ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO

Soledad-Atlántico, 08 ENE 2019

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE INSTRUCCIÓN POLICIAL WAYUU THORIVIO KAPORINCHE, PARA FUNCIONAMIENTO Y USO DE CAFETERÍA.

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
80131500	80000000 Servicios de gestión, Servicios profesionales de empresa y Servicios administrativos	80130000 Servicios inmobiliarios	80131500 Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	___

1.2 VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO	El valor del canon de arrendamiento asciende a la suma de QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL CIEN PESOS $ 562.100,00 moneda legal corriente.
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	Plan Compras: N/A Recurso: N/A Rubro: N/A Valor: N/A
1.4 CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento, Decreto 1082 del 2015, Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4 Contratación Directa, Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles.
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar las personas naturales y jurídicas, Nacionales y extranjeras con representación en Colombia, en forma individual o conjunta (Consorcio o Unión Temporal) debidamente acreditadas para prestación del servicio o comercializar producto, según objeto contractual previa invitación a presentar oferta por parte de la Policía Metropolitana de Barranquilla.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

El Centro de Instrucción Policial Wayuu Thorivio Kaporinche, de acuerdo a su misionalidad, formación, capacitación y entrenamiento policial, procura ofrecer al mismo las condiciones de bienestar y calidad de vida adecuada (espacios), de tal forma que le sean brindados los servicios de cafeterías a la misma, por una persona natural o jurídica, que se encuentre en capacidad de ofertar mencionado servicio, con el fin de que el personal policial, haga uso de comensales, galguerías, entre otros productos ofrecidos, de tal forma que el personal uniformado e invitado que por alguno u otra circunstancia llegan o pernoctan en las instalaciones, puedan satisfacer su necesidad en este aspecto según variedad ofrecida diariamente por parte del contratista. Es por ello que para satisfacer tal necesidad (calidad y servicio en el suministro de comensales) el Centro de Instrucción Policial Wayuu Thorivio Kaporinche se encuentra en un predio y necesita dar en arrendamiento un local destinado al uso y funcionamiento de cafetería para los estudiantes y auxiliares de Policía, que no existe personal al interior de la unidad con el perfil adecuado para el caso, con el fin de colocar en funcionamiento dicho espacio y medios requeridos para así cumplir con tal actividad, este aspecto que le permita a los estudiantes y auxiliares de Policía en proceso de formación, evitar riesgos ante hechos que puedan atentar o vulnerar la seguridad individual o colectiva de los mismos, ya que tendrían que salir masivamente a ingerir sus alimentos, en caso que fuese en unas instalaciones externas a esta unidad policial, situación que fundamenta, sustenta y justifica la necesidad del presente estudio previo.

Para este caso el señor Mayor MANUEL ENRIQUE TOBITO VERGARA, mediante comunicado oficial No. S-

2018-009771-ESANA, de fecha 21/12/2018, recomienda seleccionar al señor ALVARO DE JESUS JIMENEZ HERAZO, ya que a la fecha ha dado estricto cumplimiento al en relación a la prestación del servicio en cuanto a la entrega oportuna de los alimentos, atención al cliente con su compromiso y dedicación el cual ha sido destacado en dicho contrato de manera óptima en el Centro de Instrucción de Policía Wayuu, en relación a la prestación del servicio en cuanto a la entrega oportuna de los alimentos, atención al cliente con su compromiso y dedicación el cual ha sido destacado en dicho contrato de manera óptima en el Centro de Instrucción de Policía Wayuu.

Observación: En cumplimiento a los términos del Decreto Único Reglamentario 1082 del 26 de Mayo del 2015, Sección 4, Subsección 1, verificado el manual para el manejo de acuerdos comerciales en procesos de contratación, el presente estudio previo, no está cubierto bajo las obligaciones de carácter internacional derivadas de los acuerdos, en concordancia con el manual expedido por Colombia Compra Eficiente.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Hecha una revisión de los contratos ejecutado en la últimas vigencia anterior 2018, existen procesos de contratación, así:

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
CIWAY	47-1-10030-2013	Arrendamiento de la cafetería No 1 del Centro de Instrucción Policial Thorivio Kaporinche de la Escuela de Policía Antonio Nariño.	Todos	Ninguno
	73-1-10008-2015	Arrendamiento de un local ubicado en las instalaciones del centro de Instrucción Policial Wayuu Thorivio Wayuu Kaporinche, con destinación para uso de Cafetería.		
	73-1-10042-17	Arrendamiento de un local ubicado en las instalaciones del centro de instrucción policial wayuu Thorivio Kaporinche, para funcionamiento y uso de cafetería.		

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta que las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño, cuenta con un espacio apto y propicio para el arrendamiento de bienes inmuebles mencionado proceso se debe adelantar de conformidad con la normatividad legal vigente Articulo 2, Numeral 4, Literal i, de la ley 1150 de 2007 en concordancia con la Ley 80 de 1993, Decreto 1082 del 2015, Ley 1474 del 2011, Resolución 03049 del 2014 "Nuevo Manual de Contratación para la Policía Nacional", bajo la modalidad de "Contratación Directa, Decreto 1082 del 2015 Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.11,

3.1 CONTRATACIÓN DIRECTA, Capítulo IV, articulo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 Arrendamiento de bienes inmuebles: Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

1. Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en que la entidad requiere el inmueble.

2. Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema compra y contratación pública.

Resolución 03049 manual de contratación de la Policía Nacional numeral 2.2.4.2.5.3 Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles.

Para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitó el apoyo del funcionario avaluador capacitado por el IGAC, con que cuenta la Policía Metropolitana de Barranquilla, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tuvo en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.

3.1. INDENMIDAD: El contratista deberá mantener indemne a la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, de cualquier reclamación, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por

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

4. ALTERNATIVA: Atendiendo el objeto del presente estudio previo, según modalidad de contratación se requiere Contratar a una persona natural o jurídica, con experiencia en ofrecer el producto o servicio, el arrendamiento del local cafetería ESANA para expendio de comidas preparadas en cafetería (comensales o galguerías según variedad ofrecida), para la comunidad educativa y visitantes del Centro Instrucción Wayuu.

5. DESARROLLO DE ALTERNATIVAS

Esta alternativa se considera hábil, ya que se cuenta con un espacio apto y disponible para el arrendamiento del local para uso de la cafetería del Centro Instrucción Wayuu, donde se puedan expender comensales y galguerías, y así brindar al interior de la unidad un espacio de comodidad, oportunidad y calidad de vida, en la ingesta de los mismos, generando con esto seguridad, toda vez que el personal para adquirir algún tipo de alimento, no se vean expuesto al peligro externo a través de situaciones que puedan vulnerar la seguridad individual o colectiva de los mismos, toda vez que no se cuenta con persona natural o jurídica para la prestación del servicio en mencionado lugar.

6. CRITERIOS DE SELECCIÓN

6.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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

6.1.1. Experiencia Proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio Los factores de experiencia del proponente están descritos en el Anexo No. 2 del presente estudio previo.

6.1.2 Otras condiciones técnicas verificables Estos factores están descritos en el Anexo No. 2 del presente estudio previo.

6.2. EVALUACION JURIDICA

DOCUMENTOS JURIDICOS: Los proponentes deberán presentar su oferta los siguientes documentos:

- Certificado Existencia y Representación Legal para personas jurídicas y/o matricula de persona natural expedido (s) por la Cámara de Comercio respectiva.
- Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal y/o proponente
- Certificación de Aportes Parafiscales suscrito por el Representante Legal, o Revisor Fiscal. En este último evento, se deberá anexar fotocopia de la tarjeta profesional del revisor fiscal.
- Copia del Formulario de Inscripción en el Registro Único Tributario

7. VALOR ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

DESCRIPCION	MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO
ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE INSTRUCCIÓN POLICIAL WAYUU THORIVIO KAPORINCHE, PARA FUNCIONAMIENTO Y USO DE CAFETERÍA.	12	**562.100**	**6.745.200,00**

El valor estimado del canon de arrendamiento se establece de acuerdo al concepto técnico según oficio S-2017- 037258-JEFAD-GUBIR-29 de fecha 06 de septiembre de 2017, elaborado por el señor Subintendente ELKIN CALDERON GALEANO, Analista Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Barranquilla, realizándole un aumento del 4,09% correspondiente a la vigencia 2018.

Es de anotar que el bien inmueble ya ha sido arrendado en vigencias anteriores, es viable tomar el canon de arrendamiento pactado anteriormente incrementando el IPC, de igual forma se solicita un nuevo concepto técnico de avaluó, y es este el que se tomara en cuenta para el canon de arrendamiento base.

