POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO

Villavicencio, 07 NOV 2017

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

1.1 Descripción general del objeto

ARRENDAMIENTO DEL LOCAL No. 1 DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA DEL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
80131502	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y Servicios administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler o arredramiento de propiedades y edificaciones	Arrendamiento de instalaciones comerciales e industriales

1.2 Valor estimado

El valor estimado del contrato se estableció por la suma de **SEIS MILLONES CINCUENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS PESOS ($6.058.800,00) M/CTE** discriminados así:

CONCEPTO	VALOR
CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$504.900,00
PLAZO DE EJECUCIÓN (MESES)	12
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**$6.058.800,00**

Atendiendo que el avaluó arroja números decimales estos fueron aproximados a la centena siguiente, para efectos del canon de arrendamiento.

El valor del canon de arrendamiento no incluye IVA, este será asumido por el futuro ARRENDATARIO, debiendo reportar a la DIAN de conformidad con su régimen tributario.

El canon incluye el servicio de recolección de basuras.

El canon de arrendamiento **NO** incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, los cuales debe cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin. El local no cuenta con servicio de gas domiciliario.

1.3 Certificación plan anual de adquisiciones

No Aplica

1.4 Clase de contrato

Arrendamiento de acuerdo a lo descrito en el código civil y en el Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles, del Decreto 1082 de 2015.

1.5 Perfil y calidad de los proponentes

Podrá participar en el presente proceso, la persona Natural o Jurídica que haya sido invitada por la Policía Metropolitana de Villavicencio, de acuerdo a la recomendación realizada por la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, que se encuentre en capacidad de tomar en arriendo las instalaciones de un local para el funcionamiento

	de la cafetería y restaurante ubicado en la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, cuenta dentro de sus instalaciones con el local No. 1 del bloque de Bienestar Universitario con un área de 27.59 m2, el cual y de acuerdo a la disponibilidad, se hace necesario que sea tomado en arriendo por un tercero para la prestación del servicio de cafeteria y restaurante para el personal de Estudiantes, Auxiliares de Policía, Personal profesional y personal que diariamente visita las instalaciones, toda vez que se tiene la obligación de ofrecer ambientes adecuados para el desarrollo de aprendizaje y con el fin de brindar una integralidad en aras del bienestar de la comunidad educativa, por lo que se debe contar con espacios físicos y demás recursos que les permitan un correcto desempeño, junto con las alternativas para suplir las necesidades que surjan en el diario actuar, como lo son las zonas comunes, cafeterías, entre otros; por tanto se debe brindar el acceso a las diferentes áreas.

Con el arrendamiento del local No. 1 del bloque de Bienestar Universitario de le Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, se suple la necesidad del servicio de cafeteria y restaurante; y se beneficia todo el personal de Estudiantes, Auxiliares de Policía, Personal profesional y personal que diariamente visita las instalaciones,

Por lo anterior, la Policía Metropolitana de Villavicencio señalará los términos y condiciones para adelantar el proceso de contratación de acuerdo a la recomendación realizada por la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, con lo cual se obtendrá los siguientes beneficios: Facilitar la obtención del servicio de cafetería y restaurante, en condiciones óptimas de higiene y salubridad, de manera oportuna y segura; que el personal profesional, Estudiantes Auxiliares de Policía reciban una excelente atención por parte del arrendatario, sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo.

El servicio se hace necesario durante la siguiente jornada:

LUNES A VIERNES: El servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato.

SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: El servicio debe iniciar a partir de las 8:00 horas, en horario extendido hasta las 17:00 horas.

Igualmente en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas. Así mismo, el oferente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros).

Cafetería y restaurante:

Consta un área total de 27,59 M2

- Consta de: un área interna de almacenamiento de alimentos,
- zona de lavado de platos.
- Cuarto de bodega para almacenamiento de elementos. (Servicios públicos: energía eléctrica, acueducto y alcantarillado)

CONVENIENCIA

En la actualidad la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, no cuenta con el servicio de cafetería y restaurante, con el cual satisfacer la demanda diaria del total de Estudiantes, Auxiliares de Policía y funcionarios que día a día se encuentran estudiando y/o trabajando en la Escuela. La presente contratación pretende dar respuesta a esa necesidad de servicio de cafetería y restaurante para la población de estudiantes, funcionarios y docentes de la Escuela de Carabinero Eduardo Cuevas, de tal manera que encuentren un espacio sano y

agradable donde adquirir elementos de calidad y a buen precio. Esto permitirá que haya un adecuado nivel de bienestar y no se vean interrumpidos los procesos de formación y laborales de la unidad.

LA OPORTUNIDAD

Teniendo en cuenta que en la actualidad NO existe un contrato de arrendamiento vigente, es oportuno adelantar el presente proceso de contratación, con un plazo de ejecución de doce meses, con el fin de seguir contando con un proveedor que pueda ofrecer productos alimenticios preparados de manera higiénica, bajo principios nutricionales, buena calidad y costos adecuados a todos los potenciales usuarios de este servicio, realizando la adjudicación del presente proceso contractual.

MEDIOS DE SATISFACER LA NECESIDAD

Se debe adelantar un proceso contractual por la modalidad de Contratación Directa, a través de un tercero que tome en arriendo el local No.1 del bloque de Bienestar Universitario de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas, que ofrezca el servicio de cafetería y restaurante para la población de estudiantes, funcionarios y docentes de la Escuela de Carabinero Eduardo Cuevas, estableciendo compromisos por parte de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García y el arrendatario, toda vez que esta unidad policial no cuenta con personal y logística para ofrecer el mencionado servicio.

ACUERDOS COMERCIALES

De acuerdo a lo establecido en el MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN, en el literal D establece que las entidades estatales que adelantes sus procesos de contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Revisada la información histórica de los contratos de arrendamiento de este tipo celebrados por la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, se evidencia lo siguiente:

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
ESECU	51-1-30002-13 DEL 30-09-2013	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL NO. 1 DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA Y HELADERÍA DEL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS "EDUARDO CUEVAS GARCÍA".	LA ETAPA DE PLANEACIÓN, PRECONTRACTUAL Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO TRASCURRIÓ NORMALMENTE	NO REGISTRA ANTECEDENTES DE PROBLEMAS
MEVIL	88-1-10007-16 del 15/03/2016	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL NO. 1 DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA Y HELADERÍA DEL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS "EDUARDO CUEVAS GARCÍA".	LA ETAPA DE PLANEACIÓN, PRECONTRACTUAL Y EJECUCIÓN DEL 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 Carabineros Eduardo Cuevas García cuentan con un espacio propicio para la ubicación de servicio de cafetería y restaurante.

La Policía Metropolitana de Villavicencio establece la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11., del Decreto 1082 de 2015.

4 CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnicas están descritos en el **Anexo No. 2** y **2.1**, los cuales se verificarán como CUMPLE O NO CUMPLE.

4.1.1.1 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de cafetería y restaurante y/o el suministro de alimentación, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma supere el cien por ciento (100%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos.

Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre del contratista
- Nombre, dirección y teléfono del contratante
- Objeto del contrato certificado.
- Número de contrato.
- Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales).
- Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando como valor contratado el inicial.

NOTA: La entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación.

4.1.1.2 CAPACIDAD OPERATIVA

Atendiendo que es necesario contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual y que suministrará los siguientes elementos para la prestación del servicio:

- Un (1) horno microondas.
- Una (1) estufa.
- Quince (15) juegos de vajilla en porcelana: plato hondo, plato pando, pocillo, vaso para jugo y cubiertos.
- Juego de ollas (5-6).
- Dos (2) sartenes
- Un (1) extractor de jugos
- Enseres para la preparación de alimentos
- Un (1) congelador
- Una (1) vitrina calentador
- Diez (10) mesas plásticas
- Cuarenta (40) sillas plásticas
- Una (1) Licuadora
- Un (1) Televisor Led de 32" con servicio de televisión por cable a cargo del arrendatario.

4.1.1.3 CERTIFICACIÓN MANEJO DE ALIMENTOS

El oferente presentará una certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que en caso de ser adjudicatario del presente proceso, para el inicio del contrato entregará al supervisor del contrato, copia de los certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente del personal que emplee para la preparación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio.

4.1.1.4 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

El oferente presentado para el presente proceso de contratación deberá certificar que garantizará para todos los servicios que se presten, el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adiciones o reemplace.

4.1.1.5 CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD EN SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

El oferente deberá certificar por escrito que garantizará durante la ejecución del contrato las condiciones básicas que permitan diseñar y estructurar un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que permita promover, mantener y mejorar las condiciones de salud y de trabajo, conforme a las disposiciones establecidas en el Decreto 1072 de 2015 y demás normatividad vigente relacionada con el sector trabajo.

4.1.1.6 PERSONAL REQUERIDO

Teniendo en cuenta que el arrendamiento que el local ubicado en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García es para la prestación del servicio de restaurante y cafetería es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:

CANT	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
2	Auxiliares de cocina	Experiencia mínima de 1 año como auxiliar de cocina	Permanente del 100%
1	Mesero (a)	Experiencia mínima de 1 año como mesero (a)	Permanente del 100%

Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (certificaciones).

En el evento que se cambie el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida en el presente numeral, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato.

4.1.1.7. VERIFICACIÓN DEL RUIA

Los oferentes que participen en el presente proceso no deberán estar inscritos en el Registro Único de Infractores Ambientales RUIA.

4.1.1.8. VERIFICACIÓN MULTAS CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA.

De acuerdo a los establecido en el numeral 4, artículo 183 de la ley 1801 de 2016, los oferentes no deberán estar en mora en el pago de multas.

4.2 EVALUACIÓN ECONÓMICA

Atendiendo a la recomendación de invitar a un solo oferente, la verificación económica se verificara que el oferente oferte el canon de arrendamiento y no sobrepase los precios techos ofertados en cada uno de los ítems.

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1 LUGAR DEL BIEN ARRENDADO

El predio destinado para el arrendamiento se encuentra ubicado en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, ubicada en la Carrera. 37 No 47-00 Barrio la Esmeralda- Villavicencio Meta.

5.2 FORMA DE EJECUCIÓN:

La forma de ejecución del contrato será de acuerdo a las exigencias mínimas descritas en los anexos No. 2, 2.1 y 5 del presente estudio, el arrendatario deberá prestar exclusivamente el servicio de servicio de restaurante y cafetería para el personal de profesionales, Estudiantes, Auxiliares de Policía y visitantes de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García debiendo cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual por un valor de QUINIENTOS CUATRO MIL NOVECIENTOS PESOS M/CTE ($504.900,00), durante su plazo de ejecución así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO
1	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL No. 1 DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA DEL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS "EDUARDO CUEVAS GARCÍA.	12	$504.900,00	**$6.058.800,00**
	VALOR TOTAL ESTIMADO			**$6.058.800,00**

Atendiendo que el avaluó arroja números decimales estos fueron aproximados a la centena siguiente, para efectos del canon de arrendamiento.

