papa rellena	Unidad	2.000
142	Papa Rellena	130 gr	2.000
143	Papas de Paquete	32 gr	1.500
144	Papel higiénico doble hoja	Rollo	2.000
145	Papel higiénico triple hoja	Rollo	2.300
146	Pastel de Arequipe	Unidad	1.500
147	Pastel de Guayaba	Unidad	1.500
148	Pastel de Pollo	100 gr	2.500

149	Pastel jamón queso	Unidad	1.500
150	Pastel ranchero	Unidad	2.500
151	Pintado o perico	4 onzas	700
152	Platanitos	43 gr	1.500
153	Polet	Unidad	3.000
154	Ponqué gala	63 gramos	1.500
155	Prestobarba desechable	Unidad	2.500
156	Refresco de fruta	200 ml	1.600
157	Regeneris	Vaso 200 Gr	2.400
158	Regeneris	Vaso 100 Gr	1.700
159	Roscón dulce	Unidad	1.300
160	Rosquitas	19 gr	1.500
161	Salchicha lata	150 gr	3.800
162	Sándwich	Unidad	2.500
163	Sardina	155 gr	2.500
164	Seda dental	Unidad	1.000
165	Shampoo	Sobres	1.000
166	snakis de caramelo	Paquete	1.500
167	Sopa	Porción	2.000
168	squash bebida hidratante	500 ml	1.500
169	Submarino Marinela	30 gr	1.000
170	Tamal tela y chocolate	Porción	7.000
171	Te	07 onzas	1.200
172	Te Frio	350 ml	2.800
173	Tinto	4 onzas	600
174	Toallas higiénicas	Paquete	3.900
175	Torta	Porción	2.000
176	Trocipollos	32 gramos	1.500
177	Tuti fruti Botella	500 ml	2.200
178	Tuti fruti en botella	350 ml	1.800
179	Tuti fruti en caja	200 ml	2.000
180	yogo yogo	150 gr	1.000
181	Yogurt de fruta en vaso	200 gr	2.400
182	Yogurt en bolsa	150 gr	1.000
183	Yox	100 gr	1.400
184	Zucaritas	35 gr	3.000
185	Manzana Roja	Unidad	1.500
186	Manzana Verde	Unidad	1.500
187	Pera	Unidad	1.500
188	Mango Tommy	Unidad	1.500
189	Papaya	Unidad	1.500
190	Banano	Unidad	400
191	Naranja	Unidad	500

192	Mandarina	Unidad	500
193	Piña Oro miel	Porción	1.500
194	Ensalada de frutas	Pequeña	1.300
195	Ensalada de frutas	Grande	3.000

El proponente deberá presentar una propuesta diaria para el servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y comida) para el personal policial que se encuentra prestando servicio en instalaciones de LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO, de conformidad con las especificaciones técnicas mínimas que se sugieren para el presente proceso:

DESAYUNOS

ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO CAFETERIA	Valor Estimado
1	Huevos: en tortilla o al gusto, pan tostado, o mantequilla, queso, jugo, café o chocolate	5000
2	Calentado con huevos, quesito, arepa o pan, mantequilla, y chocolate	5000
3	Caldo de menudencias o de costilla con arepa	5000
4	Caldo de pescado con arepa	5000
6	Caldo solo con arepa	5000
8	Calentado con carne, arepa, pan, mantequilla y chocolate	5000

ALMUERZOS Y CENAS

ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO CAFETERIA	Valor Estimado
1	**PLATO TIPICO**: (Sopa de frijol verde, arroz, chicharrón, patacón, arepa, ensalada, jugo o mazamorra).	6000
2	SANCOCHO ARROZ ENSALADA, BANANO Y JUGO	6000
3	**SUDADO DE POLLO. arroz, ensalada, arepa, papa, o sopa de lentejas y jugo**	6000
4	**ARROZ CON POLLO**: Sopa de mazorca, arroz con pollo, ensalada de tomate, repollo y cilantro, papitas a la francesa, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
5	**COSTILLA A LA B.Q.**: O en salsa de naranja, sopa de la huerta (papas de las dos, arvejas, yuca, y cebolla), arroz blanco, costilla a la B.Q. o en salsa de naranja, ensalada de lechuga, zanahoria y vinagreta, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
6	**ROBALO A LA MILANESA O TILAPIA FRITA**: Sopa de pescado, arroz con coco, ensalada de repollo morado, cilantro y mayonesa, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
7	**CARNE A LA CRIOLLA:** Sopa de pastas, papa al perejil, arroz blanco, ensalada de repollo y piña, maduros calados, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
8	**HIGADO ENCEBOLLADO:** Sopa de verduras, arroz blanco, croquetas de papa, ensalada de zanahoria rayada, tomate picado, cilantro, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
9	**POLLO A LA PLANCHA:** sopa, arroz de verduras, ensalada de remolacha y zanahoria, jugo del día o guarapo	6000