8. CONDICIONES DEL CONTRATO

8.1 LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIOS

Deberá prestarse en las instalaciones del Centro de Instrucción Policial Wayuu Thorivio Kaporinche, ubicada en el municipio de Uribía – la Guajira por parte del contratista previas coordinaciones de control con el supervisor del contrato.

8.2 FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma parcial de manera mensual según objeto a contratar y de acuerdo a los requerimientos del supervisor, debiendo expender comidas preparadas en cafetería (comensales o galguerías según variedad ofrecida), de forma diaria según disponibilidad a tomar los mismos.

8.3 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución de la contratación que resulte del presente estudio previo, será de doce (12) meses, el cual iniciará a partir de la aprobación de la garantía única o perfeccionamiento del contrato y posterior firmada acta de inicio.

8.4 FORMA DE PAGO

El contratista pagará a la Policía Metropolitana de Barranquilla la suma de QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL CIEN PESOS $ 562.100,00, moneda legal colombiana el cual consignará de manera anticipada los cinco (5) primeros días de cada mes a nombre de la Policía Metropolitana de Barranquilla, cuenta corriente No. 110-220-021406, fondos especiales NIT: 900.263.078-7, Banco Popular.

NOTA: El primer canon de arrendamiento se presentara el recibo de consignación junto con la póliza.

8.5 SUPERVISOR DEL CONTRATO

El supervisor del contrato a celebrar será el Coordinador del Programa Académico del Centro de Instrucción Wayuu Thorivio Kaporinche, quien cumpla el perfil requerido y para la parte de la supervisión de bien inmueble el señor Jefe Grupo Bienes Raíces o quienes con posterioridad designe el ordenador del gasto quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 3256 del 16 de Diciembre de 2004 y la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 "por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional Adoptado mediante Resolución No. 03049 del 2014".

8.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el anexo No. 4 del presente estudio previo.

8.7 OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

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

8.8 FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

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

NOTA: El grupo contractual realizara el procedimiento conforme lo establece la ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 del 2015, Resolución No. 000090 del 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución No. 03049 del 2015" y el procedimiento de la S.V.E. código 2BS-PR-0006 Realizar Contratación Directa.

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

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores, referente al arrendamiento del local de Cafetería, no se han presentado inconvenientes en los mismos sobre incumplimientos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, "Decreto 1082 del 2015, Resolución No. 03049 del 2014 Nuevo Manual de Contratación para la Policía Nacional" y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el Anexo No.5 del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

10. ANALISIS DE RIESGO

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

11. ANEXOS DEL ESTUDIO

Son anexos del presente Estudio Previo, los siguientes:

ANEXO 1. Estudio de Mercado
ANEXO 2. Especificaciones Técnicas Mínimas de Verificación y Obligatorio Cumplimiento.
ANEXO 3 Certificación de la Necesidad.
ANEXO 4. Obligaciones del Contratista.
ANEXO 5. Obligaciones del Contratante.
ANEXO 6. Estimación, Tipificación, Asignación de Riesgos y Determinación de Garantías.

Atentamente,

Coronel **ROBERTO CARLOS MORENO GARZON**
Directora Escuela de Policía Antonio Nariño

Elaborado por: PT. Douglas Julián Plaza Rangel
Responsable Estudios Previos
Revisado por: TE. Miller Flórez Montes
Asesor Jurídico MEBAR
Revisado por: CT. Habid Junior Vásquez Torres
Jefe Administrativo (E.) ESANA
Fecha de elaboración: 12/11/2018

ANEXO 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El Centro de Instrucción Policial Wayuu Thorivio Kaporinche, de acuerdo a su misionalidad, formación, capacitación y entrenamiento policial, procura ofrecer al mismo las condiciones de bienestar y calidad de vida adecuada (espacios), de tal forma que le sean brindados los servicios de cafeterías a la misma, por una persona natural o jurídica, que se encuentre en capacidad de ofertar mencionado servicio, con el fin de que el personal policial, haga uso de comensales, galguerías, entre otros productos ofrecidos, de tal forma que el personal uniformado e invitado que por alguno u otra circunstancia llegan o pernoctan en las instalaciones, puedan satisfacer su necesidad en este aspecto según variedad ofrecida diariamente por parte del contratista. Es por ello que para satisfacer tal necesidad (calidad y servicio en el suministro de comensales) el Centro de Instrucción Policial Wayuu Thorivio Kaporinche se encuentra en un predio y necesita dar en arrendamiento un local destinado al uso y funcionamiento de cafetería para los estudiantes y auxiliares de Policía, que no existe personal al interior de la unidad con el perfil adecuado para el caso, con el fin de colocar en funcionamiento dicho espacio y medios requeridos para así cumplir con tal actividad, este aspecto que le permita a los estudiantes y auxiliares de Policía en proceso de formación, evitar riesgos ante hechos que puedan atentar o vulnerar la seguridad individual o colectiva de los mismos, ya que tendrían que salir masivamente a ingerir sus alimentos, en caso que fuese en unas instalaciones externas a esta unidad policial, situación que fundamenta, sustenta y justifica la necesidad del presente estudio previo.

Para este caso el señor Mayor MANUEL ENRIQUE TOBITO VERGARA, mediante comunicado oficial No. S-2018-009771-ESANA, de fecha 21/12/2018, recomienda seleccionar al señor ALVARO DE JESUS JIMENEZ HERAZO, ya que a la fecha ha dado estricto cumplimiento al en relación a la prestación del servicio en cuanto a la entrega oportuna de los alimentos, atención al cliente con su compromiso y dedicación el cual ha sido destacado en dicho contrato de manera óptima en el Centro de Instrucción de Policía Wayuu, en relación a la prestación del servicio en cuanto a la entrega oportuna de los alimentos, atención al cliente con su compromiso y dedicación el cual ha sido destacado en dicho contrato de manera óptima en el Centro de Instrucción de Policía Wayuu.

Observación: En cumplimiento a los términos del Decreto Único Reglamentario 1082 del 26 de Mayo del 2015, Sección 4, Subsección 1, verificado el manual para el manejo de acuerdos comerciales en procesos de contratación, el presente estudio previo, no está cubierto bajo las obligaciones de carácter internacional derivadas de los acuerdos, en concordancia con el manual expedido por Colombia Compra Eficiente.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

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

Metodología para el desarrollo y presentación de este aspecto.

En el mercado local existen diferentes firmas dedicadas al servicio de cafetería y restaurante.

FIRMAS DEDICADAS AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE
ERMES PRADA OLAVE
ALVARO DE JESUS JIMENES HERAZO
KAREN MILENA SILVA TORRES

ANÁLISIS DEL SECTOR:

1). La oferta: En el mercado nacional se cuenta con personas que están en la capacidad de arrendar las instalaciones de la cafetería del Centro de Instrucción Policial Wayuu Thorivio Kaporinche con todos los requerimientos solicitados.

2). La Demanda: el Centro de Instrucción Policial Wayuu Thorivio Kaporinche, requiere arrendar las instalaciones de la cafetería con el fin de garantizar el bienestar del personal de estudiantes, auxiliares de policía y profesional que hace parte de la Escuela, para ofrecer un sitio seguro, ágil y cercano donde adquirir alimentos.

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

PROCEDENCIA Y DISPONIBILIDAD DE LOS BIENES

Servicio común que se puede contratar en Colombia.