El valor del canon de arrendamiento no incluye IVA, este será asumido por el futuro ARRENDATARIO, debiendo reportar a la DIAN de conformidad con su régimen tributario.

El canon incluye el servicio de recolección de basuras.

El canon de arrendamiento **NO** incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, los cuales debe cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin. El local no cuenta con servicio de gas domiciliario, el supervisor del contrato, junto con el arrendatario tomará lectura de cada medidor una vez iniciado el contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se cobrará el valor de cada kilovatio o metro cúbico. El local no cuenta con servicio de gas domiciliario.

De manera mensual, el supervisor del contrato le indicara al arrendatario el consumo y valor correspondiente, en atención a la medida arrojada por cada medidor. El arrendatario cada mes, en la cuenta de corriente del banco BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA BBVA S.A, No. 854-000155, cuenta DTN Policía Nacional, Fondos Especiales Policía Metropolitana de Villavicencio CÓDIGO 18, cancelará el valor correspondiente al consumo por el concepto de servicios públicos, según las lecturas de los medidores.

Una vez efectuado el pago de los servicios públicos (energía, acueducto y alcantarillado), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato, No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

5.3 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir de la firma del acta de inicio suscrita por el contratista y el supervisor del contrato.

Nota: El contrato podrá darse por terminado con anterioridad en los siguientes eventos:

a) Vencimiento del plazo establecido en el contrato.
b) Mutuo acuerdo de las partes.
c) Muerte del arrendatario cuando es persona natural el contratista.

NOTA: Al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del Local sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (**NO se prorroga automáticamente).**

5.4 FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO NIT. 900.486.513-7, el canon mensual en forma ANTICIPADA pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato, en la cuenta de corriente del banco BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA BBVA S.A, No. 854-000155, cuenta DTN Policía Nacional, Fondos Especiales Policía Metropolitana de Villavicencio CÓDIGO 18. Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato; no obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del mismo al supervisor del contrato; no obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

5.5 SUPERVISOR DEL CONTRATO

La supervisión del contrato estará a cargo del Jefe Logístico de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Comando de la Policía Metropolitana de Villavicencio, 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. 03256 del 16 de Diciembre de 2004, de la Policía Nacional, en la cual reglamenta las actividades para Interventor, Supervisor y Coordinador de los contratos y convenios con la Policía Nacional.

5.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en los anexos No. 2 y No. 5 del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

5.7 OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el anexo No. 6 del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará de forma total.

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

Se establece que la información del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponderá a los porcentajes 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. 7 del presente estudio previo.

Intendente Jefe **FAIRY RESTREPO RIVAS**
Responsable Bienestar Social Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.

Revisado: S/ Intendente Jefe **JORGE ENRIQUE CAMARGO LINARES**
Jefe de Asuntos Jurídicos MEVIL

ANEXO No. 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANALISIS DE LA DEMANDA

JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, cuenta dentro de sus instalaciones con el local No. 1 del bloque de Bienestar Universitario con un área de 27.59 m2, el cual y de acuerdo a la disponibilidad, se hace necesario que sea tomado en arriendo por un tercero para la prestación del servicio de cafeteria y restaurante para el personal de Estudiantes, Auxiliares de Policía, Personal profesional y personal que diariamente visita las instalaciones, toda vez que se tiene la obligación de ofrecer ambientes adecuados para el desarrollo de aprendizaje y con el fin de brindar una integralidad en aras del bienestar de la comunidad educativa, por lo que se debe contar con espacios físicos y demás recursos que les permitan un correcto desempeño, junto con las alternativas para suplir las necesidades que surjan en el diario actuar, como lo son las zonas comunes, cafeterías, entre otros; por tanto se debe brindar el acceso a las diferentes áreas.

Con el arrendamiento del local No. 1 del bloque de Bienestar Universitario de le Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, se suple la necesidad del servicio de cafeteria y restaurante; y se beneficia todo el personal de Estudiantes, Auxiliares de Policía, Personal profesional y personal que diariamente visita las instalaciones,

Por lo anterior, la Policía Metropolitana de Villavicencio señalará los términos y condiciones para adelantar el proceso de contratación de acuerdo a la recomendación realizada por la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, con lo cual se obtendrá los siguientes beneficios: Facilitar la obtención del servicio de cafeteria y restaurante, en condiciones óptimas de higiene y salubridad, de manera oportuna y segura; que el personal profesional, Estudiantes Auxiliares de Policía reciban una excelente atención por parte del arrendatario, sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo.

El servicio se hace necesario durante la siguiente jornada:

LUNES A VIERNES: El servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato.

SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: El servicio debe iniciar a partir de las 8:00 horas, en horario extendido hasta las 17:00 horas.

Igualmente en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas. Así mismo, el oferente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros).

Cafetería y restaurante:

Consta un área total de 27,59 M2

- Consta de: un área interna de almacenamiento de alimentos,
- zona de lavado de platos.
- Cuarto de bodega para almacenamiento de elementos. (Servicios públicos: energía eléctrica, acueducto y alcantarillado)

CONVENIENCIA

En la actualidad la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, no cuenta con el servicio de cafetería y restaurante, con el cual satisfacer la demanda diaria del total de Estudiantes, Auxiliares de Policía y

funcionarios que día a día se encuentran estudiando y/o trabajando en la Escuela. La presente contratación pretende dar respuesta a esa necesidad de servicio de cafetería y restaurante para la población de estudiantes, funcionarios y docentes de la Escuela de Carabinero Eduardo Cuevas, de tal manera que encuentren un espacio sano y agradable donde adquirir elementos de calidad y a buen precio. Esto permitirá que haya un adecuado nivel de bienestar y no se vean interrumpidos los procesos de formación y laborales de la unidad.

LA OPORTUNIDAD

Teniendo en cuenta que en la actualidad NO existe un contrato de arrendamiento vigente, es oportuno adelantar el presente proceso de contratación, con un plazo de ejecución de doce meses, con el fin de seguir contando con un proveedor que pueda ofrecer productos alimenticios preparados de manera higiénica, bajo principios nutricionales, buena calidad y costos adecuados a todos los potenciales usuarios de este servicio, realizando la adjudicación del presente proceso contractual.

MEDIOS DE SATISFACER LA NECESIDAD

Se debe adelantar un proceso contractual por la modalidad de Contratación Directa, a través de un tercero que tome en arriendo el local No.1 del bloque de Bienestar Universitario de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas, que ofrezca el servicio de cafetería y restaurante para la población de estudiantes, funcionarios y docentes de la Escuela de Carabinero Eduardo Cuevas, estableciendo compromisos por parte de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García y el arrendatario, toda vez que esta unidad policial no cuenta con personal y logística para ofrecer el mencionado servicio.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN MERCADO

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, está ubicada en la ciudad de Villavicencio, la cual se encuentra dividida en 8 comunas, 235 barrios (de los cuales solo 32 son legalizados), 101 asentamientos, 2 zonas de invasión, 7 corregimientos y 61 veredas en total, la agricultura, la ganadería, y la minería son pilares de la economía de la ciudad desarrollada por un importante y agitado comercio, respaldado en el recurso financiero, que la convierten en el polo de desarrollo de todos los llanos orientales. Como es notorio en cualquier parte del territorio nacional, los sectores aledaños al complejo donde se encuentra este Centro Docente, se generan diferentes fuentes de empleo, entre ellas los restaurantes, cafeterías y demás establecimientos dedicados al expendio de alimentos preparados, sin embargo, para el personal profesional, Auxiliares de Policía y Estudiantes adscritos a la unidad, no deben o pueden hacer uso de dichos establecimientos, por razones como seguridad y disponibilidad de tiempo para desplazarse ellos.

a) **ANÁLISIS DEL SECTOR:** Se han identificado al menos tres oferentes que pueden ofertar el servicio de cafetería en las condiciones requeridas en las especificaciones técnicas establecidas del presente estudio previo, y brindar un servicio acorde con las exigencias de la comunidad educativa de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García. Es importante resaltar que en el proceso de contratación, los posibles oferentes deben demostrar las siguientes capacidades: producción, operativa y de contratación a fin de garantizar la ejecución optima del servicio de cafetería.

b) **IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:** La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García elevó solicitud de cotización a oferentes locales, en el cual se les hace saber la forma de ejecución, los plazos, los gastos administrativos, las especificaciones técnicas que se requieren y el valor del canon de arrendamiento que aplican para el proceso contractual, de tal forma que se obtuvieron 3 cotizaciones para realizar las comparaciones y verificar que cumplieran con los caracterices técnicas mínimas.

1. MAGDA LORENA PUENTE CASTAÑEDA
   NIT 40325359-1
   Carrera 12 No. 3636 Camino real 1 casa 140- Villavicencio-Meta
   Teléfono: 3202322378
   Villavicencio Meta

2. CORPORACIÓN VIDA DE COLOMBIA, NIT, 900.150.747-0
   Calle 39 No. 33-28 Of. 201 Centro
   Teléfono: 3103211565
   Villavicencio Meta

3. CAMILO ANDRÉS OSMA BELTRÁN, C.C. 1.121.889.697
   Calle 39 No. 19 A -09
   Teléfono 3132795754
   Villavicencio Meta

Una vez revisadas las cotizaciones presentadas por cada uno de los oferentes a los cuales la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García les presento la solicitud de cotización, se establece que el oferente CORPORACIÓN VIDA DE COLOMBIA, cuyo representante legal es el señor GERMAN ZAPATA BETANCOURTH, identificado con cedula de ciudadanía No. 17.316.515, es la oferta más favorable para la institución, lo anterior atendiendo los siguientes factores:

Al presentar las cotizaciones los oferentes implícitamente manifiestan que tienen la capacidad jurídica, técnica, económica, logística, toda vez que dentro de la solicitud de cotización allegada se relacionan todas las condiciones y exigencias establecidas por la unidad que presenta la necesidad, al realizar la presentación de las cotizaciones, se da por entendido que aceptan y cumple cada una de estas, adicionalmente se debe tener en cuenta que el factor de evaluación o comparación no es el canon de arrendamiento toda vez que este ya está determinado por un avaluó realizado por un funcionario idóneo en la materia, razón por la cual se consideran que están en igualdad de condiciones.