Porciones y gramajes mínimos por grupos de alimentos:

Las porciones y gramajes exigidos para el servicio diario son los siguientes:

Grupo de alimentos	Porciones	Tamaño porción cocida (pesos y volúmenes mínimos)
Desayuno	1	
Jugo	1	240 cc
Fruta	1	70 gramos
Bebida caliente	1	240 cc
Lácteos (queso, kumis o yogurt	1	30 gramos 200 cc
Cereal (pan, arepa o equivalente)	1	variable en 80 gramos según presentación del cereal y lista de intercambio
Proteico (huevos, jamón, salchicha o mortadela)	1	peso variable
Margarina	1	5 gramos
Almuerzo y comidas		
Sopa o crema	1	300 cc
Leche	1	240 cc
Jugo o gaseosa	1	12 onzas
Proteico (carne magra de res o cerdo, pollo o pescado)	1	en Cocido 100 gramos
Arroz	1	125 gramos
Energético (leguminosas cocidas)	1	225 gramos
Energético (plátanos y tubérculos)	1	Variable en 100 gramos según la presentación del energético y lista de intercambio
Ensalada (verduras y hortalizas) tales como: lechuga y/o repollo, tomate, remolacha, zanahoria, piña, pepino, apio)	1	100 gramos
Postre	1	40 gramos
Pan o arepa	1	30 gramos

APA11 **ARACELLY GARCÍA RINCÓN**
Responsable Bienestar Social ESCER

Elaboró: APA11 Aracelly García Rincón
Revisado por: MY Luis Alexander Barbosa Vaimes, Jefe Área Administrativo ESCER
Revisado por: Responsable SGSST ESCER
Revisado por: Responsable Sistema Gestión Ambiental ESCER
Revisado por. Ase16. Luz Mery Hernández Bello, Responsable Estudios Previos ESCER
Revisado por: TE. Libardo Gonzalo Henao Ibarguen -Jefe Grupo Asuntos Jurídicos MEVAL
Revisado por: IT Alonso Gil Barrera -Integrante Grupo Asuntos Jurídicos MEVAL
Fecha elaboración: 31/10/2018
Ubicado: Disco E / Estudios Previos2018

ANEXO No. 3

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En mí calidad de Jefe del Grupo de Talento Humano de la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN, que es necesario para el bienestar de Personal de este Centro Docente Policial, ofertar en arrendamiento el inmueble de la referencia, ya que no existe el personal con el perfil requerido para suplir la necesidad y no se cuenta con la logística necesaria para prestar el servicio requerido, por tal razón, la única forma de surtir la necesidad planteada es mediante el arrendamiento del local referido en el presente estudio previo, para la prestación del servicio de cafetería, a la persona jurídica o natural que cuente con la capacidad operativa (personal capacitado y suministros de cafetería y restaurante) para la prestación del servicio requerido por la Escuela.

Teniente **KAROL LICETH MONTERO YAYA**
Jefe Grupo de Talento Humano ESCER

ANEXO 4

OBLIGACIONES GENERALES DEL ARRENDATARIO

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Cumplir con las especificaciones técnicas indicadas en el anexo No 2.

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

4. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

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

6. 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 al supervisor del contrato o a la Jefatura Administrativa de la ESCER 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 el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

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.

11. Los daños y perjuicios que puedan causarse con la colocación de las máquinas y los daños a la vida o la salud que se le pueda ocasionar a cualquier usuario por el consumo de los alimentos suministrados por el **ARRENDATARIO.**

    PARÁGRAFO. EL ARRENDADOR no responde en ningún caso por deficiencias que se llegaren a presentar en el suministro de alimentación, ni por el daño ocasionado a los usuarios que las consuman.

12. **EL ARRENDATARIO** se obliga a mantener en perfecto funcionamiento las instalaciones para el correcto suministro de alimentos.