MONEDA A CONTRATAR

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

FORMA DE PAGO:

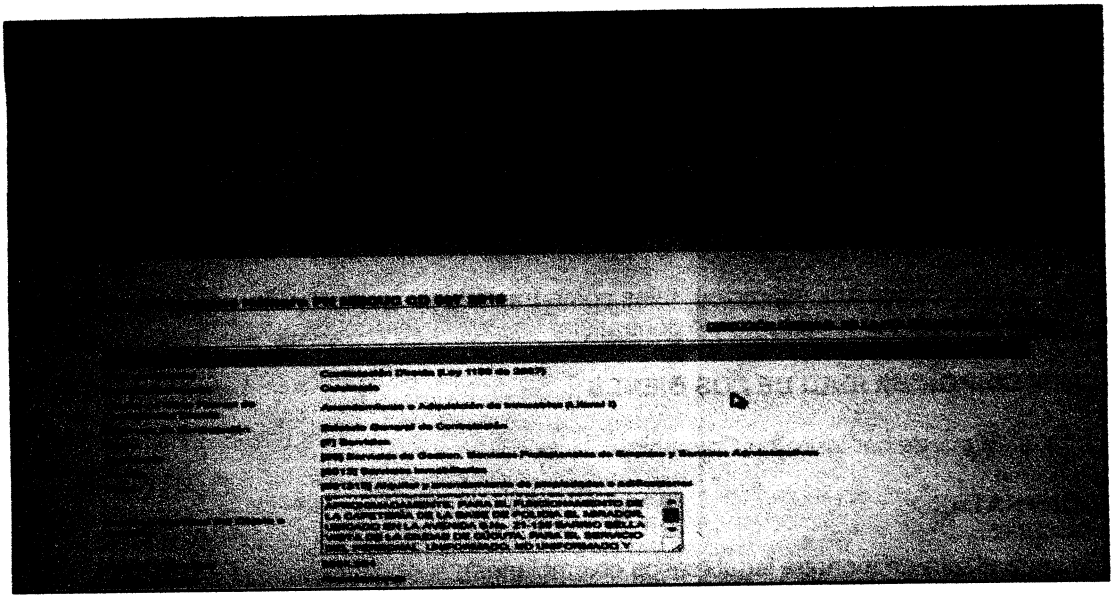
El arrendatario deberá cancelar el canon del arrendamiento los cinco primeros días de cada mes en moneda legal colombiana, mediante consignación bancaria en el banco popular por fondos especiales a la Policía Metropolitana de Barranquilla.

3. ANALISIS DE PRECIOS

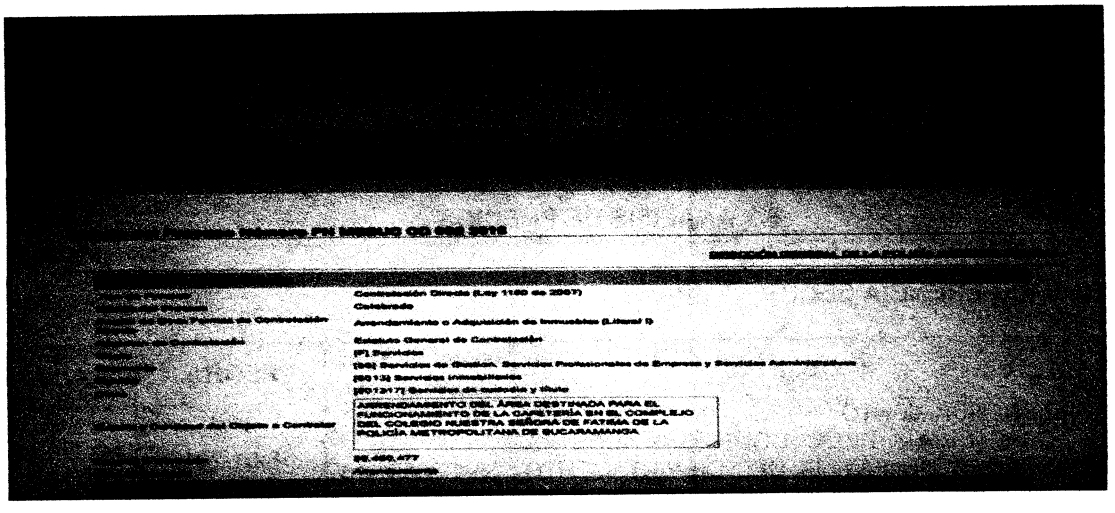
3.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	FECHA	VALOR
PN DEQUI MIC 001 2016	ARRENDAMIENTO INSTALACIONES CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO DE 32 M2 APROXIMADAMENTE.	35-1-30001-16	18-01-2016 11:00 a.m.	$ 5,213,790 Peso Colombiano
PN MEBUC CD 002 2016	ARRENDAMIENTO DEL ÁREA DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA EN EL COMPLEJO DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BUCARAMANGA	74-1-30010-16	31 de marzo de 2016	$ 6,450,477 Peso Colombiano
PN MECUC CD 007 2016	DAR EN ARRENDAMIENTO UN ÁREA DE 69.6 M2 APROXIMADAMENTE, PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DE LA BASE DE POLICIA EL MIRADOR, UBICADO EN LA AVENIDA 9 No. 21-135 BARRIO BELLA VISTA DE LA CIUDAD DE CÚCUTA, PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES DE LAS INSTALACIONES.	75-1-10010-16	23 de marzo de 2016	$ 554,904 Peso Colombiano

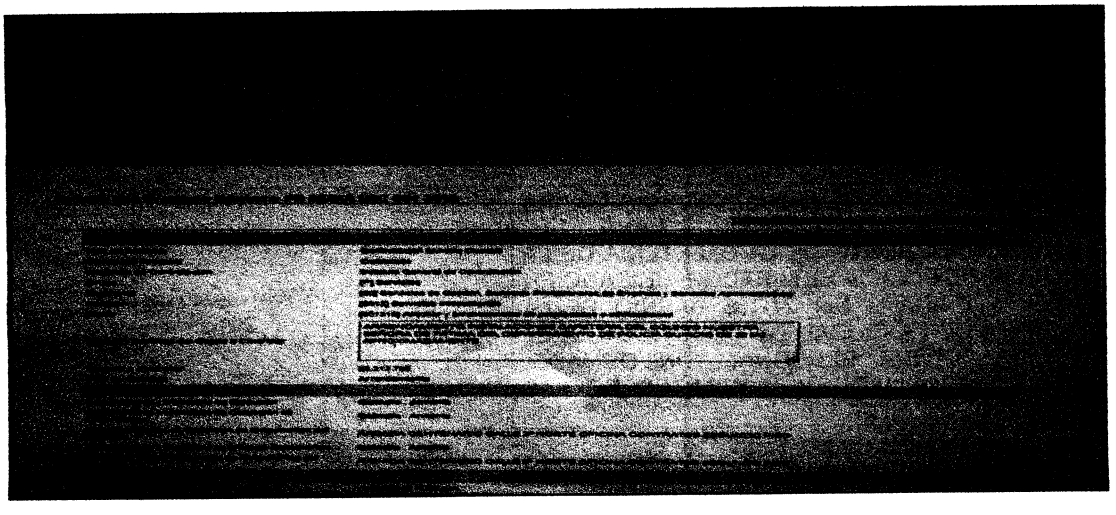
Se consultó el https://www.contratos.gov.co/consultas/resultadoListadoProcesos.jsp, encontrando procesos similares de distintitas unidades policiales, donde se arrendaron bienes inmuebles, los cuales son de área y características distintas a las que pretende dar en arriendo la Policía Metropolitana de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



Contratación Directa (Ley 1150 de 2007)
Celebrado
Arrendamiento o Adquisición de Inmuebles (Literal I)
Estatuto General de Contratación
[F] Servicios
[S6] Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos
[S613] Servicios inmobiliarios
[S61317] Servicios de alquiler y leasing
ARRENDAMIENTO DEL ÁREA DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA EN EL COMPLEJO DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BUCARAMANGA
$2.459.477



Contratación Directa (Ley 1150 de 2007)
Celebrado
Arrendamiento o Adquisición de Inmuebles (Literal I)
Estatuto General de Contratación
[F] Servicios
[S6] Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos
[S613] Servicios inmobiliarios
[S61317] Servicios de alquiler y leasing
ARRENDAMIENTO DEL ÁREA DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA EN EL COMPLEJO DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BUCARAMANGA
$2.459.477