Al verificar los valores ofertados por la CORPORACIÓN VIDA DE COLOMBIA, se puede establecer que se ajustan a los precios del mercado, por tal razón y atendiendo que los principales usuarios de esta cafetería son el personal de Auxiliares de policía y estudiantes que ingresan a la institución en su etapa de formación, los cuales no cuenta con recursos económicos abundantes, y la bonificación que reciben apenas alcanzan para cubrir sus necesidades básicas, por los motivos expuestos anteriormente se considera pertinente recomendar invitar únicamente a presentar oferta a la CORPORACIÓN VIDA DE COLOMBIA, representada legalmente por el señor GERMAN ZAPATA BETANCOURTH.

c) **PRECIOS DE MERCADO:** Es importante resaltar que el canon de arrendamiento se encuentra fijo de acuerdo al avaluó efectuado por un evaluador idóneo en el tema, por ende para efectos del estudio de mercado se elevó la solicitud de cotización a proveedores en capacidad de suministrar el servicio de cafetería y restaurante de este centro docente.

d) **ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO:** Para el arrendamiento del inmueble se tuvo en cuenta el avaluó efectuado por un funcionario de la Policía Metropolitana de Villavicencio, quien identifica el canon de arrendamiento a aplicarse por el local a arrendar.

e) **VALORACIÓN DE BENEFICIOS:** Es necesario en la valoración de beneficios los que se describen a continuación: la calidad y precio en cada uno de los alimentos, la contratación de personal para dar un servicio más ágil, los factores ambientales en las buenas prácticas en la manufactura.

f) **CONDICIONES DEL CONTRATO:** Se debe tener en cuenta los ítems 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, del presente estudio previo al igual que las demás condiciones que se registren en el contrato a ejecutar.

g) **COSTOS INDIRECTOS:** Constitución garantía única, operarios, gastos del personal administrativo, pago de salarios y prestaciones sociales y demás condiciones especiales para la prestación del servicio. etc.

PROCEDENCIA Y DISPONIBILIDAD DE LOS BIENES

Los menús para el servicio son de origen nacional.

MONEDA A CONTRATAR

La moneda para la ejecución de este contrato debe ser en pesos Colombianos

FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO NIT. 900.486.513-7, el canon mensual en forma ANTICIPADA pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato, en la cuenta de corriente del banco BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA BBVA S.A, No. 854-000155, cuenta DTN Policía Nacional, Fondos Especiales Policía Metropolitana de Villavicencio CÓDIGO 18. Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato; no obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del mismo al supervisor del contrato; no obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

3. ANÁLISIS DE PRECIOS

3.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	FECHA	VALOR
DECUN	ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA Y EL RESTAURANTE UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CUNDINAMARCA.	26-01-10045-15	03/02/2016	$14.400.000,00
DECUN	ARRENDAMIENTO RESTAURANTE Y CAFETERÍA DEL DISTRITO CHÍA	26-01-10040-16	31/05/2016	$2.835.560,00
DIRAN	ARRENDAMIENTO DE INMUEBLE PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS VILLA GARZÓN.	02-1-001-16	27/09/2016	$1.062.506,00

https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=15-12-3973352

https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-12-5224513

https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-12-5635261

Consultada la página del SECOP, se pudo evidenciar que unidades como; DECUN, DECUN-CHIA y DIRAN-VILLA GARZÓN, han realizado contratos de arrendamiento de bienes inmuebles, aunque los bienes inmuebles arrendados no tienen las mismas características que la cafetería de estudiantes de la Escuela posee, razón por la cual no se tendrá en cuenta para realizar el análisis del valor estimado.

3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

Durante la vigencia 2016 la Policía Metropolitana de Villavicencio - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García celebró el contrato No. 88-1-10007-16 del 15/03/2016, arrendado con un área de 27.59 m2, con un canon de arrendamiento mensual de $543.900,00 el cual no puede ser tenido en cuenta para el presente proceso, toda vez que se realizó un nuevo avalúo por parte del personal del Grupo Bienes Raíces de la MEVIL.

En cuanto a los productos mínimos a ofrecer en la cafetería y restaurante del local No1 del BIUNI, se tendrán en cuenta únicamente los precios de venta establecidos en la vigencia 2016, cuyo contrato fue el No. 88-1-10007-16 del 15/03/2016, a los cuales se les realizara el incremento del IPC de 2016 5.75% y se ajusta el IVA a 19% de acuerdo al incremento de la reforma tributaria, así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	Valor unitario CONTRATO 88-1-10002-16 AÑO 2016	VALOR SIN IVA 16%	Valor unitario Proyectado + IPC 5,75%	IVA 19%	VALOR HISTÓRICO PROYECTADO A TOMAR
	BEBIDAS						
1	Jugo de naranja u otra fruta en agua– 16 Onzas	Vaso	$2.000,00	$1.724,14	$1.823,28	$346,42	$2.170
2	Jugo de naranja u otra fruta en agua – 9 Onzas	Vaso	$1.200,00	$1.034,48	$1.093,97	$207,85	$1.302
3	Jugo de fruta en leche - 16 onzas	Vaso	$2.500,00	$2.155,17	$2.279,09	$433,03	$2.712
4	Jugo de fruta en leche - 9 onzas	Vaso	$1.500,00	$1.293,10	$1.367,46	$259,82	$1.627
5	Café en leche 7 Onzas	Vaso	$1.200,00	$1.034,48	$1.093,97	$207,85	$1.302
6	Chocolate 9 onzas	pocillo	$1.200,00	$1.034,48	$1.093,97	$207,85	$1.302
7	Perico 4 onzas	pocillo	$700,00	$603,45	$638,15	$121,25	$759
8	Tinto, aromática 4 onzas	pocillo	$500,00	$431,03	$455,82	$86,61	$542
9	Leche 12 Onzas	Vaso	$1.200,00	$1.034,48	$1.093,97	$207,85	$1.302
10	Avena Vaso 7 onzas	Vaso mediano	$1.000,00	$862,07	$911,64	$173,21	$1.085
11	Milo Vaso 10 Onzas	Vaso grande	$1.500,00	$1.293,10	$1.367,46	$259,82	$1.627
	ALIMENTOS PREPARADOS						
12	Papa rellena de mínimo 200 grs	Unidad	$1.500,00	$1.293,10	$1.367,46	$259,82	$1.627
13	Empanadas de pollo de mínimo 120 grs.	Unidad	$1.200,00	$1.034,48	$1.093,97	$207,85	$1.302
14	Empanadas de carne de mínimo 120 grs.	Unidad	$1.000,00	$862,07	$911,64	$173,21	$1.085
15	Hamburguesa con carne de mínimo 300 grs	Unidad	$3.000,00	$2.586,21	$2.734,91	$519,63	$3.255
16	Perro caliente con salchicha americana y queso	Unidad	$3.000,00	$2.586,21	$2.734,91	$519,63	$3.255
17	Buñuelo de mínimo 90 grs	Unidad	$1.000,00	$862,07	$911,64	$173,21	$1.085
18	Arepa con queso de mínimo 160 grs	Unidad	$1.200,00	$1.034,48	$1.093,97	$207,85	$1.302
19	Churros de mínimo 120 grs	Unidad	$1.000,00	$862,07	$911,64	$173,21	$1.085
20	Combo Tamal dos carnes (Tamal + chocolate + pan)	Unidad	$4.500,00	$3.879,31	$4.102,37	$779,45	$4.882
21	Sándwich de jamón y Queso mínimo 120 grs	Unidad	$1.200,00	$1.034,48	$1.093,97	$207,85	$1.302
	FRUTERÍA						
22	Porción de fruta en vaso de 16 Onzas	Porción	$2.000,00	$1.724,14	$1.823,28	$346,42	$2.170
23	Queso porción de mínimo 100 grs	Porción	$1.000,00	$862,07	$911,64	$173,21	$1.085
24	Cereal con yogurt porción en Vaso de 16 Onzas	Porción	$2.000,00	$1.724,14	$1.823,28	$346,42	$2.170

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	Valor unitario CONTRATO 88-1-10002-16 AÑO 2016	VALOR SIN IVA 16%	Valor unitario Proyectado + IPC 5,75%	IVA 19%	VALOR HISTÓRICO PROYECTADO A TOMAR
	OTROS ALIMENTOS PREPARADOS						
1	Café en leche, huevo frito, arepa, porción de fruta	Vaso	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
2	Chocolate en leche, huevo en tortilla, caldo de costilla, tostada.	Vaso	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

3	Avena en leche, pan, queso, porción de fruta	Vaso	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
4	Jugo de fruta en leche, caldo con huevo, pan	Vaso	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
5	Agua de panela en leche, huevos pericos, arepa	Vaso	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6	Jugo de fruta, caldo de papa, salchicha, pan	pocillo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
7	Choco listo en leche, arepa rellena con carne, porción de fruta	pocillo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
8	Sopa de Verduras: gulasch de carne, papa al vapor, arroz y ensalada mixta (tomate, lechuga, pepino y cebolla).	pocillo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
9	Cazuela de frijol: arroz, tajadas, chicharrón, ensalada de aguacate, Cebolla y tomate.	Vaso	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
10	Sopa de Pasta: carne encebollada, arroz, palitos de yuca, ensalada verde (espinaca, maíz, aderezo y vinagreta)	Vaso mediano	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
11	Crema de Cebolla: pechuga a la plancha y/o gratinada, arroz, puré de papa, ensalada arcoíris (zanahoria, repollo morado, aderezo vinagreta)	Vaso grande	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
12	Sopa de Colicero: pernil apanado, ensalada hawaiana, papa a la mayonesa y arroz.	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
13	Ajiaco: pechuga desmechada y/o pernil, arroz, aguacate, arepa blanca.	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
14	Sancocho de Gallina: arroz blanco, yuca, papa, plátano, guacamole.	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
15	Sopa de Ahuyama: carne de cerdo a la plancha, lentejas rancheras, arroz, ensalada (mango, lechuga, espinacas).	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
16	Espagueti con pollo: papa a la francesa, ensalada agridulce.	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
17	Carne asada, cazuela de frijol, arroz blanco, plátano, rodajas de plátano.	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
18	Sopa de Verduras: hígado, papa criolla, arroz, plátano, ensalada (cebolla y tomate).	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
19	Crema de espinaca: sobre barriga sudada, arroz, papa chalequeada (papa rallada, con ahogo), ensalada (lechuga, zanahoria y habichuela).	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
20	Arroz con pollo y papas fritas.	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
21	Crema de pollo: filete de robalo a la plancha, arroz, patacona, ensalada (tomate, lechuga, cebolla).	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
22	Sopa de pataconcitos, Sobre barriga a la criolla, papa salada, arroz blanco ensalada de remolacha	Porción	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
23	Sopa de avena, carnes mixtas, arroz blanco, maduro cocinado, ensalada agridulce.	Porción	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
24	Crema de ajiaco, carne molida con verduras, arepa frita, arroz blanco, picadillo de repollo, tomate y cilantro.	Porción	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
25	Sopa de arroz, pollo a la naranja, arroz blanco, plátano frito, ensalada verde.	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
26	Sopa de arracacha, albóndiga, arroz blanco, ahuyama, yuca ahogado, ensalada de atún.	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
27	Consomé de pollo, Arroz mixto (atollado) Ensalada de aguacate.	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
28	Sancocho de espinazo de cerdo, arroz blanco, guacamole y ahogado	Unidad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

3.3 ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO

Atendiendo que el canon de arrendamiento está establecido por un avaluó realizado por un funcionario *idóneo en* la materia, se tomara para el estudio de mercado, los precios establecidos para cada uno de los ítems, tomando como precio de mercado el menor valor cotizado por los oferentes.