ANEXO No. 5

OBLIGACIONES DE LA POLICIA NACIONAL

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

2.) Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien mantendrá la interlocución permanente y directa con **el ARRENDATARIO**.

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 **ARRENDATARIO** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el Anexo Nro. 1.

5.) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICIA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6.) Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.

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

8.) **EL ARRENDADOR** se obliga a permitir el acceso en horas laborales, a los empleados de **EL ARRENDATARIO,** para el abastecimiento del restaurante, siempre y cuando estos cumplan con la normatividad en materia de seguridad establecida por la Entidad.

9.) **EL ARRENDADOR,** está exento de toda responsabilidad laboral, fiscal y comercial generada por las relaciones surgidas entre **EL ARRENDATARIO** y sus empleados, el Estado y sus proveedores.

10.) Se pacta exclusividad en favor del **ARRENDATARIO**, con lo cual se da por entendido, que **EL ARRENDADOR** no podrá distribuir, vender o representar la misma clase de productos o servicios procedentes de persona natural o jurídica diferente al **ARRENDATARIO.**

ANEXO No. 6

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS. ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL ARRENDADOR TERMINE EL CONTRATO, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCION DEL MISMO.	TERMINACION ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACION Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	APLICACIÓN DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO.	1	5	6	ALTO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Dialogando con el arrendatario para escuchar inconvenientes y causas	Mensualmente
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	USUARIOS DE LA CAFETERÍA CON PERJUICIOS A CAUSA DE LOS ALIMENTOS O PRODUCTOS COMERCIALIZADOS	DEMANDAS POR PARTE DE LOS USUARIOS	3	5	8	EXTREMO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	5	8	EXTREMO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando la calidad de los productos de cafeteria y comidas	Diariamente
3	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	EL NO PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS	QUE NO SE CUENTA CON LOS SERVICIOS PÚBLICOS REQUERIDOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES	3	4	7	ALTO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO.	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando el pago de los servicios	Mensualmente

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

GARANTÍAS DEL PROCESO
ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO	[illegible] LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO, COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SUFRA LA ENTIDAD EN LOS DISTINTOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	DOSCIENTOS (200) SMMLV PARA CONTRATOS CUYO VALOR SEA INFERIOR O IGUAL A MIL QUINIENTOS (1.500) SMMLV.	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TERMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASION DE LA EJECUCION DEL CONTRATO AFECTADO. SERAN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE, COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTAS
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES EL QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA RESPECTO DE LA CONTRATACION DE PERSONAL UTILIZADO PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURIDICO	[illegible] DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PROVISTA EN EL CONTRATO O EN CASO DE LA MODIFICACION DE LA GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	APREMIO ORDINARIO	LA MULTA SE APLICARA POR CADA UNO DE DIEZ (10) DIAS DE RETARDO Y HASTA POR TREINTA DIAS	[illegible] CONSTITUYE UN TERMINO RAZONABLE PARA QUE EL CONTRATISTA CUMPLA CON SUS OBLIGACIONES
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	APREMIO ORDINARIO	[illegible] POR VALOR DEL SALARIO MINIMO LEGAL MENSUAL VIGENTE POR CADA DIA CALENDARIO QUE SE PASE DEL PLAZO QUE SE ADECUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTRATANTE O AUTORIDAD ADMINISTRATIVA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO PARA QUE EMPRESARA LAS ACCIONES QUE DISPONE LA LEY	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO AFECTADO CON OCASION DE LA EJECUCION DEL CONTRATO
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DE LA OBLIGACION CONTRACTUAL	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	APREMIO ORDINARIO	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO PARA EL CASO DE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DE LA OBLIGACION	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO PARA ASEGURAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACION

116 R|V

SUPERINTENDENCIA DE NOTARIADO Y REGISTRO

OFICINA DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PUBLICOS DE MEDELLIN ZONA SUR
CERTIFICADO DE TRADICION Y LIBERTAD DE MATRICULA INMOBILIARIA

Nro Matricula: 001-256585

Impreso el 12 de Octubre de 2010 a las 10:37:14 a.m
No tiene validez sin la firma del registrador en la ultima pagina