3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

DESCRIPCION	VALOR UNITARIO PROYECTADO 2016	VALOR UNITARIO PROYECTADO	VALOR UNITARIO PROYECTADO 2017	VALOR UNITARIO PROYECTADO	VALOR HISTÓRICO PROYECTADO A TOMAR
PAPAS RELLENAS (POLLO, CARNE O ARROZ CON HUEVO)	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
CARIMAÑOLAS	-----	-----	$ 1.200	$1.249	$1.249
EMPANADAS DE QUESO	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
EMPANADAS DE CARNE	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
EMPANADAS DE POLLO	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
PATACÓN RELLENO DE POLLO	-----	-----	$ 2.000	$2.082	$2.082
PASTELITO HORNEADO DE POLLO	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
DEDITOS HORNEADOS DE QUESO	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
DEDITOS FRITO DE QUESO	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
AREPAS DE HUEVO	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
AREPAS DE QUESO	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
AREPAS TRIFÁSICA	-----	-----	$ 2.000	$2.082	$2.082
LECHE ENTERA 200 ML	-----	-----	-----	-----	-----
LECHE DESLACTOSADA 200 ML	-----	-----	-----	-----	-----
YOGURG EN BOLSA 200 ML	-----	-----	-----	-----	-----
AGUA DE BOTELLA 300 ML	-----	-----	$ 500	$520	$520
AGUA DE BOTELLA 600 ml	-----	-----	$ 2.000	$2.082	$2.082
AGUA DE BOTELLA 1000 ml	-----	-----	-----	-----	-----
GASEOSA POSTOBON 350 ml (envase retornable)	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
GASEOSA COCA COLA 350 ml (envase retornable)	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
GASEOSA COCA COLA 250 ml (envase retornable)	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
GASEOSA POSTOBON 250 ml (envase retornable)	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
GASEOSA COCA COLA 250 ml (botella no retornable)	-----	-----	-----	-----	-----
GASEOSA POSTOBON 250 ml (botella no retornable)	-----	-----	-----	-----	-----
GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase retornable)	-----	-----	-----	-----	-----
GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase NO retornable)	-----	-----	-----	-----	-----
TAMPICO PET 300ML (envase NO retornable)	-----	-----	$ 1.000	$1.041	$1.041
MR TEA 300 ML (envase NO retornable)	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
MR. TEA 500 ML (envase NO retornable)	-----	-----	$ 2.200	$2.290	$2.290
PONY MALTA PET 330 CM3	-----	-----	$ 2.000	$2.082	$2.082
PONY MALTA 350 ml (envase retornable)	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
GATORADE 500 ML	-----	-----	$ 3.000	$3.123	$3.123
HIT VITAL 237 ML	-----	-----	$ 1.800	$1.874	$1.874
JUGO HIT 300 ML	-----	-----	$ 1.500	$1.561	$1.561
JUGO HIT 500 ML	-----	-----	$ 2.500	$2.602	$2.602
MANÍ SALADO MANICERO 25GR	-----	-----	$ 700	$729	$729
PONQUE CHOCORRAMO 70 GR	-----	-----	$ 1.200	$1.249	$1.249
PONQUE GALA DE 70 GR	-----	-----	-----	-----	-----

SNICKER 52 GR	——	——	$ 2.500	$2.602	$2.602
GOL 31 GR	——	——	$ 1.000	$1.041	$1.041
JET 30 GR	——	——	$ 1.500	$1.561	$1.561
WAFER JET 22GR	——	——	$ 1.000	$1.041	$1.041
CONFITE COFFE DELIGTH	——	——	$ 100	$104	$104
BOMBOM COFFE DELIGHT	——	——	$ 300	$312	$312
PASABOCA DE TODITO	——	——	$ 1.800	$1.874	$1.874
BOLIQUESO	——	——	$ 1.000	$1.041	$1.041
PASABOCA CHEETOS 110 GR	——	——	$ 1.500	$1.561	$1.561
PASABOCA CHEETOS 50 GR	——	——	$ 700	$729	$729
PASABOCA PAPITAS MARGARITAS	——	——	$ 1.600	$1.665	$1.665
PASABOCA CHEESE TRIS 45 GR	-----	-----	-----	-----	-----
CHICHARRONES	——	——	$ 500	$520	$520
PAN DE QUESO 65 GR	——	——	$ 1.000	$1.041	$1.041
PAN DE QUESO 80 GR	-----	-----	-----	-----	-----
PAN DE LECHE 65 GR	——	——	$ 1.000	$1.041	$1.041
PAN DE UVAS OCAÑERO 65 GR	——	——	$ 1.000	$1.041	$1.041
PAN INTEGRAL 65 GR	——	——	$ 1.000	$1.041	$1.041
PAN BOLA 65 GR	——	——	$ 1.000	$1.041	$1.041
MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 50 GR	——	——	$ 2.000	$2.082	$2.082
PASABOCA DORITOS 38 GR	——	——	$ 1.600	$1.665	$1.665
PASABOCA RIZADAS 31 GR	——	——	-----	-----	-----
PASABOCA YUPI QUESO 56 GR	-----	-----	-----	-----	-----
PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	-----	-----	-----	-----	-----
PASABOCA RIZADAS 115 GR	-----	-----	-----	-----	-----
GALLETA DE QUESO 20 GR	-----	-----	-----	-----	-----
BOCADILLO LONJA 80 GR	-----	-----	-----	-----	-----
BARRILETE 8 GR	——	——	$ 200	$208	$208
BOMBOM BUM 19 GR	-----	-----	-----	-----	-----
FRUNAS	——	——	$ 400	$416	$416
MENTA HELADA	——	——	$ 100	$104	$104
GALLETA TOSH 30G	-----	-----	-----	-----	-----
GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	-----	-----	-----	-----	-----
GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES)	-----	-----	-----	-----	-----
GALLETA COCOSETE 50 GR	-----	-----	-----	-----	-----
GALLETA OREO 36 GR	-----	-----	-----	-----	-----
GALLETA MILO 34 GR	-----	-----	-----	-----	-----
MANIMOTO 40 GR	-----	-----	-----	-----	-----
GOMITAS TRULULU 6 GR	-----	-----	-----	-----	-----
BONYURT 170 GR	-----	-----	-----	-----	-----
GALLETA FESTIVAL 50 GR	-----	-----	-----	-----	-----
GALLETA MILO DE 51 GR	-----	-----	-----	-----	-----
JUGO CIFRUS 250 ML	-----	-----	-----	-----	-----
JUGO CIFRUS 400 ML	-----	-----	-----	-----	-----

El presente valor es el resultado promedio de los valores unitarios proyectados del año 2016 y año 2017 teniendo en cuenta el IPC del 2017 por 4,09%, para el caso del 2016 no se tiene un valor definido ya que fue la transición de la reforma tributaria en la cual el IVA tuvo un aumento del 16% al 19%.

Información obtenida de la página del DANE (http://www.dane.gov.co/index.php/52-espanol/noticias/noticias/4026-indice-de-precios-al-consumidor-ipc-ano-2016-y-diciembre-2016) y (http://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc)

3.3. ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO

DESCRIPCION	COTIZACION ERMES PRADA OLAVE	COTIZACION ALVARO DE JESUS JIMENEZ HERAZO	COTIZACION KAREN MILENA SILVA TORRES	MENOR VALOR COTIZADO
PAPA RELLENA DE POLLO DE 200 GR	1.100	1.000	1.300	1.000
PAPA RELLENA DE CARNE DE 200 GR	1.100	1.000	1.300	1.000
PAPA RELLENA ARROZ CON HUEVO DE 200 GR	1.100	1.000	1.300	1.000
CARIMAÑOLAS 145 gr	1.100	1.000	1.300	1.000
EMPANADAS DE QUESO 130 gr	1.100	1.000	1.300	1.000
EMPANADAS DE CARNE 130 gr	1.100	1.000	1.500	1.000
EMPANADAS DE POLLO 130 gr	1.100	1.000	1.500	1.000
PATACÓN RELLENO DE POLLO 230 gr	1.100	1.000	1.500	1.000
PASTELITO HORNEADO DE POLLO 130 gr	1.500	1.300	1.500	1.300
DEDITOS HORNEADOS DE QUESO 125 gr	1.500	1.300	1.500	1.300
DEDITOS FRITO DE QUESO 145 gr	1.200	1.000	1.200	1.000
AREPAS DE HUEVO 145 gr	1.200	1.000	1.200	1.000
AREPAS DE QUESO 145 gr	1.200	1.000	1.200	1.000
AREPAS TRIFÁSICA 145 gr	1.200	1.000	1.500	1.000
LECHE ENTERA BOLSA 200 ML	1.300	1.300	1.100	1.300
LECHE DESLACTOSADA BOLSA 200 ML	1.200	1.000	1.100	1.000
YOGURG EN BOLSA 200 ML	1.200	1.000	1.200	1.000
AGUA DE BOTELLA 300 ML	1.000	900	1.100	900
AGUA DE BOTELLA 600 ml	1.600	1.500	1.600	1.500
AGUA DE BOTELLA 1000 ml	1.900	1.800	1.900	1.800
GASEOSA POSTOBON 350 ml (envase retornable)	1.900	1.800	2.000	1.800
GASEOSA COCA COLA 350 ml (envase retornable)	1.900	1.800	2.000	1.800
GASEOSA COCA COLA 250 ml (envase retornable)	1.000	1.000	1.000	1.000
GASEOSA POSTOBON 250 ml (envase retornable)	1.000	1.000	1.000	1.000
GASEOSA COCA COLA 250 ml (botella no retornable)	1.300	1.300	1.400	1.300
GASEOSA POSTOBON 250 ml (botella no retornable)	1.300	1.300	1.400	1.300
GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase retornable)	2.500	2.500	2.700	2.500
GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase NO retornable)	3.800	3.500	3.900	3.500
TAMPICO PET 300ML (envase NO retornable)	1.300	1.200	1.300	1.200
MR TEA 300 ML (envase NO retornable)	1.600	1.500	1.700	1.500
MR. TEA 500 ML (envase NO retornable)	1.900	1.800	1.700	1.700