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CORPORACIÓN VIDA	MAGDA LORENA PUENTE	LUZZ CELEBRACIONES	MENOR VALOR COTIZADO
	BEBIDAS					
1	Jugo de naranja u otra fruta en agua– 16 Onzas	Vaso	$2.400,00	$2.500,00	$2.700,00	$2.400,00
2	Jugo de naranja u otra fruta en agua – 9 Onzas	Vaso	$1.400,00	$1.600,00	$1.800,00	$1.400,00
3	Jugo de fruta en leche - 16 onzas	Vaso	$2.400,00	$2.800,00	$2.900,00	$2.400,00
4	Jugo de fruta en leche - 9 onzas	Vaso	$1.400,00	$2.500,00	$2.600,00	$1.400,00
5	Café en leche 7 Onzas	Vaso	$800,00	$1.400,00	$1.500,00	$800,00
6	Chocolate 9 onzas	pocillo	$1.000,00	$1.800,00	$1.900,00	$1.000,00
7	Perico 4 onzas	pocillo	$600,00	$1.200,00	$1.400,00	$600,00
8	Tinto, aromática 4 onzas	pocillo	$500,00	$800,00	$900,00	$500,00
9	Leche 12 Onzas	Vaso	$1.400,00	$1.700,00	$1.800,00	$1.400,00
10	Avena Vaso 7 onzas	Vaso mediano	$1.000,00	$1.200,00	$1.300,00	$1.000,00
11	Milo Vaso 10 Onzas	Vaso grande	$1.800,00	$1.700,00	$1.800,00	$1.700,00
	ALIMENTOS PREPARADOS					
12	Papa rellena de mínimo 200 grs	Unidad	$1.500,00	$1.700,00	$1.800,00	$1.500,00
13	Empanadas de pollo de mínimo 120 grs.	Unidad	$1.400,00	$1.800,00	$1.900,00	$1.400,00
14	Empanadas de carne de mínimo 120 grs.	Unidad	$1.200,00	$1.500,00	$1.600,00	$1.200,00
15	Hamburguesa con carne de mínimo 300 grs	Unidad	$3.400,00	$4.000,00	$4.200,00	$3.400,00
16	Perro caliente con salchicha americana y queso	Unidad	$2.000,00	$4.500,00	$4.600,00	$2.000,00
17	Buñuelo de mínimo 90 grs	Unidad	$1.100,00	$1.200,00	$1.400,00	$1.100,00
18	Arepa con queso de mínimo 160 grs	Unidad	$1.200,00	$1.400,00	$1.500,00	$1.200,00
19	Churros de mínimo 120 grs	Unidad	$1.300,00	$1.500,00	$1.600,00	$1.300,00
20	Combo Tamal dos carnes (Tamal+ chocolate+ pan)	Unidad	$5.500,00	$5.500,00	$5.600,00	$5.500,00
21	Sándwich de jamón y Queso mínimo 120 grs	Unidad	$1.300,00	$1.400,00	$1.500,00	$1.300,00
	FRUTERÍA					
22	Porción de fruta en vaso de 16 Onzas	Porción	$2.000,00	$2.200,00	$2.400,00	$2.000,00
23	Queso porción de mínimo 100 grs	Porción	$1.000,00	$1.700,00	$1.800,00	$1.000,00
24	Cereal con yogurt porción en Vaso de 16 Onzas	Porción	$2.400,00	$2.800,00	$2.900,00	$2.400,00
No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CORPORACIÓN VIDA	MAGDA LORENA PUENTE	LUZZ CELEBRACIONES	MENOR VALOR COTIZADO
1	Café en leche, huevo frito, arepa, porción de fruta	Plato	$6.000,00	$5.500,00	$6.500,00	$5.500,00
2	Chocolate en leche, huevo en tortilla, caldo de costilla, tostada.	Plato	$5.000,00	$6.200,00	$7.200,00	$5.000,00
3	Avena en leche, pan, queso, porción de fruta	Plato	$4.000,00	$5.000,00	$6.000,00	$4.000,00
4	Jugo de fruta en leche, caldo con huevo, pan	Plato	$6.000,00	$6.000,00	$7.000,00	$6.000,00

5	Agua de panela en leche, huevos pericos, arepa	Plato	$5.000,00	$5.000,00	$6.000,00	$5.000,00
6	Jugo de fruta, caldo de papa, salchicha, pan	Plato	$6.000,00	$7.000,00	$8.000,00	$6.000,00
7	Choco listo en leche, arepa rellena con carne, porción de fruta	Plato	$6.000,00	$6.000,00	$6.000,00	$6.000,00
8	Sopa de Verduras: gulasch de carne, papa al vapor, arroz y ensalada mixta (tomate, lechuga, pepino y cebolla).	Plato	$5.000,00	$8.000,00	$9.000,00	$5.000,00
9	Cazuela de frijol: arroz, tajadas, chicharrón, ensalada de aguacate, Cebolla y tomate.	Plato	$7.000,00	$6.000,00	$7.000,00	$6.000,00
10	Sopa de Pasta: carne encebollada, arroz, palitos de yuca, ensalada verde (espinaca, maíz, aderezo y vinagreta)	Plato	$5.000,00	$6.000,00	$8.000,00	$5.000,00
11	Crema de Cebolla: pechuga a la plancha y/o gratinada, arroz, puré de papa, ensalada arcoíris (zanahoria, repollo morado, aderezo vinagreta)	Plato	$7.000,00	$8.000,00	$9.000,00	$7.000,00
12	Sopa de Colicero: pernil apanado, ensalada hawaiana, papa a la mayonesa y arroz.	Plato	$7.000,00	$8.000,00	$9.000,00	$7.000,00
13	Ajiaco: pechuga desmechada y/o pernil, arroz, aguacate, arepa blanca.	Plato	$7.000,00	$8.000,00	$9.000,00	$7.000,00
14	Sancocho de Gallina: arroz blanco, yuca, papa, plátano, guacamole.	Plato	$7.000,00	$9.000,00	$9.500,00	$7.000,00
15	Sopa de Ahuyama: carne de cerdo a la plancha, lentejas rancheras, arroz, ensalada (mango, lechuga, espinacas).	Plato	$5.000,00	$8.000,00	$9.000,00	$5.000,00
16	Espagueti con pollo: papa a la francesa, ensalada agridulce.	Plato	$5.000,00	$9.000,00	$9.500,00	$5.000,00
17	Carne asada, cazuela de frijol, arroz blanco, plátano, rodajas de plátano.	Plato	$7.000,00	$7.000,00	$8.000,00	$7.000,00
18	Sopa de Verduras: hígado, papa criolla, arroz, plátano, ensalada (cebolla y tomate).	Plato	$5.000,00	$7.000,00	$8.000,00	$5.000,00
19	Crema de espinaca: sobre barriga sudada, arroz, papa chalequeada (papa rallada, con ahogo), ensalada (lechuga, zanahoria y habichuela).	Plato	$5.000,00	$8.000,00	$9.000,00	$5.000,00
20	Arroz con pollo y papas fritas.	Plato	$7.000,00	$7.000,00	$8.000,00	$7.000,00
21	Crema de pollo: filete de robalo a la plancha, arroz, patacona, ensalada (tomate, lechuga, cebolla).	Plato	$7.000,00	$9.500,00	$9.500,00	$7.000,00
22	Sopa de pataconcitos, Sobre barriga a la criolla, papa salada, arroz blanco ensalada de remolacha	Plato	$5.000,00	$8.000,00	$8.000,00	$5.000,00
23	Sopa de avena, carnes mixtas, arroz blanco, maduro cocinado, ensalada agridulce.	Plato	$7.000,00	$8.000,00	$9.000,00	$7.000,00
24	Crema de ajiaco, carne molida con verduras, arepa frita, arroz blanco, picadillo de repollo, tomate y cilantro.	Plato	$5.000,00	$7.000,00	$8.000,00	$5.000,00
25	Sopa de arroz, pollo a la naranja, arroz blanco, plátano frito, ensalada verde.	Plato	$7.000,00	$8.000,00	$9.000,00	$7.000,00
26	Sopa de arracacha, albóndiga, arroz blanco, ahuyama, yuca ahogado, ensalada de atún.	Plato	$5.000,00	$7.000,00	$8.000,00	$5.000,00
27	Consomé de pollo, Arroz mixto (atollado), Ensalada de aguacate.	Plato	$7.000,00	$7.000,00	$8.000,00	$7.000,00
28	Sancocho de espinazo de cerdo, arroz blanco, guacamole y ahogado	Plato	$7.000,00	$8.000,00	$9.000,00	$7.000,00

3.4 VALOR ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

SEIS MILLONES CINCUENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS PESOS ($6.058.800,00) M/CTE discriminados así:

CONCEPTO	VALOR
CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	$504.900,00
PLAZO DE EJECUCIÓN (MESES)	12
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**$6.058.800,00**

El valor del canon de arrendamiento no incluye IVA, este será asumido por el futuro ARRENDATARIO, debiendo reportar a la DIAN de conformidad con su régimen tributario.

El canon incluye el servicio de recolección de basuras.

El canon de arrendamiento **NO** incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, los cuales debe cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin. El local no cuenta con servicio de gas domiciliario.