CIRCULO REGISTRAL: 001 MEDELLIN ZONA SURDEPTO:ANTIOQUIA MUNICIPIO:LA ESTRELLA VEREDA:LA ESTRELLA
FECHA APERTURA: 03-08-1981 RADICACION: 81-32926 CON: DOCUMENTO DE: 03-08-1981 COD CATASTRAL:
ESTADO DEL FOLIO: **ACTIVO** COD CATASTRAL ANT:

DESCRIPCION: **CABIDA Y LINDEROS**
UN LOTE DE TERRENO SEGREGADO DE UNO DE MAYOR EXTENSION, EL EDIFICIO DEL ANTIGUO SEMINARIO CLAREATINO, UNA CASA GRANDE DE HABITACION, UBICADO EN EL PARAJE MORRON DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA CON UN AREA DE 77.097,08 MTS. CUADRADOS, LINDA: POR EL NORTE CON PROPIEDAD DEL SE/OR MANUEL DE BEDOUT; POR EL ORIENTE CON CALLE PUBLICA; POR EL SUR CON PROPIEDAD DEL DOCTOR CARLOS ARANGO Y CALLE PUBLICA; POR EL OCCIDENTE CON TERRENOS DEL VENDEDOR Y UNA CALLE PUBLICA. EL AREA DE TERRENO Y LINDEROS LOS DEMUESTRA EL PLANO LEVANTADO Y ELABORADO POR LA DIVISION DE BIENES Y SEGUROS DEL DEPARTAMENTO QUE SE PROTOCOLIZA CON LA ESCRITURA DE COMPRAVENTA.
COMPLEMENTACION:
ADQUIRIO, LA COMUNIDAD DE MISIONERAS HIJOS DEL INMACULADO CORAZON DE MARIA (CLARETIANOS), EN MAYOR EXTENSION, POR COMPRA A PABLO TABORDA URIBE, MEDIANTE LA ESCRITURA # 2073, DEL 24 DE SEPTIEMBRE DE 1958, DE LA NOTARIA 2. DE MEDELLIN, REGISTRADA EL 2 DE OCTUBRE SIGUIENTE, O SEA POR TITULO ANTERIOR A LOS VEINTE A/OS.

DIRECCION DEL INMUEBLE Tipo Predio: SIN INFORMACION
1) SIN DIRECCION

MATRICULA ABIERTA CON BASE EN LA(s) SIGUIENTE(s) MATRICULA(s) (En caso de Integracion y otros)
65170

ANOTACION: Nro 1 Fecha: 14-07-1981 Radicacion: 0
Doc: ESCRITURA 209 del: 27-02-1981 NOTARIA 9 de MEDELLIN VALOR ACTO: $ 43,000,000.00
ESPECIFICACION: 101 COMPRAVENTA
PERSONAS QUE INTERVIENEN EN EL ACTO(X-Titular de derecho real de dominio, I-Titular de dominio incompleto)
DE: CONGREGACION DE MISIONEROS HIJOS DEL INMACULADO CORAZON DE MARIA (CLARETIANOS).
A: DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA X

ANOTACION: Nro 2 Fecha: 14-07-1981 Radicacion: 0
Doc: ESCRITURA 209 del: 27-02-1981 NOTARIA 9 de MEDELLIN VALOR ACTO: $ 31,000,000.00
ESPECIFICACION: 210 HIPOTECA
PERSONAS QUE INTERVIENEN EN EL ACTO(X-Titular de derecho real de dominio, I-Titular de dominio incompleto)
DE: DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA
A: CONGREGACION DE MISIONEROS HIJOS DEL INMACULADO CORAZON DE MARIA (CLARETIANOS)

ANOTACION: Nro 3 Fecha: 14-07-1981 Radicacion: 0
Doc: ESCRITURA 773 del: 29-05-1981 NOTARIA 9 de MEDELLIN VALOR ACTO: $
ESPECIFICACION: 999 ACLARACION ESCRITURA N. 209 DE FEBRERO 27/81 NOTARIA 9. DE MEDELLIN, EN CUANTO A QUE SE EXCLUYE EL LOTE QUE YA FUE ENAJENADO..
PERSONAS QUE INTERVIENEN EN EL ACTO(X-Titular de derecho real de dominio, I-Titular de dominio incompleto)
DE: CONGREGACION DE MISIONEROS HIJOS DEL INMACULADO CORAZON DE MARIA (CLARETIANOS)
A: DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA X