PONY MALTA PET 330 CM3	1.900	1.800	1.700	1.700
PONY MALTA 350 ml (envase retornable)	1.800	1.800	1.800	1.800
GATORADE 500 ML	2.500	2.500	2.800	2.500
HIT VITAL 237 ML	1.800	1.800	1.800	1.800
JUGO HIT 350 ML (envase retornable)	1.800	1.800	1.900	1.800
JUGO HIT 500 ML (envase NO retornable)	2.800	2.500	2.800	2.500
MANÍ SALADO MANICERO 25GR	1.000	1.000	1.000	1.000
PONQUE CHOCORRAMO 70 GR	1.300	1.300	1.300	1.300
PONQUE GALA DE 70 GR	1.200	1.200	1.300	1.200
SNICKER 52 GR	1.800	1.500	1.700	1.500
GOL 31 GR	1.000	1.000	1.200	1.000
JET 30 GR	500	500	500	500
WAFER JET 22GR	400	400	400	400
CONFITE COFFE DELIGTH	100	100	100	100
BOMBOM COFFE DELIGHT	250	250	250	250
PASABOCA DE TODITO 70 GR	1.800	1.800	2.000	1.800
BOLIQUESO	1.300	1.000	1.500	1.000
PASABOCA CHEETOS 110 GR	1.500	1.500	1.500	1.500
PASABOCA CHEETOS 50 GR	1.200	1.200	1.200	1.200
PASABOCA PAPITAS MARGARITAS 110 GR	1.600	1.500	1.700	1.500
PASABOCA CHEESE TRIS 45 GR	1.500	1.500	1.500	1.500
CHICHARRONES	1.500	1.500	1.700	1.500
PAN DE QUESO 65 GR	600	500	600	500
PAN DE QUESO 80 GR	700	700	800	700
PAN DE LECHE 65 GR	600	500	600	500
PAN DE UVAS OCAÑERO 65 GR	600	600	600	600
PAN INTEGRAL 65 GR	500	500	500	500
PAN BOLA 65 GR	500	500	600	500
MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 50 GR	1.500	1.500	1.400	1.400
PASABOCA DORITOS 38 GR	1.500	1.500	1.500	1.500
PASABOCA RIZADAS 31 GR	1.500	1.500	1.600	1.500
PASABOCA YUPIS QUESO 56 GR	1.500	1.500	1.500	1.500
PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	1.500	1.500	1.600	1.500
PASABOCA RIZADA 115 GR	1.800	1.800	1.800	1.800
GALLETA DE QUESO 20 GR	200	200	200	200
BOCADILLO LONJA 80 GR	200	200	300	200
BARRILETE 8 GR	200	200	300	200
FRUNAS	200	200	300	200
BOM BOM BUM 19 GR	250	250	300	250
MENTA HELADA	50	50	50	50
GALLETA TOSH 30G	600	500	700	500
GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	600	500	700	500
GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES)	600	500	700	500
GALLETA COCOSETE 50 GR	1.000	1.000	1.100	1.000
GALLETA OREO 36 GR	600	600	600	600
GALLETA MILO 34 GR	600	600	600	600

MANIMOTO 40 GR	1.000	1.000	1.000	1.000
GOMITAS TRULULU 6 GR	200	200	200	200
BONYURT 170 GR	2.800	2.500	2.800	2.500
GALLETA FESTIVAL 50 GR	600	600	700	600
GALLETA MILO DE 51 GR	600	600	700	600
JUGO CIFRUS 250 ML	900	800	1.000	800
JUGO CIFRUS 400 ML	1.200	1.000	1.000	1.000

3.4 VALOR ESTIMADO

DESCRIPCION	PRECIO SECOP	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
PAPA RELLENA DE POLLO DE 200 GR	-----	$1.561	1.000	1.280,50
PAPA RELLENA DE CARNE DE 200 GR	-----	$1.561	1.000	1.280,50
PAPA RELLENA ARROZ CON HUEVO DE 200 GR	-----	$1.561	1.000	1.280,50
CARIMAÑOLAS 145 gr	-----	$1.249	1.000	1.124,50
EMPANADAS DE QUESO 130 gr	-----	$1.561	1.000	1.280,50
EMPANADAS DE CARNE 130 gr	-----	$1.561	1.000	1.280,50
EMPANADAS DE POLLO 130 gr	-----	$1.561	1.000	1.280,50
PATACÓN RELLENO DE POLLO 230 gr	-----	$2.082	1.000	1.541,00
PASTELITO HORNEADO DE POLLO 130 gr	-----	$1.561	1.300	1.430,50
DEDITOS HORNEADOS DE QUESO 125 gr	-----	$1.561	1.300	1.430,50
DEDITOS FRITO DE QUESO 145 gr	-----	$1.561	1.000	1.280,50
AREPAS DE HUEVO 145 gr	-----	$1.561	1.000	1.280,50
AREPAS DE QUESO 145 gr	-----	$1.561	1.000	1.280,50
AREPAS TRIFÁSICA 145 gr	-----	$2.082	1.000	1.541,00
LECHE ENTERA BOLSA 200 ML	-----	-----	1.300	1.300,00
LECHE DESLACTOSADA BOLSA 200 ML	-----	-----	1.000	1.000,00
YOGURG EN BOLSA 200 ML	-----	-----	1.000	1.000,00
AGUA DE BOTELLA 300 ML	-----	$520	900	710,00
AGUA DE BOTELLA 600 ml	-----	$2.082	1.500	1.791,00
AGUA DE BOTELLA 1000 ml	-----	-----	1.800	1.800,00
GASEOSA POSTOBON 350 ml (envase retornable)	-----	$1.561	1.800	1.680,50
GASEOSA COCA COLA 350 ml (envase retornable)	-----	$1.561	1.800	1.680,50
GASEOSA COCA COLA 250 ml (envase retornable)	-----	$1.561	1.000	1.280,50
GASEOSA POSTOBON 250 ml (envase retornable)	-----	$1.561	1.000	1.280,50
GASEOSA COCA COLA 250 ml (botella no retornable)	-----	-----	1.300	1.300,00
GASEOSA POSTOBON 250 ml (botella no retornable)	-----	-----	1.300	1.300,00
GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase retornable)	-----	-----	2.500	2.500,00
GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase NO retornable)	-----	-----	3.500	3.500,00
TAMPICO PET 300ML (envase NO retornable)	-----	$1.041	1.200	1.120,50
MR TEA 300 ML (envase NO retornable)	-----	$1.561	1.500	1.530,50
MR. TEA 500 ML (envase NO retornable)	-----	$2.290	1.700	1.995,00
PONY MALTA PET 330 CM3	-----	$2.082	1.700	1.891,00