Para el valor del arrendamiento del local se tendrá en cuenta el precio del canon establecido en el avaluó, en tanto para la evaluación económica de la oferta, se tendrá en cuenta el valor unitario que se oferte por ítems, estableciendo como precio techo el promedio obtenido entre el Valor Histórico y el menor valor cotizado, así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MENOR VALOR COTIZADO	VALOR HISTÓRICO PROYECTADO A TOMAR	VALOR ESTIMADO
	BEBIDAS				
1	Jugo de naranja u otra fruta en agua– 16 Onzas	Vaso	$2.400,00	$2.200	$2.200
2	Jugo de naranja u otra fruta en agua – 9 Onzas	Vaso	$1.400,00	$1.350	$1.350
3	Jugo de fruta en leche - 16 onzas	Vaso	$2.400,00	$2.750	$2.400
4	Jugo de fruta en leche - 9 onzas	Vaso	$1.400,00	$1.650	$1.400
5	Café en leche 7 Onzas	Vaso	$800,00	$1.300	$800
6	Chocolate 9 onzas	pocillo	$1.000,00	$1.300	$1.000
7	Perico 4 onzas	pocillo	$600,00	$800	$600
8	Tinto, aromática 4 onzas	pocillo	$500,00	$550	$500
9	Leche 12 Onzas	Vaso	$1.400,00	$1.300	$1.300
10	Avena Vaso 7 onzas	Vaso mediano	$1.000,00	$1.100	$1.000
11	Milo Vaso 10 Onzas	Vaso grande	$1.700,00	$1.650	$1.650
	ALIMENTOS PREPARADOS				
12	Papa rellena de mínimo 200 grs	Unidad	$1.500,00	$1.650	$1.500
13	Empanadas de pollo de mínimo 120 grs.	Unidad	$1.400,00	$1.300	$1.300
14	Empanadas de carne de mínimo 120 grs.	Unidad	$1.200,00	$1.100	$1.100
15	Hamburguesa con carne de mínimo 300 grs	Unidad	$3.400,00	$3.250	$3.250
16	Perro caliente con salchicha americana y queso	Unidad	$2.000,00	$3.250	$2.000
17	Buñuelo de mínimo 90 grs	Unidad	$1.100,00	$1.100	$1.100
18	Arepa con queso de mínimo 160 grs	Unidad	$1.200,00	$1.300	$1.200
19	Churros de mínimo 120 grs	Unidad	$1.300,00	$1.100	$1.100
20	Combo Tamal dos carnes (Tamal+ chocolate+ pan)	Unidad	$5.500,00	$4.900	$4.900
21	Sándwich de jamón y Queso mínimo 120 grs	Unidad	$1.300,00	$1.350	$1.300

FRUTERÍA					
22	Porción de fruta en vaso de 16 Onzas	Porción	$2.000,00	$2.200	$2.000
23	Queso porción de mínimo 100 grs	Porción	$1.000,00	$1.100	$1.000
24	Cereal con yogurt porción en Vaso de 16 Onzas	Porción	$2.400,00	$2.200	$2.200

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MENOR VALOR COTIZADO	VALOR HISTÓRICO PROYECTADO A TOMAR	VALOR ESTIMADO
OTROS ALIMENTOS PREPARADOS					
1	Café en leche, huevo frito, arepa, porción de fruta	Vaso	$5.500,00	N/A	$5.500,00
2	Chocolate en leche, huevo en tortilla, caldo de costilla, tostada.	Vaso	$5.000,00	N/A	$5.000,00
3	Avena en leche, pan, queso, porción de fruta	Vaso	$4.000,00	N/A	$4.000,00
4	Jugo de fruta en leche, caldo con huevo, pan	Vaso	$6.000,00	N/A	$6.000,00
5	Agua de panela en leche, huevos pericos, arepa	Vaso	$5.000,00	N/A	$5.000,00
6	Jugo de fruta, caldo de papa, salchicha, pan	pocillo	$6.000,00	N/A	$6.000,00
7	Choco listo en leche, arepa rellena con carne, porción de fruta	pocillo	$6.000,00	N/A	$6.000,00
8	Sopa de Verduras: gulasch de carne, papa al vapor, arroz y ensalada mixta (tomate, lechuga, pepino y cebolla).	pocillo	$5.000,00	N/A	$5.000,00
9	Cazuela de frijol: arroz, tajadas, chicharrón, ensalada de aguacate, Cebolla y tomate.	Vaso	$6.000,00	N/A	$6.000,00
10	Sopa de Pasta: carne encebollada, arroz, palitos de yuca, ensalada verde (espinaca, maíz, aderezo y vinagreta)	Vaso mediano	$5.000,00	N/A	$5.000,00
11	Crema de Cebolla: pechuga a la plancha y/o gratinada, arroz, puré de papa, ensalada arcoíris (zanahoria, repollo morado, aderezo vinagreta)	Vaso grande	$7.000,00	N/A	$7.000,00
12	Sopa de Colicero: pernil apanado, ensalada hawaiana, papa a la mayonesa y arroz.	Unidad	$7.000,00	N/A	$7.000,00
13	Ajiaco: pechuga desmechada y/o pernil, arroz, aguacate, arepa blanca.	Unidad	$7.000,00	N/A	$7.000,00
14	Sancocho de Gallina: arroz blanco, yuca, papa, plátano, guacamole.	Unidad	$7.000,00	N/A	$7.000,00
15	Sopa de Ahuyama: carne de cerdo a la plancha, lentejas rancheras, arroz, ensalada (mango, lechuga, espinacas).	Unidad	$5.000,00	N/A	$5.000,00
16	Espagueti con pollo: papa a la francesa, ensalada agridulce.	Unidad	$5.000,00	N/A	$5.000,00
17	Carne asada, cazuela de frijol, arroz blanco, plátano, rodajas de plátano.	Unidad	$7.000,00	N/A	$7.000,00
18	Sopa de Verduras: hígado, papa criolla, arroz, plátano, ensalada (cebolla y tomate).	Unidad	$5.000,00	N/A	$5.000,00
19	Crema de espinaca: sobre barriga sudada, arroz, papa chalequeada (papa rallada, con ahogo), ensalada (lechuga, zanahoria y habichuela).	Unidad	$5.000,00	N/A	$5.000,00
20	Arroz con pollo y papas fritas.	Unidad	$7.000,00	N/A	$7.000,00
21	Crema de pollo: filete de robalo a la plancha, arroz, patacona, ensalada (tomate, lechuga, cebolla).	Unidad	$7.000,00	N/A	$7.000,00
22	Sopa de pataconcitos, Sobre barriga a la criolla, papa salada, arroz blanco ensalada de remolacha	Porción	$5.000,00	N/A	$5.000,00

23	Sopa de avena, carnes mixtas, arroz blanco, maduro cocinado, ensalada agridulce.	Porción	$7.000,00	N/A	$7.000,00
24	Crema de ajiaco, carne molida con verduras, arepa frita, arroz blanco, picadillo de repollo, tomate y cilantro.	Porción	$5.000,00	N/A	$5.000,00
25	Sopa de arroz, pollo a la naranja, arroz blanco, plátano frito, ensalada verde.	Unidad	$7.000,00	N/A	$7.000,00
26	Sopa de arracacha, albóndiga, arroz blanco, ahuyama, yuca ahogado, ensalada de atún.	Unidad	$5.000,00	N/A	$5.000,00
27	Consomé de pollo, Arroz mixto (atollado) Ensalada de aguacate.	Unidad	$7.000,00	N/A	$7.000,00
28	Sancocho de espinazo de cerdo, arroz blanco, guacamole y ahogado	Unidad	$7.000,00	N/A	$7.000,00

VALOR ESTIMADO ALIMENTOS PREPARADOS

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO
	BEBIDAS		
1	Jugo de naranja u otra fruta en agua– 16 Onzas	Vaso	$2.200
2	Jugo de naranja u otra fruta en agua – 9 Onzas	Vaso	$1.350
3	Jugo de fruta en leche - 16 onzas	Vaso	$2.400
4	Jugo de fruta en leche - 9 onzas	Vaso	$1.400
5	Café en leche 7 Onzas	Vaso	$800
6	Chocolate 9 onzas	pocillo	$1.000
7	Perico 4 onzas	pocillo	$600
8	Tinto, aromática 4 onzas	pocillo	$500
9	Leche 12 Onzas	Vaso	$1.300
10	Avena Vaso 7 onzas	Vaso mediano	$1.000
11	Milo Vaso 10 Onzas	Vaso grande	$1.650
	ALIMENTOS PREPARADOS		
12	Papa rellena de mínimo 200 grs	Unidad	$1.500
13	Empanadas de pollo de mínimo 120 grs.	Unidad	$1.300
14	Empanadas de carne de mínimo 120 grs.	Unidad	$1.100
15	Hamburguesa con carne de mínimo 300 grs	Unidad	$3.250
16	Perro caliente con salchicha americana y queso	Unidad	$2.000
17	Buñuelo de mínimo 90 grs	Unidad	$1.100
18	Arepa con queso de mínimo 160 grs	Unidad	$1.200
19	Churros de mínimo 120 grs	Unidad	$1.100
20	Combo Tamal dos carnes (Tamal+ chocolate+ pan)	Unidad	$4.900
21	Sándwich de jamón y Queso mínimo 120 grs	Unidad	$1.300
	FRUTERÍA		
22	Porción de fruta en vaso de 16 Onzas	Porción	$2.000
23	Queso porción de mínimo 100 grs	Porción	$1.000
24	Cereal con yogurt porción en Vaso de 16 Onzas	Porción	$2.200
No.	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**PRECIO TECHO**
1	Café en leche, huevo frito, arepa, porción de fruta	Plato	$5.500,00
2	Chocolate en leche, huevo en tortilla, caldo de costilla, tostada.	Plato	$5.000,00
3	Avena en leche, pan, queso, porción de fruta	Plato	$4.000,00

4	Jugo de fruta en leche, caldo con huevo, pan	Plato	$6.000,00
5	Agua de panela en leche, huevos pericos, arepa	Plato	$5.000,00
6	Jugo de fruta, caldo de papa, salchicha, pan	Plato	$6.000,00
7	Choco listo en leche, arepa rellena con carne, porción de fruta	Plato	$6.000,00
8	Sopa de Verduras: gulasch de carne, papa al vapor, arroz y ensalada mixta (tomate, lechuga, pepino y cebolla).	Plato	$5.000,00
9	Cazuela de frijol: arroz, tajadas, chicharrón, ensalada de aguacate, Cebolla y tomate.	Plato	$6.000,00
10	Sopa de Pasta: carne encebollada, arroz, palitos de yuca, ensalada verde (espinaca, maíz, aderezo y vinagreta)	Plato	$5.000,00
11	Crema de Cebolla: pechuga a la plancha y/o gratinada, arroz, puré de papa, ensalada arcoíris (zanahoria, repollo morado, aderezo vinagreta)	Plato	$7.000,00
12	Sopa de Colicero: pernil apanado, ensalada hawaiana, papa a la mayonesa y arroz.	Plato	$7.000,00
13	Ajiaco: pechuga desmechada y/o pernil, arroz, aguacate, arepa blanca.	Plato	$7.000,00
14	Sancocho de Gallina: arroz blanco, yuca, papa, plátano, guacamole.	Plato	$7.000,00
15	Sopa de Ahuyama: carne de cerdo a la plancha, lentejas rancheras, arroz, ensalada (mango, lechuga, espinacas).	Plato	$5.000,00
16	Espagueti con pollo: papa a la francesa, ensalada agridulce.	Plato	$5.000,00
17	Carne asada, cazuela de frijol, arroz blanco, plátano, rodajas de plátano.	Plato	$7.000,00
18	Sopa de Verduras: hígado, papa criolla, arroz, plátano, ensalada (cebolla y tomate).	Plato	$5.000,00
19	Crema de espinaca: sobre barriga sudada, arroz, papa chalequeada (papa rallada, con ahogo), ensalada (lechuga, zanahoria y habichuela).	Plato	$5.000,00
20	Arroz con pollo y papas fritas.	Plato	$7.000,00
21	Crema de pollo: filete de robalo a la plancha, arroz, patacona, ensalada (tomate, lechuga, cebolla).	Plato	$7.000,00
22	Sopa de pataconcitos, Sobre barriga a la criolla, papa salada, arroz blanco ensalada de remolacha	Plato	$5.000,00
23	Sopa de avena, carnes mixtas, arroz blanco, maduro cocinado, ensalada agridulce.	Plato	$7.000,00
24	Crema de ajiaco, carne molida con verduras, arepa frita, arroz blanco, picadillo de repollo, tomate y cilantro.	Plato	$5.000,00
25	Sopa de arroz, pollo a la naranja, arroz blanco, plátano frito, ensalada verde.	Plato	$7.000,00
26	Sopa de arracacha, albóndiga, arroz blanco, ahuyama, yuca ahogado, ensalada de atún.	Plato	$5.000,00
27	Consomé de pollo, Arroz mixto (atollado), Ensalada de aguacate.	Plato	$7.000,00
28	Sancocho de espinazo de cerdo, arroz blanco, guacamole y ahogado	Plato	$7.000,00

Intendente Jefe **FAIRY RESTREPO RIVAS**
Responsable Bienestar Social Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.

ANEXO No 2

CONDICIONES TÉCNICAS

La Policía Metropolitana de Villavicencio establece para el presente proceso de contratación las siguientes condiciones y especificaciones técnicas para el cumplimiento del objeto contractual así:

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
	BEBIDAS			
1	Jugo de naranja u otra fruta en agua– 16 Onzas	Vaso		
2	Jugo de naranja u otra fruta en agua – 9 Onzas	Vaso		
3	Jugo de fruta en leche - 16 onzas	Vaso		
4	Jugo de fruta en leche - 9 onzas	Vaso		
5	Café en leche 7 Onzas	Vaso		
6	Chocolate 9 onzas	pocillo		
7	Perico 4 onzas	pocillo		
8	Tinto, aromática 4 onzas	pocillo		
9	Leche 12 Onzas	Vaso		
10	Avena Vaso 7 onzas	Vaso mediano		
11	Milo Vaso 10 Onzas	Vaso grande		
	ALIMENTOS PREPARADOS			
12	Papa rellena de mínimo 200 grs	Unidad		
13	Empanadas de pollo de mínimo 120 grs.	Unidad		
14	Empanadas de carne de mínimo 120 grs.	Unidad		
15	Hamburguesa con carne de mínimo 300 grs	Unidad		
16	Perro caliente con salchicha americana y queso	Unidad		
17	Buñuelo de mínimo 90 grs	Unidad		
18	Arepa con queso de mínimo 160 grs	Unidad		
19	Churros de mínimo 120 grs	Unidad		
20	Combo Tamal dos carnes (Tamal + chocolate + pan)	Unidad		
21	Sándwich de jamón y Queso mínimo 120 grs	Unidad		
	FRUTERÍA			
22	Porción de fruta en vaso de 16 Onzas	Porción		
23	Queso porción de mínimo 100 grs	Porción		
24	Cereal con yogurt porción en Vaso de 16 Onzas	Porción		

No.	RESTAURANTE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Café en leche, huevo frito, arepa, porción de fruta		
2	Chocolate en leche, huevo en tortilla, caldo de costilla, tostada.		
3	Avena en leche, pan, queso, porción de fruta		
4	Jugo de fruta en leche, caldo con huevo, pan		
5	Agua de panela en leche, huevos pericos, arepa		
6	Jugo de fruta, caldo de papa, salchicha, pan		
7	Choco listo en leche, arepa rellena con carne, porción de fruta		
8	Sopa de Verduras: gulasch de carne, papa al vapor, arroz y ensalada mixta (tomate, lechuga, pepino y cebolla).		
9	Cazuela de frijol: arroz, tajadas, chicharrón, ensalada de aguacate, Cebolla y tomate.		

10	Sopa de Pasta: carne encebollada, arroz, palitos de yuca, ensalada verde (espinaca, maíz, aderezo y vinagreta)		
11	Crema de Cebolla: pechuga a la plancha y/o gratinada, arroz, puré de papa, ensalada arcoíris (zanahoria, repollo morado, aderezo vinagreta)		
12	Sopa de Colicero: pernil apanado, ensalada hawaiana, papa a la mayonesa y arroz.		
13	Ajiaco: pechuga desmechada y/o pernil, arroz, aguacate, arepa blanca.		
14	Sancocho de Gallina: arroz blanco, yuca, papa, plátano, guacamole.		
15	Sopa de Ahuyama: carne de cerdo a la plancha, lentejas rancheras, arroz, ensalada (mango, lechuga, espinacas).		
16	Espagueti con pollo: papa a la francesa, ensalada agridulce.		
17	Carne asada, cazuela de frijol, arroz blanco, plátano, rodajas de plátano.		
18	Sopa de Verduras: hígado, papa criolla, arroz, plátano, ensalada (cebolla y tomate).		
19	Crema de espinaca: sobre barriga sudada, arroz, papa chalequeada (papa rallada, con ahogo), ensalada (lechuga, zanahoria y habichuela).		
20	Arroz con pollo y papas fritas.		
21	Crema de pollo: filete de robalo a la plancha, arroz, patacona, ensalada (tomate, lechuga, cebolla).		
22	Sopa de pataconcitos, Sobre barriga a la criolla, papa salada, arroz blanco ensalada de remolacha		
23	Sopa de avena, carnes mixtas, arroz blanco, maduro cocinado, ensalada agridulce.		
24	Crema de ajiaco, carne molida con verduras, arepa frita, arroz blanco, picadillo de repollo, tomate y cilantro.		
25	Sopa de arroz, pollo a la naranja, arroz blanco, plátano frito, ensalada verde.		
26	Sopa de arracacha, albóndiga, arroz blanco, ahuyama, yuca ahogado, ensalada de atún.		
27	Consomé de pollo, Arroz mixto (atollado), Ensalada de aguacate.		
28	Sancocho de espinazo de cerdo, arroz blanco, guacamole y ahogado		

ANEXO 2.1.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**PRODUCTOS MÍNIMOS:** El arrendatario se comprometerá a cumplir con el ofrecimiento de los productos mínimos de cafetería y con el menú establecido en el anexo 2 del presente estudio.		
2	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE** Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de cafetería y frutería y/o la prestación del servicio de alimentación, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma supere el cincuenta por ciento (50%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones con concepto de calidad BUENA O EXCELENTE de la ejecución de los contratos y/o acta de liquidación.. *Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:* *Nombre, dirección y/o teléfono del contratante* • Objeto del contrato certificado. • Número de contrato. • Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales). • Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando como valor contratado el inicial. • Concepto de calidad de la ejecución del contrato		
3	**HORARIO:** El proponente se compromete prestar el servicio de restaurante y cafetería en el siguiente horario: LUNES A VIERNES: El servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato. SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: El servicio debe iniciar a partir de las 8:00 horas, en horario extendido hasta las 17:00 horas. Igualmente en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas. Así mismo, el proponente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros). **Nota 1:** El horario para los Días Domingos y Festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato. **Nota 2:** No se permitirá la permanencia en el inmueble objeto del presente contrato de personas que no presten el servicio de restaurante y cafetería.		
4	**NORMAS DE SEGURIDAD** El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Policía Metropolitana de Villavicencio –Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del restaurante y cafetería, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa a la cafetería, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.		
5	**CAPACIDAD OPERATIVA** Atendiendo que es necesario contar con toda la logística necesaria y de talento humano para garantizar la prestación del servicio de cafetería y restaurante, se hace necesario que el oferente certifique que cuenta con un capital de trabajo suficiente		

<table>
<tr><td></td><td>para poder suministrar los productos a un promedio de 600 personas correspondiente al personal de Estudiantes, Auxiliares y de plana mayor de este docente.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS
El proponente se compromete a devolver en óptimas condiciones el equipamiento y utensilios entregados y a responder por pérdidas, daños, mantenimiento preventivo y correctivo de estos bienes.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>SERVICIO DE TV POR CABLE
El arrendatario se compromete a instalar un servicio de televisión por cable para el bienestar y comodidad del cliente, en cual será sufragado por el arrendatario.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>PRECIOS
Los precios de los productos relacionados en las especificaciones técnicas descritas en los cuadros anteriores, deberán mantenerse por la vigencia del contrato, cualquier cambio a la lista de precios propuesta, deberá tener el visto bueno del supervisor del contrato.
Los productos de marcas reconocidas deberán ser comercializados con los precios sugeridos por el fabricante.
La lista de precios estará ubicada en un lugar visible de la cafetería.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>NORMAS SANITARIAS
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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>PERSONAL REQUERIDO
Teniendo en cuenta que el arrendamiento del local No. 1 del BIUNI de la Escuela, es para la prestación del servicio de restaurante y cafetería, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:
<table><tr><th>CANT</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA GENERAL.</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr><tr><td>2</td><td>Auxiliares de cocina</td><td>Experiencia mínima de 1 año como auxiliar de cocina</td><td>Permanente del 100%</td></tr><tr><td>1</td><td>Auxiliar de Cafetería</td><td>Experiencia mínima de 1 año como mesero (a)</td><td>Permanente del 100%</td></tr></table>
Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (certificaciones).

En el evento que se cambie el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>CERTIFICACIÓN MANEJO DE ALIMENTOS

El oferente presentará una certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que en caso de ser adjudicatario del presente proceso, para el inicio del contrato allegara los certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente del personal que emplee para la manipulación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>UNIFORME
El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero, suela antideslizante y zapatos de tacón bajo.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>REGISTROS INVIMA
El oferente deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la Secretaria de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos
En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha de vencimiento expirada.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>MEDIDAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
Se deberá instalar las medidas de seguridad industrial necesarias, como extintores, botiquín y demás que se consideren necesarios para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15</td><td>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

El oferente que se presente al presente proceso contractual deberá certificar que garantizará cada uno de los servicios que se presten el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la</td><td></td><td></td></tr>
</table>

	normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adiciones o reemplace. En atención a ello, la supervisión del contrato realizará visitas periódicas a los fabricantes de los alimentos que lleguen a la cafetería ya preparados, listos para su consumo, con el fin de garantizar que se cumplan con todas las .		
16	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 11, 12 y 14 de la resolución 2674 de 2013, los cuales señalan lo siguiente: Artículo 11°.- Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa. **Artículo 12°.- Educación y capacitación.** Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. **Artículo 14.** ***Prácticas higiénicas y medidas de protección.*** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier		

	material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. 6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse. 14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.		
17	DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS ✓ Deberán servirse en recipientes adecuados (cerámica), 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).		
18	El proponente se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los residuos. ✓ Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. ✓ Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. ✓ Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. ✓ Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. ✓ 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 menaje limpio o alimentos.		
19	ALMACENAMIENTO DE VÍVERES El proponente se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas. (Resolución 2674 de 2013). Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: 1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. 2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.		

	3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida. 4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. 5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas. 6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente. 7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.		
20	**RECEPCIÓN DE ALIMENTOS** El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. Deberán rechazarse: los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido. Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos. Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. Los huevos rotos, con manchas de sangre. Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos		
21	**EQUIPOS Y UTENSILIOS** ✓ Los equipos deberán estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. ✓ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ✓ Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. ✓ Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ✓ Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. ✓ Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
22	El proponente se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. **ASEO Y LIMPIEZA** ✓ **COMEDOR**; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores.		

	✓ **COCINA**; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. ✓ **RECOLECCIÓN DE BASURAS**; El oferente deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer 1 punto ecológico, con 3 canecas con tapa de pedal, y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, para garantizar la clasificación de los residuos sólidos y de esta forma efectuar el reciclaje. ✓ **DESINFECCIÓN**; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensillos y alimentos en crudo como frutas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el restaurante. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. ✓ Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.		
23	**DESPERDICIOS** REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de 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. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • 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 menaje limpio o alimentos.		
24	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** ✓ Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control ✓ 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.		
25	**MENÚ** El arrendatario se compromete a ofrecer menús diferentes todos los días de la semana para el desayuno y almuerzo, así mismo deberá prestar el servicio de restaurante a la mesa. Es de anotar que el arrendatario podrá ofrecer alimentos preparados, bebidas y alimentos adicionales a los incluidos en el listado del anexo 2.1, siempre y cuando se realice previa coordinación con el supervisor del contrato para establecer un precio de venta al público.		
26	**MEDIDAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL** Se deberá instalar las medidas de seguridad industrial necesarias, como extintores, botiquín, camilla y demás que se consideren necesarios para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería.		

27	**TRAMPAS DE GRASA** El proponente se compromete a instalar o a realizar mantenimiento al mecanismo que permite separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por las pocetas de lavado y de porcionamiento de alimentos, con el fin de proteger las instalaciones sanitarias. De ser necesario, el arrendatario deberá realizar adecuaciones para que ese mecanismo sea simple y que el operario pueda fácilmente limpiar y evacuar dichos residuos, así mismo debe tratarse en lo posible de no verter directamente aceites de freidores por el desagüe.		
28	**HÁBITOS SALUDABLES:** El proponente se compromete a que realizará mínimo tres charlas pedagógicas sobre hábitos alimenticios saludables y nutrición, dirigida al personal profesional, de Estudiantes y Auxiliares de Policía de la Escuela, durante la ejecución del contrato, previa coordinación de fechas con el supervisor del contrato.		

Intendente Jefe **FAIRY RESTREPO RIVAS**
Responsable Bienestar Social Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.

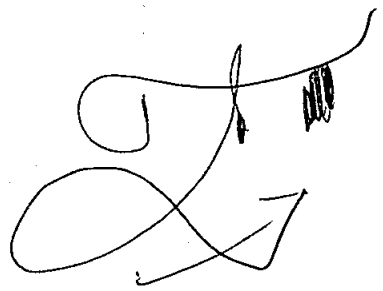
ANEXO No. 3

CERTIFICACIÓN DE NECESIDAD.

En mí calidad de Jefe de Talento Humano, manifiesto con la suscripción de esta certificación que verificada la Planta de Personal, la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, no cuenta con el personal calificado del Área Administrativa, ni la logística para la prestación del servicio de cafetería y restaurante en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.

Por lo anterior, la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación directa, donde se entregue el arrendamiento el local y se preste el servicio de cafetería.

La presente se suscribe el día



Teniente **SILVIO FERNANDO ARIZA MORA**
Jefe de Talento Humano ESECU (E)

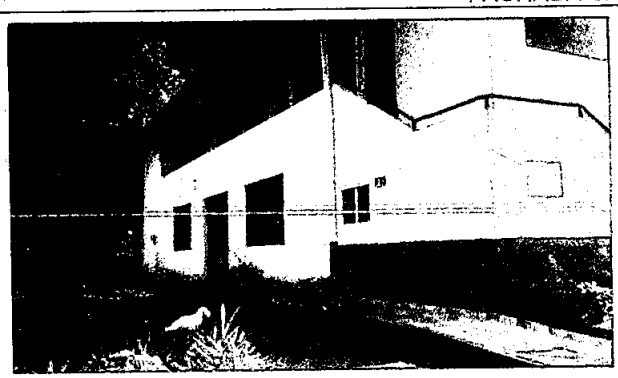
ANEXO No. 4

LINDEROS Y ÁREA DEL LOCAL

Área total de 27.59 metros cuadrados, distribuidos así: área de cocina; un mesón con lavaplatos en acero inoxidable de 11 metros, sector de servicio que incluye dos ventanas de atención con mesones en acero inoxidable, una puerta de ingreso y egreso, dos extractores. El local No. 1 del bloque de bienestar Universitario está delimitado así: costado norte; salón de Bienestar Universitario, costado oriente; con el local No. 2 del bloque de bienestar; costado occidente; casino de suboficiales y costado oriental; zona verde y quebrada que colinda con los potreros de la MEVIL.

ÁLBUM FOTOGRÁFICO ÁREA CAFETERÍA BIUNI

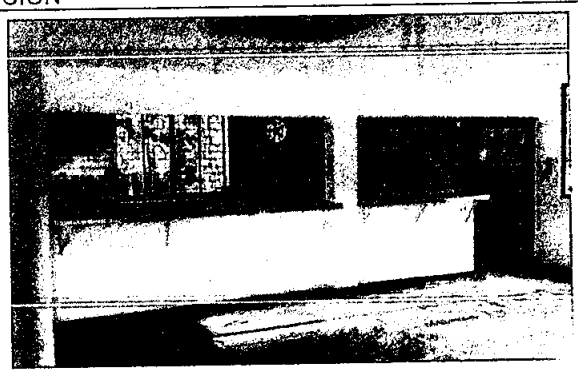
FACHADA CAFETERÍA BIUNI



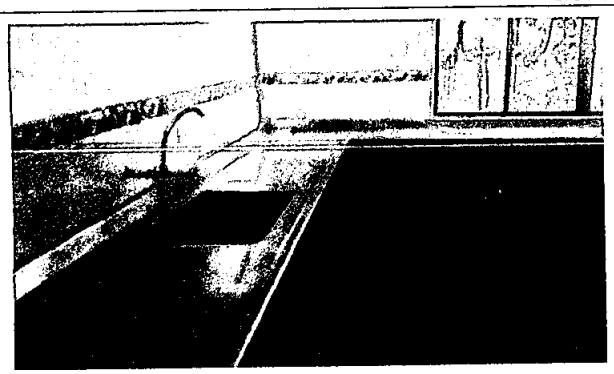


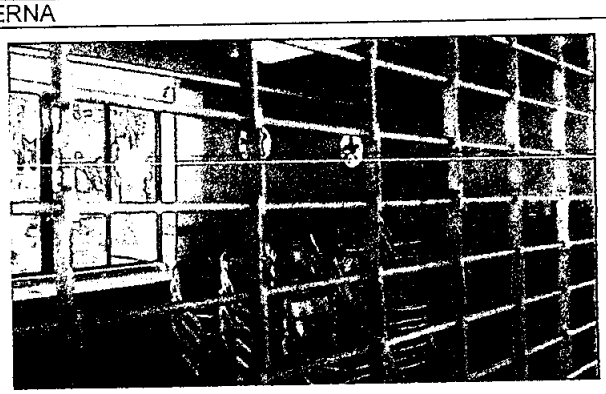
ZONA DE ATENCIÓN





ZONA INTERNA





ANEXO No. 5

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Conforme a lo establecido en el artículo 5 de la ley 80/93, el contratista tendrá entre sus derechos y obligaciones lo siguiente:

1) Cumplir con el objeto contractual.

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

3) Responder en los plazos que la POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO 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), las prestaciones sociales de todo el personal que se emplee en la prestación del servicio, así mismo, deberá realizar afiliación de sus empleados al Sistema General de Riesgos Profesionales, Clase V.

5) Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana de Villavicencio, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

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 oficina de contratos de la Policía Metropolitana de Villavicencio y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8) Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo 2 del contrato; según lo estipulado en el objeto del contrato.

9) El contratista debe cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia ambiental.

10) Cualquier infracción por omisión de la normatividad ambiental antes, durante y al finalizar el objeto del contrato será asumida como su responsabilidad.

11) El contratista deberá brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle.

12) Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de cafetería y restaurante.

13) Restituir a la Policía Metropolitana de Villavicencio - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, 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.

14) Se compromete a destinar este inmueble exclusivamente para el servicio de cafetería y restaurante.

15) Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de cafetería y restaurante, en la forma en que se describe en el anexo técnico.

16) Se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en cuanto salario prestaciones sociales afiliación al sistema de seguridad social, aportes para fiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.

17) Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados en el manejo de los alimentos.

18) Se compromete a que el personal que labore en la cafetería y restaurante esté debidamente uniformado como se menciona en las especificaciones técnicas, así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) para la identificación a la entrada de las instalaciones.

19) El arrendatario se compromete a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos, articulo 567 de la ley 9 de 1979.

20) Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.

21) Al inicio del contrato hacer entrega al supervisor del contrato el certificado de manipulación de alimentos, con los respectivos los exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de cafetería y restaurante.

22) Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del contratista.

23) Los alimentos y productos utilizados en la preparación de la alimentación deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera transportada de forma higiénica y adecuada.

24) El arrendatario deberá dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la celebración del contrato, realizar la calibración por un laboratorio certificado con una fecha de expedición no mayor a 8 días, de los medidores ubicados e instalados en el local objeto de arrendamiento para el servicio de acueducto, alcantarillado y energía eléctrica, debiendo realizar igualmente con el técnico idóneo la instalación del medidor. En el evento que el medidor instalado se encuentre averiado y no pueda realizar la calibración el arrendatario instalara un nuevo medidor debidamente calibrado. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomara la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio.

25) Debe enviar copia mensual al supervisor del contrato de la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.

26) El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área objeto del presente contrato.

27) El arrendatario está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Policía Metropolitana de Villavicencio. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.

28) Se compromete a restituir el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, debiendo realizar las reparaciones en caso de que sean necesarias.

29) EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO NIT. 900.486.513-7, el canon mensual en forma ANTICIPADA pagadero dentro de los cinco (5) primeros hábiles siguientes al inicio del contrato, en la cuenta de corriente del banco BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA BBVA S.A, No. 854-000155, cuenta DTN Policía Nacional, Fondos Especiales Policía Metropolitana de Villavicencio.

30) Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y servicios públicos (energía, acueducto y alcantarillado), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato, No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

31) No se permitirá la prestación de servicio de cafetería y restaurante por parte de niños, niñas y adolescentes.

32) Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.

33) El contratista se compromete a que todas las mejoras que realice sobre el inmueble objeto de arrendamiento deberá tener autorización por parte del supervisor del contrato, los cuales se llevaran a cabo bajo la responsabilidad del contratista, quien asumirá todos sus costos, por consiguiente la Policía Metropolitana de Villavicencio no reconocerá valor alguno por las mejoras realizadas al inmueble.

34) Prohibición al expendio de bebidas embriagantes y sustancias que causen dependencia: Queda explícita la prohibición para vender bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.

35) Acatar las sugerencias y recomendaciones que el Supervisor del Contrato señale, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.

36) Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.

ANEXO No. 6

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. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO** 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 - POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

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

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

ANEXO No. 7

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

1. Establecer el contexto en el cual se adelanta el proceso de Contratación:

1.1. **Objeto del proceso de Contratación:** ARRENDAMIENTO DEL LOCAL No. 1 DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA DEL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS "EDUARDO CUEVAS GARCÍA.

1.2. Los partícipes del proceso de contratación: Personas naturales y jurídicas que tengan la disponibilidad que tengan la capacidad jurídica técnica y económica de prestar el servicio de cafetería y restaurante.

1.3. **La ciudadanía que se beneficia del proceso de contratación:** La población de Estudiantil y auxiliares de Policía que se beneficia del proceso de contratación: Sera todo el personal de Estudiantes adscrito a la Escuela de carabineros Eduardo Cuevas García de Villavicencio, teniendo una amplia diversidad de productos y alimentos balanceados, en las diferentes jornadas de trabajo o servicios especiales, garantizando el bienestar del personal.

1.4. **Capacidad Estatal en la disponibilidad presupuestal y conocimientos para el proceso de contratación estatal:** El Área Logística cuenta con los locales y los espacios necesarios para entregarlos en arriendo de tal forma que se garantice la prestación del servicio de cafetería y restaurante con variedad de productos y alimentos para suplir la necesidad del personal en formación e instrucción. Por otra parte la unidad cuenta con un equipo interdisciplinario con el conocimiento y experiencia en el desarrollo de los procesos de contratación.

1.5. Suficiencia del presupuesto del proceso de contratación: Para el presente proceso de contratación el canon de arrendamiento mensual se estima en $504.900,00 QUINIENTOS CUATRO MIL NOVECIENTOS PESOS M/CTE sin incluir el pago de los servicios públicos de acueducto y alcantarillado y energía los cuales estarán a cargo del arrendatario

1.6. Condiciones geográficas y de acceso al lugar en el cual se debe cumplir el objeto contractual: el servicio se debe prestar el servicio en la ciudad de Villavicencio, la cual están ubicado en el piedemonte de la cordillera oriental, hacen parte de los principales Municipios del Departamento del Meta, Villavicencio se ubica a 86 kilómetros al sur de la capital del país con vías pavimentadas, por ser capital de departamento cuenta con accesos a los principales municipios del Departamento del Meta, lo cual facilita la ejecución del objeto del presente proceso contractual.

1.7. **Entorno Socio ambiental:** El municipio de Villavicencio se encuentra dividido en 8 comunas, 235 barrios (de los cuales solo 32 son legalizados), 101 asentamientos, 2 zonas de invasión, 7 corregimientos y 61 veredas en total, la agricultura, la ganadería, y la minería son pilares de la economía de la ciudad desarrollada por un importante y agitado comercio, respaldado en el recurso financiero, que la convierten en el polo de desarrollo de todos los llanos orientales, Villavicencio cuenta con una red de instituciones de carácter público y privado que prestan el garantizan el derecho de la educación a nivel de básica primaria, básica secundaria, media vocacional y superior. Como la ciudad eje de los Llanos Orientales, Villavicencio es el principal centro urbano universitario de la región al cual llegan jóvenes de los departamentos vecinos. La escuela de carabineros Eduardo Cuevas García donde se encuentra ubicado el local en mención cuenta con el espacio necesario para suplir el servicio de cafetería y restaurante además teniendo en cuenta la gran demanda por parte del personal Estudiantil y Auxiliares de Policía

1.8. **Condiciones políticas:** La ciudad está organizada de acuerdo a la estructura gubernamental definida para la población, conformada por alcaldía, secretaria, consejo, como capital departamental, alberga las sedes de la Gobernación del departamento del Meta, Alcaldía Municipal, la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Villavicencio, la Electrificadora del Meta, la sucursal del Banco de la República de Colombia y la Cámara de Comercio de Villavicencio. La ciudad se encuentra a 86 kilómetros al sur de la capital de Colombia, a dos horas y media por la Autopista al Llano, Villavicencio como Área Metropolitana está integrada por los municipios de Acacias, Cumaral y Restrepo.

1.9. **Los factores ambientales:** Debido a su cercanía a la línea del ecuador y su baja altitud, comparte el clima ecuatorial, la ciudad tiene un clima cálido con temperaturas anuales promedio durante el día que van desde 20 hasta 32 grado Celsius. La temperatura guarda cierta relación con la precipitación, de manera que los meses más calurosos son aquellos en que la lluvia es menor, en especial enero y febrero, en los cuales la temperatura máxima sobrepasa en la zona urbana los 33 °C y los meses más frescos son aquellos considerados como los meses más lluviosos, desde mayo hasta julio siendo la temperatura máxima alrededor de 29°C, en la ciudad se ubican diferentes entes gubernamentales dedicados a la protección del medio ambiente como CORMACARENA, lo cual facilita el control del cumplimiento de la normatividad ambiental.

1.10. **El sector objeto del proceso de contratación y su mercado:** El sector es de establecimientos de comercio, y personas naturales o jurídicas que suministren o hayan suministrado el servicio de cafetería y restaurante.

1.11. **La normatividad aplicable al objeto del proceso de contratación:** Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, decreto 1082 de 2015, Resolución 04280 de 2013.

1.12. **Experiencia propia y de otras entidades estatales en procesos de contratación y de otro tipo:** Se puede verificar que existen diferentes entidades estatales de acuerdo a la verificación del Portal Único de Contratación que han contrato este tipo de bienes.

2. IDENTIFICAR Y CLASIFICAR LOS RIESGOS

2.1. Incumplimiento del contrato
2.2. Mala calidad del servicio
2.3. El incumplimiento de la normatividad ambiental en la protección del medio ambiente, en la manipulación de alimentos y las condiciones sanitarias
2.4. El no pago de prestaciones sociales y salarios, de las personas que se empleen para la prestación del servicio de cafetería.
2.5. Daños a terceros por la ejecución del contrato por intoxicaciones de los usuarios del servicio de cafetería.

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	persona responsable de implementar el tratamiento	fecha estimada que se inicia el tratamiento	fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	Específico	Interno	Ejecución	Riesgo Financiero	Incumplimiento del contrato	Incumplimiento de las obligaciones contractuales, y afectación en el bienestar del personal de estudiantes, Auxiliares de Policía y personal de planta quienes cumplen labores académicas en el centro docente.	3	2	5	Riesgo medio	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras	2	2	4	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato.	Informe de supervisión	Mensual
2	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Mala calidad del servicio de cafetería.	Que no se garantice al personal de la unidad una adecuada alimentación	3	2	5	Riesgo Medio	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto y reducir la probabilidad de ocurrencia a través de establecer obligación de la calidad del servicio y monitoreo por parte del supervisor	2	2	4	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato.	Informe de supervisión	Mensual
3	Específico	externo	Ejecución	Ambiental	El incumplimiento de la normatividad ambiental en la protección del medio ambiente, en la manipulación de alimentos y las condiciones sanitarias	Contaminación del medio ambiente, y la deficiencia en el reciclaje.	2	2	4	riesgo bajo	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto y reducir la probabilidad de ocurrencia a través de establecer obligación de carácter ambiental y monitoreo por parte del supervisor	1	2	3	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato	Informe de supervisión	Mensual
4	General	externo	Ejecución	operacional	El no pago de salarios y prestaciones sociales de los trabajadores que contrate el proponente	Incumplimiento de la normatividad aplicable del Código Sustantivo del Trabajo y del sistema de seguridad social integral	3	2	5	Riesgo medio	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras,	2	2	4	Bajo	NO	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato	Informe de supervisión	Mensual
5	General	externo	Ejecución	operacional	Daños a terceros por responsabilidad civil extra-contractual por la ejecución del contrato.	Afectaciones a la salud o vida por intoxicación	3	2	5	Riesgo medio	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras,	2	2	4	Bajo	NO	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato	Informe de supervisión	Mensual

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MAS	AMPARA A LA ENTIDAD CONTRATANTE DE LOS PERJUICIOS DIRECTOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DE LAS OBLIGACIONES NACIDAS DEL CONTRATO, ASÍ COMO SU CUMPLIMIENTO TARDÍO O DE SU CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO, CUANDO ELLOS SON IMPUTABLES AL CONTRATISTA GARANTIZADO, ADEMÁS COMPRENDERÁ EL PAGO DE MULTAS Y CLAUSULA PENAL PECUNIARIA QUE SE PACTEN EN EL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN 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 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 SMLMV	CONTRATISTA	VIGENTE 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 SUS SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO 5.2.1.2. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS PÓLIZAS QUE GARANTIZAN LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DE DECRETO 1082 DE 2012

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO 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, LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA Y/O ALGUNO DE LOS REQUISITOS DE LEGALIZACIÓN.
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 JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL 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.

Intendente Jefe FAIRY RESTREPO RIVAS
Responsable Bienestar Social Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.