ANOTACION: Nro 4 Fecha: 24-02-1983 Radicacion: 83-6478
Doc: ESCRITURA 34 del: 17-01-1983 NOTARIA 9 de MEDELLIN VALOR ACTO: $ 31,000,000.00

SUPERINTENDENCIA DE NOTARIADO Y REGISTRO

OFICINA DE REGISTRO DE INSTRUMENTOS PUBLICOS DE MEDELLIN ZONA SUR
CERTIFICADO DE TRADICION Y LIBERTAD DE MATRICULA INMOBILIARIA

Nro Matricula: 001-256585

Impreso el 12 de Octubre de 2010 a las 10:37:14 a.m
No tiene validez sin la firma del registrador en la ultima pagina

Se cancela la anotacion No. 2,
ESPECIFICACION: 650 CANCELACION DE HIPOTECA
PERSONAS QUE INTERVIENEN EN EL ACTO(X-Titular de derecho real de dominio, I-Titular de dominio incompleto)
DE: CONGREGACION DE MISIONEROS HIJOS DEL INMACULADO CORAZON DE MARIA CLARETIANOS
A: DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA X

ANOTACION: Nro 5 Fecha: 11-08-1988 Radicacion: 88-38357
Doc: ESCRITURA 1279 del: 28-07-1988 NOTARIA 5 de MEDELLIN VALOR ACTO: $
ESPECIFICACION: 103 DONACION
PERSONAS QUE INTERVIENEN EN EL ACTO(X-Titular de derecho real de dominio, I-Titular de dominio incompleto)
DE: DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA
A: MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL X

NRO TOTAL DE ANOTACIONES: *5*

FIN DE ESTE DOCUMENTO

El interesado debe comunicar al registrador cualquier falla o error en el registro de los documentos
USUARIO: CAJERO41 Impreso por:CAJERO41
TURNO: 2010-319476 FECHA: 12-10-2010

El Registrador Principal : WILMAN ANTONIO ROJO ZAPATA

Medellín, 31 de octubre de 2018

Brigadier General
OSCAR ANTONIO GÓMEZ HEREDIA
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá
Calle 48 No. 45 – 58
Medellín, Antioquia

Respetado señor General:

De manera atenta presento al señor General propuesta para continuar con el contrato de arrendamiento de un espacio físico destinado para la prestación del servicio de restaurante y cafetería en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.

Es de anotar, que me comprometo a cumplir con las especificaciones técnicas, obligaciones ambientales, el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y demás condiciones que exija esa Entidad.

Anexo me permito remitir la lista de precios de los elementos que ofreceré en el inmueble anteriormente mencionado.

Atentamente,

HÉCTOR LUIS RAMÍREZ GIRALDO
C.C. 70.380.402
Email: hector.ramirez2626@hotmail.com
Teléfono: 3128887402

PRECIOS DE VENTA

Ítem	Producto	Medida	Valor unitario
1	Agua	Pet 420 Ml	1.500
2	Agua	Pet 600 ml	6.000
3	Agua	Pet litro personal	2.500
4	Agua Bolsa	360 ml	3.000
5	Agua Bolsa	600 ml	500
6	Agua en Botella	600 ml	2.000
7	Agua en Botella	420 ml	1.700
8	Agua H2O con gas	600 ml	3.000
9	Alpin Bolsa	200 ml	1.500
10	Alpin caja	200 ml	2.500
11	Arequipe	30 gr	1.000
12	Aromática	07 onzas	500
13	Arroz con leche y quesito	Porción	1.000
14	Atún en Lata	160 gr	4.000
15	Avena	250 gr	2.400
16	Barra Halls	9 pastillas	1.200
17	Batería AA	Par	1.300
18	Baterías AAA	Par	1.400
19	Bebida Energizante	240 ml	3.000
20	Bebida energizante peak	250 ml	4.000
21	Betún Cherry	12 gr	2.800
22	Bocadillo veleño	unidad	500
23	Boliqueso	21Gr	1.500
24	Bolsa de algodón	15 gr	800
25	Bolsa de basura	Unidad	500
26	Bolsa de Leche deslactosada	1.1 Litro	2.300
27	Bon Bon Bun	Unidad	400
28	Buñuelo	70 gr	700
29	Café con Leche	07 onzas	1.200
30	Caja de Fósforos	unidad	700
31	Capuchino	07 onzas	3.200
32	Cepillo Dental	unidad	2.900
33	Certz	20.4 Gr	1.500
34	Chapstik	4 g	6.800
35	Cheese Tris	54 gr	1.500
36	Chicharrón Americano	13 gr	1.500
37	Chicle grande	12 pastillas	1.200
38	chitos	56 gr	1.600
39	chitos Natural	15 gr	500
40	chitos Natural	50 gr	1.500

41	Chitos Picantes	50 gr	1.500
42	Chitos Queso	21 gr	1.500
43	choclitos	29 gr	1.000
44	Choco crispi	35 gr	1.500
45	Chococono	Unidad	2.000
46	Chocolate	Taza	1.500
47	Chocolate Burbuja	14 gr	800
48	chocolate Gol	31 gr	1.000
49	chocolatinas	12 gr	600
50	chocolatinas	18 gr	700
51	chocolatinas	100 gr	2.000
52	Chocorramo	70 gr	1.500
53	chokis	19 gr	1.000
54	Cicle Pequeño	2 pastillas	200
55	Coca-Cola	3 litros	6.000
56	Coca-Cola	600 ml	2.000
57	Coca-Cola	250 ml	1.500
58	Colgate	50 gr	2.400
59	Condón Today	Unidad	2.500
60	Confites halls	3 gr	200
61	Croissant	80 gr	1.500
62	cuchilla de afeitar	Unidad	700
63	Curas de heridas	Unidad	200
64	De todito	45 gr	2.000
65	De todito	255 gr	4.200
66	Doritos	190 gr	4.200
67	Doritos	38 gr	1.500
68	Empanada	50 gr	1.700
69	Fabuloso	200 ml	1.600
70	Galleta festival	X 4 unidades	600
71	Galleta festival	X 6 Unidades	1.000
72	Galleta club social	27.8 Gr	1.000
73	Galleta de leche	Unidad	300
74	Galleta Tosh	28.5 Gr	1.000
75	Galleta Wafer	Unidad	600
76	Galletas de Paquete Oreo	45 gr	800
77	Galletas de Paquete Quaker	Unidad	1.000
78	Gamesa	26 gr	1.000
79	Gansito	45 gr	1.000
80	Gaseosa Postobón	350 ml	2.000
81	Gaseosa Postobón	250 ml	1.500
82	Gaseosa Postobón	450 ml	2.500
83	Gaseosa Postobón	600 ml	2.500

84	Gaseosa Postobón	1.5 Litros	3.500
85	Gaseosa Postobón	3.125 litros	6.000
86	Gatorade	500 ml	3.000
87	Gelatina de pata	Unidad	2.800
88	Golosas	Unidad	1.700
89	Golosita	Unidad	1.400
90	Gomina crol	100 gr	1.000
91	Gomina N17	Unidad	5.500
92	Gudiz	30 gr	1.200
93	Helado Bocato	85 gr	3.000
94	Helado Casero	90 ml	1.200
95	Helado vaso cremito	Unidad	2.000
96	Huevo casero con arepa	Porción	2.000
97	Huevos al gusto con arepa o pan	Porción	2.500
98	Huevos cacerola	Porción	2.000
99	Huevos con arroz, pan y chocolate	Porción	4.500
100	Huevos con jamón y arepa	Porción	3.500
101	Jabón baño	130 gr	1.550
102	Jugo Botella	350 ml	1.000
103	Jugo Botella	400 ml	1.300
104	Jugo Botella	500 ml	1.800
105	jugo caja	200 ml	1.800
106	Jugo del valle	400 ml	1.000
107	Jugó en Agua	12 onzas	1.800
108	Jugó en leche	12 onzas	2.500
109	Kumis	150 gr	1.500
110	lapicero Kilométrico	Unidad	800
111	Leche en bolsa	1.1 Litro	2.300
112	Leche en caja	200 ml	1.500
113	Leche vaso	07 onzas	1.000
114	lecherita	100 gr	2.000
115	Límpido	500 ml	1.200
116	Lipton Ice Tea	500 ml	2.500
117	Listerine	250 ML	6.800
118	Maduritos	43 gr	1.500
119	Malta	330 CM3	2.000
120	Malta	200 CM3	1.500
121	Malta	1.5 litros	3.500
122	Malteadas	12 onzas	3.800
123	Maní Mezcla	50 gr	2.500
124	Maní Moto	40 gr	1.000
125	Maní Saldo	50 gr	1.600
126	Mazamorra	Porción	1.500

127	Menta Helada	Unidad	100
128	Milo Caliente	13 onzas	3.000
129	Milo Frio	12 onzas	2.800
130	Mountain Dew	500 ml	3.500
131	Néctar de fruta	237 ml	2.300
132	Paleta de agua	Unidad	1.300
133	Paleta piña	Unidad	1.300
134	Palito de queso	Unidad	1.200
135	Palo queso	Unidad	1.000
136	Pan	50 gr	600
137	Pan de maíz	Unidad	700
138	Pan Hawaiano	120 gr	1.300
139	Pan tajado	Porción	200
140	Pancerotis	Unidad	2.000
141	Papa rellena	Unidad	2.000
142	Papa Rellena	130 gr	2.000
143	Papas de Paquete	32 gr	1.500
144	Papel higiénico doble hoja	Rollo	2.000
145	Papel higiénico triple hoja	Rollo	2.300
146	Pastel de Arequipe	Unidad	1.500
147	Pastel de Guayaba	Unidad	1.500
148	Pastel de Pollo	100 gr	2.500
149	Pastel jamón queso	Unidad	1.500
150	Pastel ranchero	Unidad	2.500
151	Pintado o perico	4 onzas	700
152	Platanitos	43 gr	1.500
153	Polet	Unidad	3.000
154	Ponqué gala	63 gramos	1.500
155	Prestobarba desechable	Unidad	2.500
156	Refresco de fruta	200 ml	1.600
157	Regeneris	Vaso 200 Gr	2.400
158	Regeneris	Vaso 100 Gr	1.700
159	Roscón dulce	Unidad	1.300
160	Rosquitas	19 gr	1.500
161	Salchicha lata	150 gr	3.800
162	Sándwich	Unidad	2.500
163	Sardina	155 gr	2.500
164	Seda dental	Unidad	1.000
165	Shampoo	Sobres	1.000
166	snakis de caramelo	Paquete	1.500
167	Sopa	Porción	2.000
168	squash bebida hidratante	500 ml	1.500
169	Submarino Marínela	30 gr	1.000

170	Tamal tela y chocolate	Porción	7.000
171	Te	07 onzas	1.200
172	Te Frio	350 ml	2.800
173	Tinto	4 onzas	600
174	Toallas higiénicas	Paquete	3.900
175	Torta	Porción	2.000
176	Trocipollos	32 gramos	1.500
177	Tuti fruti Botella	500 ml	2.200
178	Tuti fruti en botella	350 ml	1.800
179	Tuti fruti en caja	200 ml	2.000
180	yogo yogo	150 gr	1.000
181	Yogurt de fruta en vaso	200 gr	2.400
182	Yogurt en bolsa	150 gr	1.000
183	Yox	100 gr	1.400
184	Zucaritas	35 gr	3.000
185	Manzana Roja	Unidad	1.500
186	Manzana Verde	Unidad	1.500
187	Pera	Unidad	1.500
188	Mango Tommy	Unidad	1.500
189	Papaya	Unidad	1.500
190	Banano	Unidad	400
191	Naranja	Unidad	500
192	Mandarina	Unidad	500
193	Piña Oro miel	Porción	1.500
194	Ensalada de frutas	Pequeña	1.300
195	Ensalada de frutas	Grande	3.000

Dentro de la propuesta para el servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y comida) para el personal policial que se encuentra prestando servicio en instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, de conformidad con las especificaciones técnicas mínimas que se sugieren para el presente proceso, se propone:

DESAYUNOS

ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO CAFETERIA	Valor Estimado
1	Huevos: en tortilla o al gusto, pan tostado, o mantequilla, queso, jugo, café o chocolate	5000
2	Calentado con huevos, quesito, arepa o pan, mantequilla, y chocolate	5000
3	Caldo de menudencias o de costilla con arepa	5000
4	Caldo de pescado con arepa	5000
6	Caldo solo con arepa	5000
8	Calentado con carne, arepa, pan, mantequilla y chocolate	5000

ALMUERZOS Y CENAS

ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO CAFETERIA	Valor Estimado
1	**PLATO TIPICO**: (Sopa de frijol verde, arroz, chicharrón, patacón, arepa, ensalada, jugo o mazamorra).	6000
2	SANCOCHO ARROZ ENSALADA, BANANO Y JUGO	6000
3	**SUDADO DE POLLO. arroz, ensalada, arepa, papa, o sopa de lentejas y jugo**	6000
4	**ARROZ CON POLLO**: Sopa de mazorca, arroz con pollo, ensalada de tomate, repollo y cilantro, papitas a la francesa, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
5	**COSTILLA A LA B.Q.**: O en salsa de naranja, sopa de la huerta (papas de las dos, arvejas, yuca, y cebolla), arroz blanco, costilla a la B.Q. o en salsa de naranja, ensalada de lechuga, zanahoria y vinagreta, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
6	**ROBALO A LA MILANESA O TILAPIA FRITA**: Sopa de pescado, arroz con coco, ensalada de repollo morado, cilantro y mayonesa, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
7	**CARNE A LA CRIOLLA:** Sopa de pastas, papa al perejil, arroz blanco, ensalada de repollo y piña, maduros calados, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
8	**HIGADO ENCEBOLLADO:** Sopa de verduras, arroz blanco, croquetas de papa, ensalada de zanahoria rayada, tomate picado, cilantro, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
9	**POLLO A LA PLANCHA:** sopa, arroz de verduras, ensalada de remolacha y zanahoria, jugo del día o guarapo	6000

Porciones y gramajes mínimos por grupos de alimentos:

Las porciones y gramajes para el servicio diario son los siguientes:

Grupo de alimentos	Porciones	Tamaño porción cocida (pesos y volúmenes mínimos)
Desayuno	1	
Jugo	1	240 cc
Fruta	1	70 gramos
Bebida caliente	1	240 cc
Lácteos (queso, kumis o yogurt	1	30 gramos 200 cc
Cereal (pan, arepa o equivalente)	1	variable en 80 gramos según presentación del cereal y lista de intercambio
Proteico (huevos, jamón, salchicha o mortadela)	1	peso variable
Margarina	1	5 gramos
Almuerzo y comidas		
Sopa o crema	1	300 cc
Leche	1	240 cc
Jugo o gaseosa	1	12 onzas
Proteico (carne magra de res o cerdo, pollo o pescado)	1	en Cocido 100 gramos
Arroz	1	125 gramos
Energético (leguminosas cocidas)	1	225 gramos
Energético (plátanos y tubérculos)	1	Variable en 100 gramos según la presentación del energético y lista de intercambio
Ensalada (verduras y hortalizas) tales como: lechuga y/o repollo, tomate, remolacha, zanahoria, piña, pepino, apio)	1	100 gramos
Postre	1	40 gramos
Pan o arepa	1	30 gramos

Página 1 de 1	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR- 0046		
Fecha: 16-10-2013	FORMATO REVISIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
Versión: 0		

POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA

Fecha:

Lugar: Oficina Grupo de Contratos.

No. Consecutivo revisión: _____. **No. SISCO:** _____.

OBJETO: ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.	**VALOR:** TRECE MILLONES QUINIENTOS DIECIOCHO MIL CIENTO OCHO PESOS ($13.518.108,00) Moneda legal colombiana, IVA incluido)

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:

CONTRATACIÓN DIRECTA.

- ✓ **Arrendamiento de bienes inmuebles-** SUBSECCIÓN 4 Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015

*"Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: **1).** Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y **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."*

FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO:

APA 11 **ARACELLY GARCÍA RINCON**
Responsable Bienestar Social ESCER

OBSERVACIONES DEL ESTUDIO PREVIO:

FUNCIONARIO QUE PARTICIPA EN LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

CARGO	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
RESPONSABLE PROCESO (UNIDAD DUEÑA NECESIDAD)	APA 11	APA 11 ARACELLY GARCÍA RINCON	
RESPONSABLE ESTUDIOS PREVIOS ESCER	ASE16	LUZ MERY HERNÁNDEZ BELLO	
ANALISTA DE CONTRATOS (QUIEN REVISA)	IT	CARLOS DANIEL PASTRANA ARROYO	
JEFE ÁREA O GRUPO CONTRATACIÓN	CT	MARÍA EMMA HERNÁNDEZ AGUIRRE	
JEFE GRUPO PRECONTRACTUAL (UNIDAD)	N/A	N/A	N/A

PROGRAMACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO			
FECHA:		**VALOR:**	$13.518.108,00
GR.	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**CARGO**	**FIRMA**
CT	MARÍA EMMA HERNÁNDEZ AGUIRRE	JEFE GRUPO DE CONTRATOS	