PONY MALTA 350 ml (envase retornable)	-----	$1.561	1.800	1.680,50
GATORADE 500 ML	-----	$3.123	2.500	2.811,50
HIT VITAL 237 ML	-----	$1.874	1.800	1.837,00
JUGO HIT 350 ML (envase retornable)	-----	$1.561	1.800	1.680,50
JUGO HIT 500 ML (envase NO retornable)	-----	$2.602	2.500	2.551,00
MANÍ SALADO MANICERO 25GR	-----	$729	1.000	864,50
PONQUE CHOCORRAMO 70 GR	-----	$1.249	1.300	1.274,50
PONQUE GALA DE 70 GR	-----	-----	1.200	1.200,00
SNICKER 52 GR	-----	$2.602	1.500	2.051,00
GOL 31 GR	-----	$1.041	1.000	1.020,50
JET 30 GR	-----	$1.561	500	1.030,50
WAFER JET 22GR	-----	$1.041	400	720,50
CONFITE COFFE DELIGTH	-----	$104	100	102,00
BOMBOM COFFE DELIGHT	-----	$312	250	281,00
PASABOCA DE TODITO 70 GR	-----	$1.874	1.800	1.837,00
BOLIQUESO	-----	$1.041	1.000	1.020,50
PASABOCA CHEETOS 110 GR	-----	$1.561	1.500	1.530,50
PASABOCA CHEETOS 50 GR	-----	$729	1.200	964,50
PASABOCA PAPITAS MARGARITAS 110 GR	-----	$1.665	1.500	1.582,50
PASABOCA CHEESE TRIS 45 GR	-----	-----	1.500	1.500,00
CHICHARRONES	-----	$520	1.500	1.010,00
PAN DE QUESO 65 GR	-----	$1.041	500	770,50
PAN DE QUESO 80 GR	-----	-----	700	700,00
PAN DE LECHE 65 GR	-----	$1.041	500	770,50
PAN DE UVAS OCAÑERO 65 GR	-----	$1.041	600	820,50
PAN INTEGRAL 65 GR	-----	$1.041	500	770,50
PAN BOLA 65 GR	-----	$1.041	500	770,50
MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 50 GR	-----	$2.082	1.400	1.741,00
PASABOCA DORITOS 38 GR	-----	$1.665	1.500	1.582,50
PASABOCA RIZADAS 31 GR	-----	-----	1.500	1.500,00
PASABOCA YUPIS QUESO 56 GR	-----	-----	1.500	1.500,00
PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	-----	-----	1.500	1.500,00
PASABOCA RIZADA 115 GR	-----	-----	1.800	1.800,00
GALLETA DE QUESO 20 GR	-----	-----	200	200,00
BOCADILLO LONJA 80 GR	-----	-----	200	200,00
BARRILETE 8 GR	-----	$208	200	204,00
FRUNAS	-----	-----	200	200,00
BOM BOM BUM 19 GR	-----	$416	250	333,00
MENTA HELADA	-----	$104	50	77,00
GALLETA TOSH 30G	-----	-----	500	500,00
GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	-----	-----	500	500,00
GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES)	-----	-----	500	500,00
GALLETA COCOSETE 50 GR	-----	-----	1.000	1.000,00

GALLETA OREO 36 GR	-----	-----	600	600,00
GALLETA MILO 34 GR	-----	-----	600	600,00
MANIMOTO 40 GR	-----	-----	1.000	1.000,00
GOMITAS TRULULU 6 GR	-----	-----	200	200,00
BONYURT 170 GR	-----	-----	2.500	2.500,00
GALLETA FESTIVAL 50 GR	-----	-----	600	600,00
GALLETA MILO DE 51 GR	-----	-----	600	600,00
JUGO CIFRUS 250 ML	-----	-----	800	800,00
JUGO CIFRUS 400 ML	-----	-----	1.000	1.000,00

Se realiza un valor promedio entre los precios históricos y los precios de mercado, lo anterior teniendo en cuenta que la variación es mínima.

DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADO	PRECIOS DEL CANON SEGÚN EL PERITAJE	VALOR ESTIMADO
ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE INSTRUCCIÓN POLICIAL WAYUU THORIVIO KAPORINCHE, PARA FUNCIONAMIENTO Y USO DE CAFETERÍA.	————	$ 562.100	$ 562.100	$ 562.100

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

Una vez identificado el espacio a dar en arriendo en coordinación con la oficina de Bienes Raíces de la unidad, se proyectará el canon de arrendamiento a través de un avalúo comercial al predio motivo de arriendo, al respecto, indica el punto 2.2.4.2.5.3 de la Resolución 00949 del 30/07/2014 (Manual de Contratación de la Policía Nacional) que "Para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario avaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia". Y agrega "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 ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

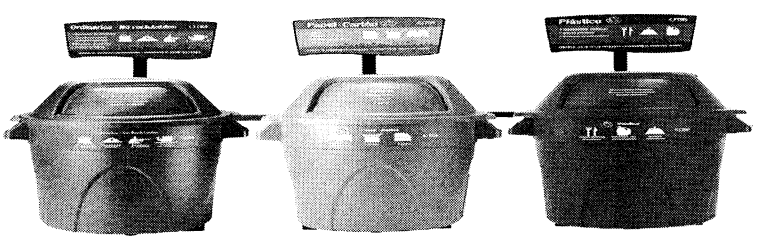
ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO CON IVA
1	PAPA RELLENA DE POLLO DE 200 GR	1	1.280,50
2	PAPA RELLENA DE CARNE DE 200 GR	1	1.280,50
3	PAPA RELLENA ARROZ CON HUEVO DE 200 GR	1	1.280,50
4	CARIMAÑOLAS 145 gr	1	1.124,50
5	EMPANADAS DE QUESO 130 gr	1	1.280,50
6	EMPANADAS DE CARNE 130 gr	1	1.280,50
7	EMPANADAS DE POLLO 130 gr	1	1.280,50
8	PATACÓN RELLENO DE POLLO 230 gr	1	1.541,00
9	PASTELITO HORNEADO DE POLLO 130 gr	1	1.430,50
10	DEDITOS HORNEADOS DE QUESO 125 gr	1	1.430,50
11	DEDITOS FRITO DE QUESO 145 gr	1	1.280,50
12	AREPAS DE HUEVO 145 gr	1	1.280,50
13	AREPAS DE QUESO 145 gr	1	1.280,50
14	AREPAS TRIFÁSICA 145 gr	1	1.541,00
15	LECHE ENTERA BOLSA 200 ML	1	1.300,00
16	LECHE DESLACTOSADA BOLSA 200 ML	1	1.000,00
17	YOGURG EN BOLSA 200 ML	1	1.000,00
18	AGUA DE BOTELLA 300 ML	1	710,00
19	AGUA DE BOTELLA 600 ml	1	1.791,00
20	AGUA DE BOTELLA 1000 ml	1	1.800,00

21	GASEOSA POSTOBON 350 ml (envase retornable)	1	1.680,50
22	GASEOSA COCA COLA 350 ml (envase retornable)	1	1.680,50
23	GASEOSA COCA COLA 250 ml (envase retornable)	1	1.280,50
24	GASEOSA POSTOBON 250 ml (envase retornable)	1	1.280,50
25	GASEOSA COCA COLA 250 ml (botella no retornable)	1	1.300,00
26	GASEOSA POSTOBON 250 ml (botella no retornable)	1	1.300,00
27	GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase retornable)	1	2.500,00
28	GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase NO retornable)	1	3.500,00
29	TAMPICO PET 300ML (envase NO retornable)	1	1.120,50
30	MR TEA 300 ML (envase NO retornable)	1	1.530,50
31	MR. TEA 500 ML (envase NO retornable)	1	1.995,00
32	PONY MALTA PET 330 CM3	1	1.891,00
33	PONY MALTA 350 ml (envase retornable)	1	1.680,50
34	GATORADE 500 ML	1	2.811,50
35	HIT VITAL 237 ML	1	1.837,00
36	JUGO HIT 350 ML (envase retornable)	1	1.680,50
37	JUGO HIT 500 ML (envase NO retornable)	1	2.551,00
38	MANÍ SALADO MANICERO 25GR	1	864,50
39	PONQUE CHOCORRAMO 70 GR	1	1.274,50
40	PONQUE GALA DE 70 GR	1	1.200,00
41	SNICKER 52 GR	1	2.051,00
42	GOL 31 GR	1	1.020,50
43	JET 30 GR	1	1.030,50
44	WAFER JET 22GR	1	720,50
45	CONFITE COFFE DELIGTH	1	102,00
46	BOMBOM COFFE DELIGHT	1	281,00
47	PASABOCA DE TODITO 70 GR	1	1.837,00
48	BOLIQUESO	1	1.020,50
49	PASABOCA CHEETOS 110 GR	1	1.530,50
50	PASABOCA CHEETOS 50 GR	1	964,50
51	PASABOCA PAPITAS MARGARITAS 110 GR	1	1.582,50
52	PASABOCA CHEESE TRIS 45 GR	1	1.500,00
53	CHICHARRONES	1	1.010,00
54	PAN DE QUESO 65 GR	1	770,50
55	PAN DE QUESO 80 GR	1	700,00
56	PAN DE LECHE 65 GR	1	770,50
57	PAN DE UVAS OCAÑERO 65 GR	1	820,50
58	PAN INTEGRAL 65 GR	1	770,50
59	PAN BOLA 65 GR	1	770,50
60	MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 50 GR	1	1.741,00
61	PASABOCA DORITOS 38 GR	1	1.582,50
62	PASABOCA RIZADAS 31 GR	1	1.500,00
63	PASABOCA YUPIS QUESO 56 GR	1	1.500,00
64	PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	1	1.500,00
65	PASABOCA RIZADA 115 GR	1	1.800,00
66	GALLETA DE QUESO 20 GR	1	200,00
67	BOCADILLO LONJA 80 GR	1	200,00
68	BARRILETE 8 GR	1	204,00
69	FRUNAS	1	200,00
70	BOM BOM BUM 19 GR	1	333,00
71	MENTA HELADA	1	77,00
72	GALLETA TOSH 30G	1	500,00
73	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	1	500,00
74	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES)	1	500,00
75	GALLETA COCOSETE 50 GR	1	1.000,00
76	GALLETA OREO 36 GR	1	600,00

77	GALLETA MILO 34 GR	1	600,00
78	MANIMOTO 40 GR	1	1.000,00
79	GOMITAS TRULULU 6 GR	1	200,00
80	BONYURT 170 GR	1	2.500,00
81	GALLETA FESTIVAL 50 GR	1	600,00
82	GALLETA MILO DE 51 GR	1	600,00
83	JUGO CIFRUS 250 ML	1	800,00
84	JUGO CIFRUS 400 ML	1	1.000,00

ÍTEM	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO CON IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO CON IVA
1	CIWAY	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE INSTRUCCIÓN POLICIAL WAYUU THORIVIO KAPORINCHE, PARA FUNCIONAMIENTO Y USO DE CAFETERÍA.	12	$ 562.100	$ 6.745.200
VALOR TOTAL ESTIMADO					**$ 6.745.200**

ANEXO Nº 2
CONDICIONES TECNICAS MINIMAS DE VERIFICACION Y OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Ítem	REQUISITOS MÍNIMOS DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	El Arrendatario favorecido deberá garantizar que el personal de empleados utilice los diferentes elementos para la prestación del servicio tales como (gorro cubrecabezas, delantal, guantes, tapabocas), así mismo el oferente presentará, certificación firmada por la persona natural, representante legal y/o apoderado, en la que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación, capacitación y aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complementen y /o adicionen, para lo cual será verificado por el supervisor durante la ejecución del contrato. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
2.	El Arrendatario favorecido deberá presentar certificación en el manejo y manipulación de alimentos, por parte de la autoridad competente, en caso de que el personal contratado no cuente con los mismos, el Arrendatario a más tardar en un plazo de un (01) mes deberá aportar los mismos, (anexar hojas de vida del personal a contratar).		
3.	El Arrendatario deberá garantizar la prestación del servicio (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural), de lunes a viernes en el horario de 06:00 am, hasta las 06:00 pm, durante los fines de semana y festivos de 07:00 am hasta las 05:00 pm, con el fin de atender al personal que haga uso del servicio, al mismo tiempo se deberá coordinar con las demás cafeterías para que diariamente una de las cafeterías preste el servicio hasta las 08:00 PM. El arrendatario mediante certificación escrita se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo. Solamente podrá solicitar en los siguientes casos: • Cuando los estudiantes y auxiliares de policía se encuentren de permiso. • Cuando los estudiantes se encuentren en comisión de servicios siempre y cuando no se tengan auxiliares de policía en formación. • Por fuerza mayor o caso fortuito.		
4.	El Arrendatario favorecido previas actividades de coordinación con el supervisor del contrato, deberá permitir inspección al local con el fin de verificar las condiciones sanitarias, higiene, locativas y proceso de manipulación de alimentos, aspecto que puede ser verificado a través del supervisor del contrato o servicios internos (Oficial de servicio o Suboficial de servicios y Supervisor).		
5.	El Oferente realizará y desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos según el Decreto 1713 de 2012 (Presidencia de la Republica), Resolución 1045 de 2003 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones: * Separación en la fuente (según Resolución 701 de 2013 – Unidad Administrativa Especial de Servicios Publicas - UAESP) * Disponer de un (01) punto ecológico con capacidad de 121 Litros cada caneca de reciclaje de color verde, gris y azul, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según norma Técnica Colombiana GTC 24, con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo de la cafetería, acorde para la recolección de residuos sólidos.  ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PUNTO ECOLOGICO DIMENSIONES:		

	Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm Alto: 144.00 cm Peso: 33.00 kg **Material contenedores:** Polietileno. **Materiales estructura:** Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8"terminado en pintura electrostática. **Material paneles:** Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. **Marcación:** Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica*: Para el cumplimiento de este punto presentara certificación donde se compromete a dentro de los diez (10) primeros días siguientes al inicio del contrato instalara lo relacionado en este ítem.		
6	El Arrendatario favorecido deberá garantizar que el personal de empleados se realice los exámenes de laboratorio clínico (frotis de garganta, uñas, cabellos), debiendo entregarlos al supervisor del contrato una vez firmado el contrato y suscrito acta de inicio, de manera mensual durante la ejecución del contrato. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
7.	Con el fin de generar hábitos alimenticios saludables el Arrendatario favorecido deberá garantizar variedad en los comensales (menú de productos ofrecidos, incluyendo aquellos que contribuyan a una dieta balanceada frutas, cereales), al cabo del cual según coordinaciones con el supervisor este podrá hacer las observaciones al respecto mediante reunión.		
8.	El Arrendatario deberá realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuaciones del local interno, externo, áreas comunes al local, a que haya lugar cada vez que sea necesario, con el fin de mantener en buenas condiciones la presentación de las instalaciones y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizará el aseo y presentación de la misma, aspecto que será verificado a través del supervisor del contrato o servicios internos (Oficial de servicio, Suboficial de servicios y supervisor)		
9.	El Arrendatario favorecido deberá garantizar la venta de alimentos, productos o comensales, que cumplan con las condiciones e higiene sanitarias para tal fin, por lo tanto no se permitirá la venta de productos re envasados entre otros como (bolis, chichas, paletas, limonadas), o cualquier otro producto que no venga en su envase o empaque original.		
10.	El Arrendatario favorecido deberá garantizar que los precios de los productos ofrecidos, estén ajustados proporcionalmente a las utilidades proyectadas, de tal forma que no se generen incrementos desmedidos en los mismos, en concordancia con la lista de precios ofrecida para lo cual presentara certificación donde se compromete a mantener los precios durante la ejecución del contrato un (01) año.		
11.	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** • Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico. • **Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.** • La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por el comando de la Policía Metropolitana de Barranquilla. • Observando las medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
12.	El Arrendatario favorecido deberá garantizar la **NO VENTA** de elementos tales como (medicamentos de uso para la salud humana, elementos y accesorios para uniformes de policía banderas, heráldicas, montantes, reatas, correas, beisboleras, escudos, kepis, uniforme, botas, medias, camisetas, presillas, o cualquier otro elemento en este caso según reglamento de uniformes distintivos y condecoraciones para la policía nacional de Colombia) (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
13.	El Arrendatario favorecido en caso de otorgar créditos al personal que hace uso del servicio, deberá realizar por sus propios medios acciones de gestión recuperación de cartera, teniendo en cuenta no exceder topes los cuales le sean complicados lograr recuperarlos. (le queda prohibido utilizar al personal profesional que labora en las instalaciones para realizar esta actividad)		
14.	El Arrendatario favorecido en caso de tener empleados a su cargo, deberá afiliarlos a		

	Seguridad Social, así como a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) según el nivel de riesgo para las instalaciones policiales, de igual forma deberá exigir a los proveedores dicha documentación para lo cual deberá presentar al Supervisor del Contrato de manera mensual. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
15.	El Arrendatario favorecido deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
16	El Arrendatario favorecido se compromete a ubicar dos (02) sillas metálicas tipo wimpy, para que el personal que vaya hacer uso de la cafetería se sienta cómodo al momento de ingerir los alimentos.  **ESPECIFICACIONES TECNICAS** **Descripción** Asiento con lamas en aluminio, sin espaldar, superficie en acero inoxidable de 1,00 x 60 con RH. **Estructura** Estructura pintada. Tubería 1,9 redonda calibre 16, posición movible. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
17	**NORMAS SOBRE EL PERSONAL:** Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del Decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: **ARTICULO 13: ESTADO DE SALUD** El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos y bebidas que manipule. El contratista tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un **reconocimiento médico por lo menos una vez al año.** El contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por medio de los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
18	**CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE Y PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS** Se formalizara mediante acta y liquidación del contrato, se realizara hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo, al mismo tiempo la verificación de equipos contadores y medidores de los servicios públicos estará a cargo del señor Jefe del Grupo Bienes Raíces MEBAR. El Arrendatario favorecido deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos (energía), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas.		
19	**EQUIPOS E INSTALACIONES** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista como grecas, calentadores, entre otros.		

	REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES Y EQUIPOS • Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:** • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.		
20	**DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS** • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.		
21	**DESPERDICIOS** **REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. • **Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.** Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable y siempre con bolsa. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con alimentos ofrecidos.		
22	**PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE:** El Oferente se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para el POLICÍA NACIONAL en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento Conpes 2834 de 1996.		
23	El contratista seleccionado se compromete a **certificar por escrito** que se compromete a realizar la disposición final de los residuos que genere, sin afectar las condiciones de aseo y salubridad del complejo del Centro de Instrucción Wayuu, para ello deberá presentar constancia expedida por la empresa que les presta este servicio.		
24	**EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRESTAR ESTE SERVICIO** Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución de la futura contratación, se requiere acreditar experiencia en proyectos iguales al objeto de la invitación (ARRENDAMIENTO DE IMUEBLES PARA EL SERVICIO DE CAFETERIA) que se encuentren ejecutados en su totalidad, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten el cumplimiento y experiencia en el manejo de cafeterías, para lo cual deberá allegar en conjunto con su propuesta como máximo (3) certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas y/o privadas y cuyo objeto sea igual al arrendamiento para el servicio		

	de cafetería, que la sumatoria sea mayor o igual al 100 % del valor del presupuesto de la presente contratación. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información básica debidamente suscrita por quien la expide: 1) Nombre o razón social del contratante. 2) Nombre o razón social del contratista. 3) Objeto del contrato. 4) Fecha de iniciación del contrato. 5) Valor del contrato. 6) Dirección y número telefónico del contratante. 7) Calidad y Calificación de los bienes No se admiten: - Certificaciones de Subcontrataciones. - Auto certificaciones. - Copias de contratos, facturas, órdenes de pedido, órdenes de suministro, órdenes de pago.		
25	El Arrendador se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en un lugar visible en las instalaciones del local (**Tipo de letra Arial, Tamaño 40**), a su vez se compromete a ofrecer precios del mercado común, estos valores deben estar acordes a los del mercado sin generar sobrecostos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
26	El Arrendatario le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con la SIJIN MEBAR y se le hará el estudio de seguridad en coordinación con la SIPOL MEBAR.		
27	El contratista favorecido deberá trimestralmente, realizar toma de muestras de los alimentos preparados, para análisis microbiológico según sea el caso, para ello de manera trimestral deberán presentar al supervisor los resultados correspondientes a estas pruebas, el costo debe ser asumido por el contratista. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
28	En cumplimiento a lo establecido en el numeral 2.2 del instructivo No. 003 SUDIR-DIRAF-70 de fecha 18/05/2018, El oferente invitado mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a que previa coordinación con el Grupo Financiero, el grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Barranquilla y el supervisor, realizar las gestiones para la instalación de medidores de electricidad (NORMAS RETIE) y Acueducto (NORMAS RAS) dentro de los primero 30 días a la notificación de inicio del contrato, costo que será asumido por el arrendatario y será deducido de manera progresiva del canon de arrendamiento, instalación que se hará bajo la supervisión del Grupo de Bienes Raíces MEBAR, una vez se hagan los descuentos pactados en el canon de arrendamiento y el costo se haya cubierto en su totalidad los medidores pasaran a ser de propiedad de la institución. (anexar Certificación de compromiso) NOTA: una vez se encuentren instalados los medidores el arrendatario iniciara a cancelar el valor del consumo mensual, y se modificara el valor del canon de arrendamiento mensual, según lo estipulado en el avaluó, modificación que estará a cargo de la oficina de contratos de la Policía Metropolitana de Barranquilla.		

Capitán **HABID JUNIOR VASQUEZ TORRES**
Jefe Administrativo (E.) Escuela de Policía Antonio Nariño

ANEXO No. 3

CERTIFICACION DE LA NECESIDAD
En mí calidad de Jefe Grupo de Talento Humano Escuela de policía Antonio Nariño, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que verificado la planta de personal en la unidad no existe personal con las competencias que cumpla con el perfil requerido para satisfacer la necesidad del presente estudio previo, por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación de persona natural o jurídica para la prestación del servicio. Atentamente, Intendente **DANI GABRIEL UCEDA MARTINEZ** Jefe Grupo de Talento Humano (E.) ESANA

ANEXO No. 4.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

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

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

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

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Policía Metropolitana de Barranquilla, dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única y extracontractual.

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

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

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

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

10. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

ANEXO No. 6

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

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo jurídico	Incumplimiento del contrato.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	contratista	Vigente por un término igual a la vigencia (plazo de ejecución y cuatro (04) mas) del contrato y sesenta (60) días más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria.
Garantía única	Riesgo operativo	Calidad del bien y/o servicios.	Cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato	contratista	Vigente por un término igual a la vigencia (plazo de ejecución y cuatro (04) mas) del contrato un (01) año más.	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes durante el plazo de ejecución y el tiempo que cubre la garantía técnica. la estimación del riesgo cubre el cincuenta por ciento (50%) del valor de los bienes y equipos lo que cubriría el perjuicio administrativo por la posible pérdida de los recursos, los gastos ocasionados por el proceso y la no entrega de los bienes o la prestación del servicio requerido.
Garantía única	Riesgo jurídico	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales. Pago de aporte SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia (plazo de ejecución y cuatro (04) mas) del contrato y tres (03) años.	Amparar el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y tres (03) años más calendario más. La estimación del riesgo cubre el 5 % del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivadas de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.
Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por Responsabilidad civil extra-contractual por la ejecución del contrato.	200 SMMLV	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato.	Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o subcontratista. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones. Esta póliza no podrá ser inferior a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV) al momento de la expedición de la póliza.
CLAUSULAS SANCIONATORIAS						
Multa	Riesgo jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	Multa cuyo valor se liquidara con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Contratista	La multa se aplicara por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidara con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicara por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontara del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista
Clausula penal pecuniaria	Riesgo juridico	Incumplimiento total declaratoria de caducidad	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista , se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad

ANEXO No. 5
OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

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

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

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

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

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

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

ANÁLISIS DE RIESGO DEL PROCESO

MATRIZ DE RIESGOS

NUMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	A QUIEN SE LE ASIGNA EL RIESGO	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORIA	AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERODICIDAD CUANDO
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS DERIVADOS DE LA DEFICIENTE CALIDAD Y MALA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LA CAFETERÍA	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2	3	5	MEDIO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA /INFORMES DE SUPERVISIÓN EN DONDE SE REALICE SEGUIMIENTO A LO REQUERIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN
2	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL PERSONAL QUE PREPARE LOS ALIMENTOS NO SEA IDONEO	ALIMENTOS QUE GENEREN INCONFORMISMO EN EL PERSONAL POLICIAL	2	3	5	MEDIO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA / ESTABLECER DENTRO DEL ESTUDIO PREVIO COMO CONDICIÓN TÉCNICA LA IDONEIDAD DEL PERSONAL MEDIANTE CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ESTUDIO PREVIO	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN
3	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE NO SE GARANTICE LA SALUBRIDAD DE LOS ELEMENTOS Y/O PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA CAFETERIA	INFECCIONES	2	4	6	ALTO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/EL CONTRATISTA DEBERÁ GARANTIZAR LA PRESTACIÓN OPORTUNA DE LA ASISTENCIA TÉCNICA EN CASOS DE EMERGENCIA PREVIO REQUERIMIENTO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO.	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	FINANCIERO	RIESGOS DERIVADOS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES Y/O REQUERIMIENTOS AL CONTRATISTA.	TERMINACIÓN ANORMAL DEL CONTRATO	2	5	7	ALTO	CONTRATISTA	TRANSFERIR EL RIESGO/EN CASO DE PRESENTARSE INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO SE HARÁN EFECTIVAS LAS PÓLIZAS.	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN
5	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS ASOCIADOS A LA MALA CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO	INCONFORMISMO DEL PERSONAL POLICIAL	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	REALIZAR SONDEOS EN EL PERSONAL A FIN DE CONSTATAR EL GRADO DE SATISFACCIÓN CON EL SERVICIO PRESTADO.	1	3	4	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	CULMINACION CONTRATO	MEDIANTE ENCUESTAS	TRES VECES DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO