## POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA

**Barranquilla,** 23 DIC 2022

## I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

**1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO**

**ARRENDAMIENTO DEL LOCAL NÚMERO DOS UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO, CON DESTINACIÓN PARA USO DE CAFETERÍA.**

| 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 del canon de arrendamiento asciende a la suma de **SETECIENTOS NOVENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS** $791.838 moneda legal colombiana, discriminado así BASE $665.410 IVA del 19% $ 126.428 el cual se cancelará de manera mensual.

Es de resaltar que, se toma como base para establecer el presente canon de arrendamiento, lo dispuesto en el instructivo 024 SUDIR DIRAF-70 de fecha 14/09/2020, que a letra dice ***"si el bien o área ha sido objetos de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor IPC (...)",*** según lo ordenado por el señor Intendente Carlos Moreno Pérez responsable bienes raíces MEBAR, cuyo comentario quedo plasmado en la trazabilidad del documento No. GS-2021-002016-ESANA. y mediante correo electrónico mebar.grute@policia.gov.co de fecha 08-01-2022

| ÍTEM | UNIDAD DE DESTINO | CANTIDAD | VALOR MENSUAL | VALOR |
|---|---|---|---|---|
| 1 | ESANA | 12 meses | $791.838<br>Base Gravable<br>$665.410<br>(+) IVA 19%<br>$ 126.428 | $9.502.056<br>Incluido IVA 19%<br>Base Gravable<br>$9.502.056 (+) IVA 19%<br>$1.517.136 |

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

Plan Compras: N/A
Recurso: N/A
Rubro: N/A
Valor: N/A

| | |
|---|---|
| **1.4 CLASE DE CONTRATO** | Arrendamiento 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, Art. 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y de Comercio |
| **1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES** | Podrán participar las personas naturales y jurídicas, Nacionales y extranjeras con representación en Colombia, en forma individual o conjunta (Consorcio o Unión Temporal) debidamente acreditadas para prestación del servicio o comercializar producto, según objeto contractual previa invitación a presentar oferta por parte de la Policía Metropolitana de Barranquilla |

## 1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

**JUSTIFICACIÓN**

La Escuela de Policía Antonio Nariño en desarrollo de su misionalidad de "formar y capacitar integralmente el Talento Humano de la Policía Nacional de Colombia, a través del Proyecto Educativo Institucional, con el propósito de desarrollar competencias para el servicio de policía, (...)", procura ofrecer al mismo tiempo las condiciones de bienestar y calidad de vida adecuada (espacios), de tal forma que le sean brindados los servicios de alimentación al personal, por una persona natural o jurídica, que se encuentre en capacidad de ofertar mencionado servicio, con el fin que por alguna u otra circunstancia llegan o pernoctan en las instalaciones, (Población flotante) puedan satisfacer su necesidad de alimentarse, según variedad de platos y menús ofrecidos diariamente por parte del contratista.

Por lo anterior, La Escuela de Policía Antonio Nariño señalará los términos y condiciones para adelantar el proceso de contratación, con lo cual se dará continuidad a los siguientes beneficios: satisfacer tal necesidad (calidad y servicio en la venta de alimentos), la Escuela de Policía Antonio Nariño, necesita dar en arrendamiento el Local número tres (Cafetería No. 2) de la Escuela de Policía Antonio Nariño, para brindar al interior de la unidad un espacio de comodidad, oportunidad y calidad de vida, en la ingesta de los alimentos, generando con esto seguridad al personal de planta y flotante, para que estos puedan adquirir sus alimentos y no se vean expuestos al peligro externo a través de situaciones que puedan vulnerar la seguridad individual o colectiva de los mismos.

**CONVENIENCIA**

En la actualidad La Escuela de Policía Antonio Nariño, requiere dar en arriendo un espacio para uso y funcionamiento de la cafetería No. 2, teniendo en cuenta que existe el mismo, con el cual se satisface la demanda diaria y permanente del total de personal uniformado y no uniformado que laboran en esta unidad permitiendo que haya un adecuado nivel de bienestar y garantizar la seguridad de los funcionarios policiales.

**LA OPORTUNIDAD**

Teniendo en cuenta que en la actualidad existe un espacio disponible para adjudicar un contrato de arrendamiento para el funcionamiento de una cafetería, es oportuno adelantar el presente proceso de contratación, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, con el fin de contar con un proveedor que pueda ofrecer productos alimenticios de marcas reconocidas en el mercado, de 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 número dos ubicado en la escuela de policía Antonio Nariño, con destinación para uso de cafetería, para venta de productos alimenticios para la población personal profesional, Auxiliares de Policía, y personal no uniformado que labora en esta unidad de la Policía, estableciendo compromisos entre las dos partes (Arrendado – Arrendatario).

## 2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

| UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA | NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN | OBJETO | NÚMERO DE PROCESO | ACIERTOS | PROBLEMAS |
|---|---|---|---|---|---|
| POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUIS ALEJANDRO DE ARCO ALVARADO | 73-1-10050-2021 17/11/2021 | ARRENDAMIENTO DEL LOCAL NÚMERO TRES UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO, CON DESTINACIÓN PARA USO DE CAFETERÍA | PN MEBAR CD 010 DE 2021 | Se ejecuta el contrato sin novedad | Durante la ejecución del proceso no se han presentado novedades |
| POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA JAIME ALBERTO BORNACELLY | 73-1-10059-2021 21/12/2021 | ARRENDAMIENTO DEL LOCAL NO 1 EN LA ESCUIELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO, UBICADO EN EL AVENIDA CIRCUNVALAR NO 45 - 300 SOLEDAD ATLANTICO, CON DESTINACION PARA USO DE CAFETERIA | PN MEBAR CD 0015 DE 2021 | Se ejecuta el contrato sin novedad | Durante la ejecución del proceso no se han presentado novedades |
| POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA LUZ NERY CASTAÑO SANTOS | 73-1-10007-2022 26/01/2022 | ARRENDAMIENTO DE DOS LOCALES AL INTERIOR DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA DESTINADO PARA LA VENTA DE COMIDA, BEBIDAS Y GALGUERÍAS | PN MEBAR CD 003-2022 | Se ejecuta el contrato sin novedad | Durante la ejecución del proceso no se han presentado novedades |

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

## 3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

**D. CONTRATACIÓN DIRECTA.** Reglamentada por el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015; y el capítulo II numeral 4 de la resolución 03049 de 2014, expresan:

*"Modalidad de selección de contratista de carácter excepcional que procederá, según lo dispone el numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, solamente en los siguientes casos."*

**Causales de esta Modalidad:**

- **Arrendamiento de bienes inmuebles,** literal i) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015:

  Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: **1)** Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y **2)** Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

  Para este tipo de contratos deberá revisarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la resolución 03049 de 2014 y el instructivo 024 del 2020 de DIRAF.

## 4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

### 4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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

### 4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente proceso, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización total o parcial de contratos similares al presente objeto contractual, cuya sumatoria sea igual o superior (50) % del presupuesto oficial asignado, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos.

Cada certificación del contrato debe contener la siguiente información:

A. Nombre o razón social del Contratante.
B. Nombre o razón social del Contratista.
C. Objeto del Contrato.
D. Número de Contrato "si aplica"
E. Valor Total del Contrato en pesos.
F. Plazo de Ejecución
G. Fecha de Iniciación del contrato.
H. Fecha de terminación del contrato.

### 4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (En caso que aplique)

NO APLICA

### 4.1.3 EXPERIENCIA (En caso que aplique)

**NO APLICA**

### 4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL (En caso de que aplique)

NO APLICA.

### 4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA (En caso de que aplique)

Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato se hace necesario contar con toda la logística precisa para garantice el cumplimiento del mismo, por ende el arrendatario debe presentar certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria para abastecimiento, herramientas y equipos necesarios para su instalación y puesto en funcionamiento, así mismo, que tiene los medios logísticos necesarios para garantizar la disponibilidad diaria de los alimentos e insumos de cafetería.

### 4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES (En caso de que aplique)

Las demás especificaciones técnicas, se verificará en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas

### 4.1. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (Aplica para licitación pública y selección abreviada de menor cuantía):

NO APLICA

### 4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

### 4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Atendiendo a la recomendación de invitar a un solo oferente, la verificación económica se verificará que el oferente oferte el canon de arrendamiento establecido mediante avalúo comercial realizado con incremento del IPC decretado por el gobierno el año inmediatamente anterior

### 4.3.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA

La verificación económica se hará teniendo en cuenta los parámetros establecidos en el Decreto Único Reglamentario 1082 del 26 de mayo del 2015, enunciado en el "Artículo 2.2.1.2.1.5.2 Procedimiento para la contratación de mínima cuantía", numeral 4 "La Entidad Estatal debe

revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente."

### 4.3.1 RUT

El oferente deberá anexar el RUT dentro de la propuesta económica.

### 4.3.1.1 REQUISITOS JURIDICOS

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

### 4.3.3. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

NO APLICA

### 4.3.4. CRITERIOS DE DESEMPATE

No aplica, teniendo en cuenta las potestades que fueron asignadas al ordenador del gasto.

## 5. CONDICIONES DEL CONTRATO

### 5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El predio destinado para el arrendamiento, se encuentra dentro de las instalaciones de las estaciones de policía como se indica en el cuadro anexo asi:

| NRO | LUGAR | DIRECCIÓN |
|---|---|---|
| 1 | ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO | AVENIDA CIRCUNVALAR #45-300 |

### 5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

La forma de ejecución del contrato será de acuerdo a las exigencias mínimas descritas en los anexos No. 2, presente estudio El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma parcial de manera mensual, el

arrendatario deberá prestar exclusivamente en el local número dos de la Escuela de Policía Antonio Nariño el servicio de alimentos de cafetería, debiendo cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual por un valor de $791.838 IVA INCLUIDO, así:

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | MESES | VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO IVA INCLUIDO | VALOR TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO IVA INCLUIDO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | ARRENDAMIENTO DEL LOCAL NÚMERO DOS UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO, CON DESTINACIÓN PARA USO DE CAFETERÍA | 12 | $ 791.838 | $9.502.056 |
| | VALOR TOTAL | | | $9.502.056 |

El servicio público de energía eléctrica estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado directamente por este de manera oportuna de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato los primero diez (10) días del mes siguiente.

Una vez efectuado el pago del servicio público (energía eléctrica y agua), deberá entregar copia del recibo de pago del mismo 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

La duración del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR-ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única.

**NOTA:** Al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del Local o espacio sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (**NO se prorroga automáticamente).** De acuerdo a lo estipulado en el Instructivo No. 024 DIPON – DIRAF – 70 de fecha 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional" en el numeral 2.4, las partes (ARRENDADOR-ARRENDATARIO) que a su letra dice lo siguiente:

> *"Aunado a los preceptos normativos y técnicos señalados en el numeral 1.1 del presente documento, para los casos donde la institución actúa como arrendadora, la unidad deberá igualmente considerar los aspectos que a continuación se relacionan, para efectos de prever los términos relativos a su cumplimiento:*
>
> - ✓ *Prórrogas: en materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento, dicha extensión implicará para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el término en que se pacte la prórroga del contrato.".*

## 5.4. FORMA DE PAGO

El contratista pagará a la Policía Metropolitana de Barranquilla la suma de $ 791.838 SETECIENTOS NOVENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS El cual consignara de manera anticipada los diez (10) primeros días de cada mes a nombre de la Policía Metropolitana de Barranquilla, cuenta corriente No. 110-220-021406, fondos especiales NIT: 900.263.078-7, Banco Popular, con incremento anual

una vez cumplidos los doce (12) primeros meses, según IPC decretado por el gobierno el año inmediatamente anterior.

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.

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

## 5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

La supervisión del contrato estará a cargo del comandante de compañía de la Escuela de Policía Antonio Nariño o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Comando de la Policía Metropolitana de Barranquilla, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto según lo establecido en el instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre de 2020 y la Resolución No. 00090 de fecha 15/01/2018 "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*".

## 5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

## 5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

## 6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

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

NOTA: El grupo contractual realizara el procedimiento conforme lo establece la ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 del 2015, Resolución No. 000090 del 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución No. 03049 del 2015" y el procedimiento de la S.V.E. código 2BS-PR-0006 Realizar Contratación Directa, Instructivo 024 DIPON-DIRAF-70 Lineamientos para suscribir contratos de arrendamientos de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional.

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

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

# II. ESTUDIO DEL SECTOR

## 1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La Escuela de Policía Antonio Nariño tiene la nacionalidad de garantizar bienestar al personal uniformado que conforma esta unidad Policial esto implica facilitar los momentos y los espacios para que hombres y mujeres uniformados no uniformados y personal flotante, cuenten con la disponibilidad de alimentos y elementos de cafetería las horas del día, En el mercado nacional se cuenta con personas que están en la capacidad de arrendar en las instalaciones la cafetería No. 2 de la Escuela de Policía Antonio Nariño con todos los requerimientos solicitados; por esta razón, las entidades tanto públicas como privadas, han visto la opción de arrendar espacios destinados a cafetería para la adquisición de bebidas, alimentos y demás elementos de cafetería, para garantizar bienestar del personal uniformado,

Para ello, la Escuela de Policía Antonio Nariño cuenta con los espacios físicos dentro de la misma, donde se puede adecuar para uso 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 Escuela de Policía Antonio Nariño.

Este servicio que es necesario por cuanto en la Escuela de Policía Antonio Nariño se cuenta con un personal uniformado y flotante de (700 personas), a quienes por medidas de seguridad se les planea brindar este servicio, evitando con ello el desplazamiento del personal a las afueras de las instalaciones donde se podrían presentar atentados en contra de la integridad de los miembros de la institución.

El arrendamiento de las instalaciones para uso de cafetería para venta de alimentos, bebidas y snacks, va destinado a personas o empresas que prestes este tipo de servicio, que acrediten altos niveles de calidad, que ofrezcan los mejores precios de acuerdo al mercado y su sostenibilidad ágil, rápida y oportuna, además que tenga capacidad en la atención al cliente, debidamente certificando su experiencia en el mercado.

En ese orden de ideas, el personal uniformado y no uniformado que conforma la Escuela de Policía Antonio Nariño, requiere el arriendo de dicho espacio físico para la vigencia 2022.

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, Como es notorio en cualquier parte del territorio nacional, en las distintas entidades se presentan inconvenientes en cuanto a la disponibilidad de alimentos y elementos de cafetería, pues es probable encontrar personas naturales y/o jurídicas que estén dispuestas a prestar este servicio a precios asequibles.

## 2. ANÁLISIS DEL MERCADO

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

En el mercado existen diferentes personas naturales y jurídicas, nacional y extrajeras, dedicadas al servicio de expendio de alimentos y bebidas (cafeterías).

1. DONDE JAIME
   BARRIO BOSTON - CARRERA 17A #59ª-58 SOLEDAD
   Teléfono cel.3104709547
   NIT: 87837654
   CORREO: debol14@hotmail.com

2 PAISACO´S
   BARRIO BOSTON - CALLE 57 #44-27
   Teléfono cel.3505036858
   NIT: 1129568999-1
   CORREO: Luis_eltiempo@outlook.es

**ANÁLISIS DEL SECTOR:** En el mercado nacional se cuenta con personas que están en la capacidad de arrendar las instalaciones de la cafetería No. 2 de la Escuela de Policía Antonio Nariño con todos los requerimientos solicitados.

## 3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

a) **IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:** La Escuela de Policía Antonio Nariño, 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, para realizar las comparaciones y verificar que cumplan con las características técnicas mínimas.

a) **COSTOS DE OPORTUNIDAD**

El costo de oportunidad esta dado en beneficio que recibe directamente el personal que labora en La Escuela de Policía Antonio Nariño, y demás funcionarios policiales que acuden al lugar.

b) **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 prestar el servicio.
c) **ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO:** Para el arrendamiento del inmueble se tuvo en cuenta el avaluó del canon y el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para este 2022 que es de 5.62% como lo valora El DANE.
d) **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 productos, los factores ambientales en las buenas prácticas en la manufactura.

e) **CONDICIONES DEL CONTRATO:** Se debe tener en cuenta los ítems 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 y 5.7 del presente estudio previo al igual que las demás condiciones que se registren en el contrato a ejecutar.

f) **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

## b) ANÁLISIS DE PRECIOS

## 5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

| ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA | OBJETO | NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN | NÚMERO DE PROCESO | VALOR |
|---|---|---|---|---|
| DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS | ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA PARA "ESTUDIANTES, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL PROFESIONAL DE POLICIA, EN LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y COMPLEJO EDUCATIVO DEL SUR "ENRIQUE SANTOS CASTILLO" | PN DINAE CD 089 2020 | PN DINAE CD 089 2020 | $26.295.428,52 |
| POLICIA METROPOLITANA DE CARTAGENA DE INDIAS | ARRENDAMIENTO DE UN AREA DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERIA DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CARTAGENA DE INDIAS Y LA ESTACION 8 (SUBCOMANDO) | PN MECAR CD 031 - 2020 | 72-1-10016-2020 | $1.215.445,06 |
| POLICIA METROPOLITANA DE SANTA MARTA | ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA | PN MESAN CD 057-2020 | 89-7-10119-20 | $901.575,74 |

- **NOTA:** Una vez consultados los contratos con similar objeto al presente estudio, en la página del SECOP II, www.colombiacompa.gov.co se pudo establecer que el servicio de arrendamiento no cumple con las especificaciones técnicas requeridas por la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, ya que difiere en cuento a la variación de valores de canon de arrendamiento. Por lo anterior los precios de referencia consultados no serán tenidos en cuenta para el análisis de precios, en tanto no resulta viable ni es factible establecer un valor real y ajustado acorde a las necesidades y bienes planteados en el presente estudio.

## 5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

| ÍTEM | ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA | NÚMERO DE CONTRATO | DESCRIPCIÓN | VALOR UNITARIO | VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 5,62% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PAPA RELLENA DE POLLO DE 300 GR | 1700 | $ 2.002,49 |
| 2 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PAPA RELLENA DE CARNE DE 300 GR | 1700 | $ 2.002,49 |
| 3 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PAPA RELLENA ARROZ CON HUEVO DE 200 GR | 1700 | $ 2.002,49 |
| 4 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | CARIMAÑOLAS 200 gr | 1700 | $ 2.002,49 |
| 5 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | EMPANADAS DE QUESO 250 gr | 1700 | $ 2.002,49 |
| 6 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | EMPANADAS DE CARNE 250 gr | 1700 | $ 2.002,49 |
| 7 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | EMPANADAS DE POLLO 250 gr | 1700 | $ 2.002,49 |
| 8 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | EMPANADAS TRIFASICA 250 gr | 1700 | $ 2.002,49 |
| 9 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PATACÓN RELLENO DE POLLO 200 gr | 1700 | $ 2.002,49 |
| 10 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASTELITO HORNEADO DE POLLO 200 gr | 1500 | $ 1.766,90 |
| 11 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | DEDITOS HORNEADOS DE QUESO 200 gr | 1.400 | $ 1.649,11 |
| 12 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | DEDITOS FRITO DE QUESO 145 gr | 1.200 | $ 1.413,52 |
| 13 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | AREPAS DE HUEVO 250 gr | 1.700 | $ 2.002,49 |
| 14 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | AREPAS DE QUESO 250 gr | 1.700 | $ 2.002,49 |
| 15 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | AREPAS TRIFÁSICA 250 gr | 1700 | $ 2.002,49 |
| 16 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | LECHE ENTERA BOLSA 200 ML | 1300 | $ 1.531,32 |
| 17 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | LECHE DESLACTOSADA BOLSA 200 ML | 1.500 | $ 1.766,90 |
| 18 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | YOGURG EN BOLSA 200 ML | 1300 | $ 1.531,32 |
| 19 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | YOGURG EN vaso COLANTA 150 ml | 1300 | $ 1.531,32 |
| 20 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | BONYURT 170 ML | 3200 | $ 3.769,40 |
| 21 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | AVENA FITNES EN VASO | 2800 | $ 3.298,22 |
| 22 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | AVENA ALPINA EN VASO | 2800 | $ 3.298,22 |
| 23 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | AGUA DE BOTELLA 300 ML | 500 | $ 588,97 |
| 24 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | AGUA DE BOTELLA 600 ml | 1000 | $ 1.177,94 |
| 25 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | AGUA DE BOTELLA 1000 ml | 2000 | $ 2.355,87 |
| 26 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GASEOSA POSTOBON 350 ml (envase retornable) | 1800 | $ 2.120,28 |
| 27 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GASEOSA COCA COLA 350 ml (envase retornable) | 1800 | $ 2.120,28 |
| 28 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GASEOSA COCA COLA 250 ml (envase retornable) | 1200 | $ 1.413,52 |
| 29 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GASEOSA POSTOBON 250 ml (envase retornable) | 1200 | $ 1.413,52 |
| 30 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GASEOSA COCA COLA 400 ml (botella no retornable) | 2.500 | $ 2.944,84 |
| 31 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GASEOSA POSTOBON 250 ml (botella no retornable) | 1200 | $ 1.413,52 |
| 32 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase retornable) | 3000 | $ 3.533,81 |
| 33 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase NO retornable) | 3000 | $ 3.533,81 |
| 34 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | TAMPICO PET 300ML (envase NO retornable) | 1500 | $ 1.766,90 |
| 35 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | TAMPICO PITILLO 240 ML | 1.200 | $ 1.413,52 |
| 36 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | TAMPICO VASO 250 ML | 1.600 | $ 1.884,70 |
| 37 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | TAMPICO BOLSA | 700 | $ 824,56 |
| 38 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | MR TEA 300 ML (envase NO retornable) | 2000 | $ 2.355,87 |
| 39 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | MR. TEA 500 ML (envase NO retornable) | 2.500 | $ 2.944,84 |
| 40 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PONY MALTA PET 330 CM3 | 2.000 | $ 2.355,87 |
| 41 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PONY MALTA 350 ml (envase retornable) | 1800 | $ 2.120,28 |
| 42 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PONY MALTA 1.25 LT (no retornable) | 3000 | $ 3.533,81 |
| 43 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GATORADE 500 ML | 3200 | $ 3.769,40 |
| 44 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | HIT VITAL 237 ML | 1800 | $ 2.120,28 |
| 45 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | JUGO HIT 350 ML (envase retornable) | 1800 | $ 2.120,28 |
| 46 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | JUGO HIT 500 ML (envase NO retornable) | 2500 | $ 2.944,84 |
| 47 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | MANÍ SALADO MANICERO 250 GR | 2200 | $ 2.591,46 |
| 48 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PONQUE CHOCORRAMO 70 GR | 1500 | $ 1.766,90 |
| 49 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PONQUE GALA DE 70 GR | 1500 | $ 1.766,90 |
| 50 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | SNICKER 52 GR | 2000 | $ 2.355,87 |
| 51 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GOL 31 GR | 1000 | $ 1.177,94 |
| 52 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | WAFFER JET 30 GR | 700 | $ 824,56 |
| 53 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | WAFER JET 22GR | 1200 | $ 1.413,52 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 54 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | CONFITE COFFE DELIGTH | 100 | $ 117,79 |
| 55 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | BOMBOM COFFE DELIGHT | 100 | $ 117,79 |
| 56 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASABOCA DE TODITO 70 GR | 1700 | $ 2.002,49 |
| 57 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | BOLIQUESO | 1000 | $ 1.177,94 |
| 58 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASABOCA CHEETOS 110 GR | 1800 | $ 2.120,28 |
| 59 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASABOCA CHEETOS 50 GR | 1700 | $ 2.002,49 |
| 60 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASABOCA PAPITAS MARGARITAS 110 GR | 4000 | $ 4.711,74 |
| 61 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASABOCA CHEESE TRIS 45 GR | 1700 | $ 2.002,49 |
| 62 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | SALCHICHA ZENU 50 GR | 3000 | $ 3.533,81 |
| 63 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASABOCAS CHICHARRONES 110 gr | 700 | $ 824,56 |
| 64 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PAN DE QUESO 65 GR | 1200 | $ 1.413,52 |
| 65 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PAN DE QUESO 80 GR | 700 | $ 824,56 |
| 66 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PAN DE LECHE 65 GR | 700 | $ 824,56 |
| 67 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PAN DE UVAS OCAÑERO 65 GR | 1000 | $ 1.177,94 |
| 68 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PAN INTEGRAL 65 GR | 700 | $ 824,56 |
| 69 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PAN BOLA 65 GR | 700 | $ 824,56 |
| 70 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 50 GR | 2000 | $ 2.355,87 |
| 71 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASABOCA DORITOS 38 GR | 1700 | $ 2.002,49 |
| 72 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASABOCA RIZADAS 31 GR | 1700 | $ 2.002,49 |
| 73 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASABOCA YUPIS QUESO 56 GR | 1700 | $ 2.002,49 |
| 74 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR | 1700 | $ 2.002,49 |
| 75 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | PASABOCA RIZADA 115 GR | 4000 | $ 4.711,74 |
| 76 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GALLETA DE QUESO 20 GR | 500 | $ 588,97 |
| 77 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | BOCADILLO LONJA 80 GR | 1200 | $ 1.413,52 |
| 78 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | BARRILETE 8 GR | 300 | $ 353,38 |
| 79 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | FRUNAS | 300 | $ 353,38 |
| 80 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | BOM BOM BUM 19 GR | 300 | $ 353,38 |
| 81 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | MENTA HELADA | 100 | $ 117,79 |
| 82 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GALLETA TOSH 30 Gr | 1000 | $ 1.177,94 |
| 83 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL) | 1000 | $ 1.177,94 |
| 84 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES) | 1000 | $ 1.177,94 |
| 85 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GALLETA COCOSETE 50 GR | 1500 | $ 1.766,90 |
| 86 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GALLETA OREO 36 GR | 900 | $ 1.060,14 |
| 87 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GALLETA MILO 34 GR | 900 | $ 1.060,14 |
| 88 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | MANIMOTO 40 GR | 1000 | $ 1.177,94 |
| 89 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GOMITAS TRULULU 6 GR | 200 | $ 235,59 |
| 90 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GALLETA FESTIVAL 50 GR | 1000 | $ 1.177,94 |
| 91 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | GALLETA MILO DE 51 GR | 1000 | $ 1.177,94 |
| 92 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | JUGO CIFRUS 250 ML | 1000 | $ 1.000,00 |
| 93 | MEBAR | 73-1-10029-2020 | JUGO CIFRUS 400 ML | 1500 | $ 1.500,00 |

Teniendo en cuenta que, en el valor del canon de arrendamiento del presente proceso contractual se establece a través del evaluó realizado por un funcionario idóneo, y el cual es quien determina directamente el valor del futuro contrato, no se tendrán en cuenta los precios históricos para determinar del canon de arrendamiento.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

## 5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

| BIEN O SERVICIO | FECHA | EMPRESA | VALOR |
|---|---|---|---|
| N/A | N/A | N/A | N/A |

Una vez verificados los acuerdo marcos disponibles en la tienda virtual del estado colombiano, se concluye que actualmente no existe un acuerdo marco de precios disponible que pueda solventar esta necesidad.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

## 5.4. PRECIOS DE MERCADO

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | COTIZACIÓN No. 1 - DONDE JAIME | COTIZACIÓN No. 2 -PAISACOS´S | MENOR VALOR COTIZADO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | PAPA RELLENA DE POLLO DE 300 GR | $2.200 | $2500 | $2.200 |
| 2 | PAPA RELLENA DE CARNE DE 300 GR | $2.200 | $2500 | $2.200 |
| 3 | PAPA RELLENA ARROZ CON HUEVO DE 200 GR | $2.300 | $2500 | $2.300 |
| 4 | CARIMAÑOLAS 200 gr | $1.500 | N/A | $1.500 |
| 5 | EMPANADAS DE QUESO 250 gr | $1.500 | $2000 | $1.500 |
| 6 | EMPANADAS DE CARNE 250 gr | $1.500 | $2000 | $1.500 |
| 7 | EMPANADAS DE POLLO 250 gr | $1.500 | $2000 | $1.500 |
| 8 | EMPANADAS TRIFASICA 250 gr | $2.000 | $2000 | $2000 |
| 9 | PATACÓN RELLENO DE POLLO 200 gr | $2.500 | $2000 | $2000 |
| 10 | PASTELITO HORNEADO DE POLLO 200 gr | $2.000 | $2000 | $2000 |
| 11 | DEDITOS HORNEADOS DE QUESO 200 gr | $2.000 | $2000 | $2000 |
| 12 | DEDITOS FRITO DE QUESO 145 gr | $2.000 | $1500 | $1500 |
| 13 | AREPAS DE HUEVO 250 gr | $2.300 | $1800 | $1800 |
| 14 | AREPAS DE QUESO 250 gr | $2.000 | $1800 | $1800 |
| 15 | AREPAS TRIFÁSICA 250 gr | $2.500 | N/A | $2.500 |
| 16 | LECHE ENTERA BOLSA 200 ML | $3.000 | $1600 | $1600 |
| 17 | LECHE DESLACTOSADA BOLSA 200 ML | $3.200 | N/A | $3.200 |
| 18 | YOGURG EN BOLSA 200 ML | $1.500 | N/A | $1.500 |
| 19 | YOGURG EN vaso COLANTA 150 ml | $1.500 | $1800 | $1.500 |
| 20 | BONYURT 170 ML | $1.500 | $3800 | $1.500 |
| 21 | AVENA FITNES EN VASO | $3.000 | N/A | $3.000 |
| 22 | AVENA ALPINA EN VASO | $3.500 | $3500 | $3500 |
| 23 | AGUA DE BOTELLA 300 ML | $1.000 | $500 | $500 |
| 24 | AGUA DE BOTELLA 600 ml | $2 000 | $1000 | $1000 |
| 25 | AGUA DE BOTELLA 1000 ml | $3.000 | $2000 | $2000 |
| 26 | GASEOSA POSTOBON 350 ml (envase retornable) | $2.800 | $1000 | $1000 |
| 27 | GASEOSA COCA COLA 350 ml (envase retornable) | $2 800 | N/A | $2.800 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 28 | GASEOSA COCA COLA 250 ml (envase retornable) | $2.800 | N/A | $2.800 |
| 29 | GASEOSA POSTOBON 250 ml (envase retornable) | $2.800 | N/A | $2.800 |
| 30 | GASEOSA COCA COLA 400 ml (botella no retornable) | $2.800 | N/A | $2.800 |
| 31 | GASEOSA POSTOBON 250 ml (botella no retornable) | $2.800 | N/A | $2.800 |
| 32 | GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase retornable) | $3.500 | N/A | $3.500 |
| 33 | GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase NO retornable) | $3.500 | N/A | $3.500 |
| 34 | TAMPICO PET 300ML (envase NO retornable) | $2.500 | N/A | $2.500 |
| 35 | TAMPICO PITILLO 240 ML | $2.000 | N/A | $2.000 |
| 36 | TAMPICO VASO 250 ML | $2.500 | N/A | $2.500 |
| 37 | TAMPICO BOLSA | $1.500 | N/A | $1.500 |
| 38 | MR TEA 300 ML (envase NO retornable) | $2.000 | $2500 | $2.000 |
| 39 | MR. TEA 500 ML (envase NO retornable) | $2.500 | N/A | $2.500 |
| 40 | PONY MALTA PET 330 CM3 | $2.500 | N/A | $2.500 |
| 41 | PONY MALTA 350 ml (envase retornable) | $2.800 | $2000 | $2000 |
| 42 | PONY MALTA 1.25 LT (no retornable) | $3.500 | $3000 | $3000 |
| 43 | GATORADE 500 ML | $3.500 | $3200 | $3200 |
| 44 | HIT VITAL 237 ML | $2.500 | N/A | $2.500 |
| 45 | JUGO HIT 350 ML (envase retornable) | $2.800 | N/A | $2.800 |
| 46 | JUGO HIT 500 ML (envase NO retornable) | $2.800 | $3500 | $2.800 |
| 47 | MANÍ SALADO MANICERO 250 GR | $1.500 | $1000 | $1000 |
| 48 | PONQUE CHOCORRAMO 70 GR | $2.000 | N/A | $2.000 |
| 49 | PONQUE GALA DE 70 GR | $2.000 | N/A | $2.000 |
| 50 | SNICKER 52 GR | $1.500 | N/A | $1.500 |
| 51 | GOL 31 GR | $1.500 | N/A | $1.500 |
| 52 | WAFFER JET 30 GR | $1.200 | $500 | $500 |
| 53 | WAFER JET 22GR | $1.800 | N/A | $1.800 |
| 54 | CONFITE COFFE DELIGTH | $200 | N/A | $200 |
| 55 | BOMBOM COFFE DELIGHT | $200 | N/A | $200 |
| 56 | PASABOCA DE TODITO 70 GR | $3.000 | $3000 | $3000 |
| 57 | BOLIQUESO | $2.500 | $2000 | $2000 |
| 58 | PASABOCA CHEETOS 110 GR | $2.500 | $2000 | $2000 |
| 59 | PASABOCA CHEETOS 50 GR | $2.000 | N/A | $2.000 |
| 60 | PASABOCA PAPITAS MARGARITAS 110 GR | $2.500,00 | N/A | $2.500,00 |
| 61 | PASABOCA CHEESE TRIS 45 GR | $1.800,00 | $1700 | $1700 |
| 62 | SALCHICHA ZENU 50 GR | $1.800,00 | N/A | $1 800,00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 63 | PASABOCAS CHICHARRONES 110 gr | $2.000 | N/A | $2.000 |
| 64 | PAN DE QUESO 65 GR | $400 | $1000 | $400 |
| 65 | PAN DE QUESO 80 GR | $500 | N/A | $500 |
| 66 | PAN DE LECHE 65 GR | $400 | N/A | $400 |
| 67 | PAN DE UVAS OCAÑERO 65 GR | $1.000 | N/A | $1.000 |
| 68 | PAN INTEGRAL 65 GR | $1.200 | N/A | $1.200 |
| 69 | PAN BOLA 65 GR | $800 | N/A | $800 |
| 70 | MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 50 GR | $2.000 | N/A | $2.000 |
| 71 | PASABOCA DORITOS 38 GR | $2.000 | $1700 | $1700 |
| 72 | PASABOCA RIZADAS 31 GR | $2.000 | $2000 | $2000 |
| 73 | PASABOCA YUPIS QUESO 56 GR | $2.300 | $2000 | $2000 |
| 74 | PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR | $2.500 | $2000 | $2000 |
| 75 | PASABOCA RIZADA 115 GR | $2.000 | $4500 | $2.000 |
| 76 | GALLETA DE QUESO 20 GR | $800 | $700 | $700 |
| 77 | BOCADILLO LONJA 80 GR | $800 | N/A | $800 |
| 78 | BARRILETE 8 GR | $400 | N/A | $400 |
| 79 | FRUNAS | $500 | N/A | $500 |
| 80 | BOM BOM BUM 19 GR | $400 | $400 | $400 |
| 81 | MENTA HELADA | $150 | N/A | $150 |
| 82 | GALLETA TOSH 30 Gr | $2.000 | $1000 | $1000 |
| 83 | GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL) | $1.800 | N/A | $1.800 |
| 84 | GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES) | $1.800 | N/A | $1.800 |
| 85 | GALLETA COCOSETE 50 GR | $1.800 | $1200 | $1200 |
| 86 | GALLETA OREO 36 GR | $1.200 | $900 | $900 |
| 87 | GALLETA MILO 34 GR | $1.200 | $1000 | $1000 |
| 88 | MANIMOTO 40 GR | $2.500 | $1700 | $1700 |
| 89 | GOMITAS TRULULU 6 GR | $200 | $200 | $200 |
| 90 | GALLETA FESTIVAL 50 GR | $1.200 | $1000 | $1000 |
| 91 | GALLETA MILO DE 51 GR | $1.500 | N/A | $1.500 |
| 92 | JUGO CIFRUS 250 ML | $1.200 | N/A | $1.200 |
| 93 | JUGO CIFRUS 400 ML | $2.200 | $2500 | $2.200 |
| VALOR TOTAL | | **$ 179.150** | **$ 90.000** | **$ 163.550** |

Teniendo en cuenta que, en el valor del canon de arrendamiento del presente proceso contractual se establece a través del evaluó realizado por un funcionario idóneo, y el cual es quien determina

directamente el valor del futuro contrato, no se tendrán en cuenta los precios históricos para determinar del canon de arrendamiento.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

## 5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | PRECIO SECOP | PRECIOS DE CATÁLOGO | PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS | PRECIOS DE MERCADO | VALOR ESTIMADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | PAPA RELLENA DE POLLO DE 300 GR | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $2.200 | $2.200 |
| 2 | PAPA RELLENA DE CARNE DE 300 GR | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $2.200 | $2.200 |
| 3 | PAPA RELLENA ARROZ CON HUEVO DE 200 GR | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $2.300 | $2.300 |
| 4 | CARIMAÑOLAS 200 gr | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $1.500 | $1.500 |
| 5 | EMPANADAS DE QUESO 250 gr | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $1.500 | $1.500 |
| 6 | EMPANADAS DE CARNE 250 gr | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $1.500 | $1.500 |
| 7 | EMPANADAS DE POLLO 250 gr | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $1.500 | $1.500 |
| 8 | EMPANADAS TRIFASICA 250 gr | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $2000 | $2000 |
| 9 | PATACÓN RELLENO DE POLLO 200 gr | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $2000 | $2000 |
| 10 | PASTELITO HORNEADO DE POLLO 200 gr | 1500 | N/A | $ 1.766,90 | $2000 | $2000 |
| 11 | DEDITOS HORNEADOS DE QUESO 200 gr | 1.400 | N/A | $ 1.649,11 | $2000 | $2000 |
| 12 | DEDITOS FRITO DE QUESO 145 gr | 1.200 | N/A | $ 1.413,52 | $1500 | $1500 |
| 13 | AREPAS DE HUEVO 250 gr | 1.700 | N/A | $ 2.002,49 | $1800 | $1800 |
| 14 | AREPAS DE QUESO 250 gr | 1.700 | N/A | $ 2.002,49 | $1800 | $1800 |
| 15 | AREPAS TRIFÁSICA 250 gr | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $2.500 | $2.500 |
| 16 | LECHE ENTERA BOLSA 200 ML | 1300 | N/A | $ 1.531,32 | $1600 | $1600 |
| 17 | LECHE DESLACTOSADA BOLSA 200 ML | 1.500 | N/A | $ 1.766,90 | $3.200 | $3.200 |
| 18 | YOGURG EN BOLSA 200 ML | 1300 | N/A | $ 1.531,32 | $1.500 | $1.500 |
| 19 | YOGURG EN vaso COLANTA 150 ml | 1300 | N/A | $ 1.531,32 | $1.500 | $1.500 |
| 20 | BONYURT 170 ML | 3200 | N/A | $ 3.769,40 | $1.500 | $1.500 |
| 21 | AVENA FITNES EN VASO | 2800 | N/A | $ 3.298,22 | $3.000 | $3.000 |
| 22 | AVENA ALPINA EN VASO | 2800 | N/A | $ 3.298,22 | $3500 | $3500 |
| 23 | AGUA DE BOTELLA 300 ML | 500 | N/A | $ 588,97 | $500 | $500 |
| 24 | AGUA DE BOTELLA 600 ml | 1000 | N/A | $ 1.177,94 | $1000 | $1000 |
| 25 | AGUA DE BOTELLA 1000 ml | 2000 | N/A | $ 2.355,87 | $2000 | $2000 |
| 26 | GASEOSA POSTOBON 350 ml (envase retornable) | 1800 | N/A | $ 2.120,28 | $1000 | $1000 |
| 27 | GASEOSA COCA COLA 350 ml (envase retornable) | 1800 | N/A | $ 2.120,28 | $2.800 | $2.800 |
| 28 | GASEOSA COCA COLA 250 ml (envase retornable) | 1200 | N/A | $ 1.413,52 | $2.800 | $2.800 |
| 29 | GASEOSA POSTOBON 250 ml (envase retornable) | 1200 | N/A | $ 1.413,52 | $2.800 | $2.800 |
| 30 | GASEOSA COCA COLA 400 ml (botella no retornable) | 2.500 | N/A | $ 2.944,84 | $2.800 | $2.800 |
| 31 | GASEOSA POSTOBON 250 ml (botella no retornable) | 1200 | N/A | $ 1.413,52 | $2.800 | $2.800 |
| 32 | GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase retornable) | 3000 | N/A | $ 3.533,81 | $3.500 | $3.500 |
| 33 | GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (envase NO retornable) | 3000 | N/A | $ 3.533,81 | $3.500 | $3.500 |
| 34 | TAMPICO PET 300ML (envase NO retornable) | 1500 | N/A | $ 1.766,90 | $2.500 | $2.500 |
| 35 | TAMPICO PITILLO 240 ML | 1.200 | N/A | $ 1.413,52 | $2.000 | $2.000 |
| 36 | TAMPICO VASO 250 ML | 1.600 | N/A | $ 1.884,70 | $2.500 | $2.500 |
| 37 | TAMPICO BOLSA | 700 | N/A | $ 824,56 | $1.500 | $1.500 |
| 38 | MR TEA 300 ML (envase NO retornable) | 2000 | N/A | $ 2.355,87 | $2.000 | $2.000 |
| 39 | MR. TEA 500 ML (envase NO retornable) | 2.500 | N/A | $ 2.944,84 | $2.500 | $2.500 |
| 40 | PONY MALTA PET 330 CM3 | 2.000 | N/A | $ 2.355,87 | $2.500 | $2.500 |
| 41 | PONY MALTA 350 ml (envase retornable) | 1800 | N/A | $ 2.120,28 | $2000 | $2000 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 42 | PONY MALTA 1.25 LT (no retornable) | 3000 | N/A | $ 3.533,81 | $3000 | $3000 |
| 43 | GATORADE 500 ML | 3200 | N/A | $ 3.769,40 | $3200 | $3200 |
| 44 | HIT VITAL 237 ML | 1800 | N/A | $ 2.120,28 | $2.500 | $2.500 |
| 45 | JUGO HIT 350 ML (envase retornable) | 1800 | N/A | $ 2.120,28 | $2.800 | $2.800 |
| 46 | JUGO HIT 500 ML (envase NO retornable) | 2500 | N/A | $ 2.944,84 | $2.800 | $2.800 |
| 47 | MANÍ SALADO MANICERO 250 GR | 2200 | N/A | $ 2.591,46 | $1000 | $1000 |
| 48 | PONQUE CHOCORRAMO 70 GR | 1500 | N/A | $ 1.766,90 | $2.000 | $2.000 |
| 49 | PONQUE GALA DE 70 GR | 1500 | N/A | $ 1.766,90 | $2.000 | $2.000 |
| 50 | SNICKER 52 GR | 2000 | N/A | $ 2.355,87 | $1.500 | $1.500 |
| 51 | GOL 31 GR | 1000 | N/A | $ 1.177,94 | $1.500 | $1.500 |
| 52 | WAFFER JET 30 GR | 700 | N/A | $ 824,56 | $500 | $500 |
| 53 | WAFER JET 22GR | 1200 | N/A | $ 1.413,52 | $1.800 | $1.800 |
| 54 | CONFITE COFFE DELIGTH | 100 | N/A | $ 117,79 | $200 | $200 |
| 55 | BOMBOM COFFE DELIGHT | 100 | N/A | $ 117,79 | $200 | $200 |
| 56 | PASABOCA DE TODITO 70 GR | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $3000 | $3000 |
| 57 | BOLIQUESO | 1000 | N/A | $ 1.177,94 | $2000 | $2000 |
| 58 | PASABOCA CHEETOS 110 GR | 1800 | N/A | $ 2.120,28 | $2000 | $2000 |
| 59 | PASABOCA CHEETOS 50 GR | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $2.000 | $2.000 |
| 60 | PASABOCA PAPITAS MARGARITAS 110 GR | 4000 | N/A | $ 4.711,74 | $2.500,00 | $2.500,00 |
| 61 | PASABOCA CHEESE TRIS 45 GR | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $1700 | $1700 |
| 62 | SALCHICHA ZENU 50 GR | 3000 | N/A | $ 3.533,81 | $1.800,00 | $1.800,00 |
| 63 | PASABOCAS CHICHARRONES 110 gr | 700 | N/A | $ 824,56 | $2.000 | $2.000 |
| 64 | PAN DE QUESO 65 GR | 1200 | N/A | $ 1.413,52 | $400 | $400 |
| 65 | PAN DE QUESO 80 GR | 700 | N/A | $ 824,56 | $500 | $500 |
| 66 | PAN DE LECHE 65 GR | 700 | N/A | $ 824,56 | $400 | $400 |
| 67 | PAN DE UVAS OCAÑERO 65 GR | 1000 | N/A | $ 1.177,94 | $1.000 | $1.000 |
| 68 | PAN INTEGRAL 65 GR | 700 | N/A | $ 824,56 | $1.200 | $1.200 |
| 69 | PAN BOLA 65 GR | 700 | N/A | $ 824,56 | $800 | $800 |
| 70 | MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 50 GR | 2000 | N/A | $ 2.355,87 | $2.000 | $2.000 |
| 71 | PASABOCA DORITOS 38 GR | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $1700 | $1700 |
| 72 | PASABOCA RIZADAS 31 GR | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $2000 | $2000 |
| 73 | PASABOCA YUPIS QUESO 56 GR | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $2000 | $2000 |
| 74 | PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR | 1700 | N/A | $ 2.002,49 | $2000 | $2000 |
| 75 | PASABOCA RIZADA 115 GR | 4000 | N/A | $ 4.711,74 | $2.000 | $2.000 |
| 76 | GALLETA DE QUESO 20 GR | 500 | N/A | $ 588,97 | $700 | $700 |
| 77 | BOCADILLO LONJA 80 GR | 1200 | N/A | $ 1.413,52 | $800 | $800 |
| 78 | BARRILETE 8 GR | 300 | N/A | $ 353,38 | $400 | $400 |
| 79 | FRUNAS | 300 | N/A | $ 353,38 | $500 | $500 |
| 80 | BOM BOM BUM 19 GR | 300 | N/A | $ 353,38 | $400 | $400 |
| 81 | MENTA HELADA | 100 | N/A | $ 117,79 | $150 | $150 |
| 82 | GALLETA TOSH 30 Gr | 1000 | N/A | $ 1.177,94 | $1000 | $1000 |
| 83 | GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL) | 1000 | N/A | $ 1.177,94 | $1.800 | $1.800 |
| 84 | GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES) | 1000 | N/A | $ 1.177,94 | $1.800 | $1.800 |
| 85 | GALLETA COCOSETE 50 GR | 1500 | N/A | $ 1.766,90 | $1200 | $1200 |
| 86 | GALLETA OREO 36 GR | 900 | N/A | $ 1.060,14 | $900 | $900 |
| 87 | GALLETA MILO 34 GR | 900 | N/A | $ 1.060,14 | $1000 | $1000 |
| 88 | MANIMOTO 40 GR | 1000 | N/A | $ 1.177,94 | $1700 | $1700 |
| 89 | GOMITAS TRULULU 6 GR | 200 | N/A | $ 235,59 | $200 | $200 |
| 90 | GALLETA FESTIVAL 50 GR | 1000 | N/A | $ 1.177,94 | $1000 | $1000 |
| 91 | GALLETA MILO DE 51 GR | 1000 | N/A | $ 1.177,94 | $1.500 | $1.500 |
| 92 | JUGO CIFRUS 250 ML | 1000 | N/A | $ 1.000,00 | $1.200 | $1.200 |
| 93 | JUGO CIFRUS 400 ML | 1500 | N/A | $ 1.500,00 | $2.200 | $2.200 |
| TOTAL | | | | | **$ 163.550** | **$ 163.550** |

Para el análisis que soporta el valor estimado del presente estudio previo, se tomaron como variables utilizadas para su cálculo, Precios históricos de los contratos en los años recientes de la unidad y Precios del mercado teniendo en cuenta las cotizaciones por parte de posibles oferentes (01) mediante plataforma SECOP II y (01) mediante solicitud correo electrónico, ajustándose a valores reales del mercado actual. De esta manera se concluye que el valor estimado a tomar fue el resultante de tomar el menor precio, producto del análisis entre los precios del mercado

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

## 5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

Una vez calculado el valor estimado se debe diligenciar el siguiente cuadro, el cual debe trasladarse al estudio previo:

| ÍTEM | UNIDAD DE DESTINO | CANTIDAD | VALOR MENSUAL | VALOR |
|---|---|---|---|---|
| 1 | MEBAR | 12 meses | Total, Mensual $791.838<br>Base Gravable<br>$ 665.410<br>(+) IVA 19%<br>$ 126.428 | $9.502.056<br>Incluido IVA 19%<br>Base Gravable<br>$7.984.920 (+) IVA 19%<br>$1.517.136 |

**TC CESAR ALBERTO ARISTIZABAL RIASCOS**
Director Escuela de Policía Antonio Nariño

**PT GIAN CARLOS SUAREZ MARIMON**
Responsable Estudios Previos ESANA

**Documentos Anexos al Estudio Previo:**

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es **ARRENDAMIENTO DEL LOCAL NÚMERO DOS UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO, CON DESTINACIÓN PARA USO DE CAFETERÍA.**

| Aplica | **Anexos** |
|---|---|
| ☐ | Certificación de la necesidad |
| ☐ | Especificaciones técnicas mínimas |
| ☐ | Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías |
| ☐ | Análisis del riesgo y forma de mitigarlo. |

- ☐ Obligaciones de la policía nacional
- ☐ Obligaciones del contratista

**Formularios adjuntos al estudio previo**

Aplica

- ☐ Experiencia del proponente
- ☐ Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
- ☐ Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
- ☐ Compromiso anticorrupción (obligatorio)
- ☐ Certificación de la capacidad técnica

| ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS | POLICÍA NACIONAL |
|---|---|
| CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD<br>(APLICA: COMPRAVENTA. SUMINISTRO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS) | |

En mí calidad de Jefe Grupo de Talento Humano Escuela de policía Antonio Nariño, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que verificado la planta de personal en la unidad no existe personal con las competencias que cumpla con el perfil requerido para satisfacer la necesidad del presente estudio previo de ARRENDAMIENTO LOCAL NÚMERO DOS DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO, por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante el arrendamiento a persona natural o jurídica para la prestación del servicio.

Atentamente

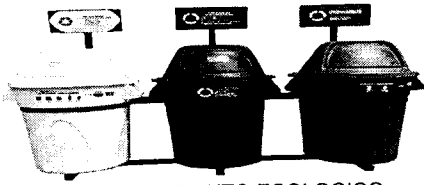
Capitán **OLMAR JASSIR ZAPATA HERNANDEZ**
Jefe Grupo Talento Humano ESANA

## ANEXO No 2

## CONDICIONES TÉCNICAS

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

| ÍTEMS | DESCRIPCIÓN | CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|---|
| 1 | El oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal de empleados utilice los diferentes elementos para la prestación del servicio tales como (gorro cubrecabezas, delantal, guantes, tapabocas), así mismo el oferente presentará, certificación firmada por la persona natural, representante legal y/o apoderado, en la que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación, capacitación y aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complementen y /o adicionen, para lo cual será verificado por el supervisor durante la ejecución del contrato.<br><br>Una vez adjudicado dentro de los primeros 30 días, deberá anexar documentación correspondiente a la implementación del SG-SST, documentación que deberá ser entregada al supervisor de manera física". | | |
| 2 | Garantizar que los productos sean de excelente calidad y tengan vigente su respectivo registro sanitario; por lo tanto, deben cumplir con las normas generales de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios conforme a lo dispuesto por el INVIMA, cumplir con las reglamentaciones técnicas sanitarias que les afecten. **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |
| 3 | El ARRENDATARIO se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la unidad policial, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, entre otros), sin costo adicional para la Entidad. **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |
| 4 | El oferente y futuro contratista deberá garantizar la prestación del servicio (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural), de lunes a viernes en el horario de 06:00 am, hasta las 06:00 pm, durante los fines de semana y festivos de 07:00 am hasta las 05:00 pm, con el fin de atender al personal que haga uso del servicio, al mismo tiempo se deberá coordinar con las demás cafeterías para que diariamente una de las cafeterías preste el servicio hasta las 08:00 PM.<br><br>El arrendatario mediante certificación escrita se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo.<br><br>Solamente podrá solicitar en los siguientes casos:<br>• Cuando los estudiantes y auxiliares de policía se encuentren de permiso.<br>• Cuando los estudiantes se encuentren en comisión de servicios siempre y cuando no se tengan auxiliares de policía en formación. Por fuerza mayor o caso fortuito. | | |
| 5 | El oferente y futuro contratista previas actividades de coordinación con el supervisor del contrato, deberá permitir inspección al local con el fin de verificar las condiciones sanitarias, higiene, locativas y proceso de manipulación de alimentos, aspecto que puede ser verificado a través del supervisor del contrato o servicios internos (Oficial de servicio o Suboficial de servicios y Supervisor). | | |
| 6 | El oferente y futuro contratista realizará y desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos según el Decreto 1713 de 2012 (Presidencia de la Republica), Resolución 0754 del 25 de noviembre de 2014 emitida por el Ministerio de Vivienda Ciudad y Territorial y el Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, ***"Por el cual se adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos"*** y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones:<br><br>* Programa de separación en la fuente y disposición final adecuada de los residuos según decreto | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 2981 del 20 de diciembre de 2013 ***"Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo"***<br><br>* Disponer de un (01) punto ecológico con capacidad de 121 Litros cada caneca de reciclaje de color verde, negro y blanco, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según resolución 2184 de 2019, con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo de la cafetería, acorde para la recolección de residuos sólidos.<br><br><br>ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PUNTO ECOLOGICO<br><br>DIMENSIONES:<br><br>Largo: 69.00 cm<br>Ancho: 202.00 cm<br>Alto: 144.00 cm<br>Peso: 33.00 kg<br><br>**Materiales contenedores:**<br>Polietileno.<br><br>**Materiales estructura:**<br>Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática.<br><br>**Material paneles:**<br>Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h.<br><br>**Marcación:**<br>Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica*:<br><br>Para el cumplimiento de este punto presentara certificación donde se compromete a dentro de los diez (10) primeros días siguientes al inicio del contrato instalara lo relacionado en este ítem. | | |
| 7 | El oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal de empleados se realice los exámenes de laboratorio clínico (frotis de garganta, uñas, cabellos), debiendo entregarlos al supervisor del contrato una vez firmado el contrato y suscrita acta de inicio, de manera mensual durante la ejecución del contrato. | | |
| 8 | El oferente y futuro contratista deberá presentar certificación de cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos, por parte de instituciones educativas legalmente constituida o acreditadas, así como sus empleados. | | |
| 9 | Con el fin de generar hábitos alimenticios saludables el oferente y futuro contratista deberá garantizar variedad en los menús de productos ofrecidos a los comensales, incluyendo aquellos que contribuyan a una dieta balanceada frutas, cereales, entre otros. Al cabo del cual según coordinaciones con el supervisor este podrá hacer las observaciones al respecto mediante reunión.<br><br>Así mismo deberá garantizar la venta de alimentos, productos o comensales, que cumplan con las condiciones e higiene sanitarias para tal fin, por lo tanto, no se permitirá la venta de productos re envasados entre otros como (bolis, chichas, paletas, limonadas), o cualquier otro producto que no venga en su envase o empaque original. | | |
| 10 | **SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**<br><br>**CONSIDERACIONES:**<br><br>En atención a lo normado en la Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019 "Por el cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales y demás normas concordantes, los cuales son de obligatorio | | |

cumplimiento para todas las personas jurídicas las cuales deben promover, garantizar y contar con la participación de todos los trabajadores, para ello la misma norma establece su campo de aplicación, y su implementación teniendo en cuenta a cada empresa o entidad de manera particular conforme al número de trabajadores, actividad económica, labor u oficios desarrollados para el lleno de los requisitos legales asegurando la cobertura efectiva de todos.

El proponente deberá certificar y acreditar mediante la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo el cumplimiento de los estándares mínimos mediante la elaboración, ejecución y seguimiento de su plan de trabajo anual, ejecución de las auditorías internas para identificar fallas y oportunidades de mejora al interior del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para ello debe basarse en lo siguiente:

1. Las empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores clasificados con riesgo I, II o III Art. 3. Resolución 0312 de 2019.

2. Las empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores y las unidades de producción agropecuaria de once (11) a cincuenta (50) trabajadores permanentes clasificadas con riesgo I, II o III Art. 9 Resolución 0312 de 2019.

3. Las empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, III, IV o V y las de cincuenta (50) o menos trabajadores con riesgo IV o V Art. 16 Resolución 0312 de 2019.

Por lo anterior, dados los criterios establecidos en el formato 2BS-FR-0004 de fecha: 01/03/2022 versión: 9 Proceso Adquirir Bienes y Servicios - Elaboración de Estudios Previos para Contratos Ítem 12. Se deben incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID 19. El contratista debe certificar que una vez leída y conocida la Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus objetivos definidos por la Policía Nacional este debe documentar que cumple con los requisitos legales aplicables a su actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, aportando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del contrato, así mismo deberá:

- Cumplir con las obligaciones del SGSST (se exigen teniendo en cuenta número de trabajadores, actividad económica, labor u oficios desarrollado), y con la normatividad legal vigente.

- Cumplir con los requerimientos en Seguridad y Salud en el Trabajo. La Policía Nacional verificará en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista los riesgos identificados en el centro de trabajo donde desarrolla su actividad económica.

- Cumplir con la entrega de los EPP que requieran sus trabajadores y realizar la reposición de los mismos oportunamente conforme al desgaste y condiciones de uso, controlar el uso continuo y permanente durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada y soportar capacitaciones para el uso de los EPP.

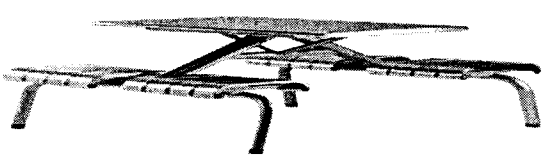
- Aportar la Certificación de la afiliación y pago al Sistema General de Riesgos Laborales y Seguridad Social y planillas pagadas de los últimos tres meses.

- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.

**EL OFERENTE DEBE ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 11 | El oferente y futuro contratista deberá realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuaciones del local interno, externo, áreas comunes al local, a que haya lugar cada vez que sea necesario, con el fin de mantener en buenas condiciones la presentación de las instalaciones y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizará el aseo y presentación de la misma, aspecto que será verificado a través del supervisor del contrato o servicios internos (Oficial de servicio, Suboficial de servicios). | | |
| 12 | El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los precios de los productos ofrecidos, estén ajustados proporcionalmente a las utilidades proyectadas, de tal forma que no se generen incrementos desmedidos en los mismos, en concordancia con la lista de precios ofrecida para lo cual presentará certificación donde se compromete a mantener los precios durante la ejecución del contrato un (01) año.<br><br>Nota: el arrendatario deberá mantener visible la lista de precios de los productos ofrecidos y además en mínimo letra arial 40, de presentarse algún incremento por parte de sus proveedores en algún producto, este deberá solicitar al supervisor del contrato la modificación del precio ofertado inicialmente del producto, para lo cual el supervisor del contrato deberá verificar la veracidad del aumento del producto por parte del proveedor. | | |
| 13 | **CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.**<br>• Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico.<br>• **Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.**<br>• La fumigación solicitada en este ítem es diferente al control realizado por el comando de la Policía Metropolitana de Barranquilla.<br>• Observando las medidas de bioseguridad.<br>• No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación.<br>• El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.<br>• El arrendatario deberá informar con anterioridad, las fechas probables (cronograma) de las fumigaciones, a fin que el señor supervisor del contrato pueda verificar el método de fumigación y el cumplimiento de la normatividad ambiental legal vigente.<br>• El arrendatario deberá coordinar con la empresa fumigadora, la información de los funcionarios (nombres y cedulas de ciudadanías) que ingresaran a las instalaciones, los cuales se deben entregar al supervisor del contrato, con el fin que le sean verificados sus antecedentes.<br>El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta. | | |
| 14 | El oferente y futuro contratista deberá garantizar la **NO VENTA** de elementos tales como (bebidas alcohólicas, medicamentos de uso para la salud humana, elementos y accesorios para uniformes de policía banderas, heráldicas, montantes, reatas, correas, beisboleras, escudos, kepis, uniforme, botas, medias, camisetas, presillas, o cualquier otro elemento en este caso según reglamento de uniformes distintivos y condecoraciones para la policía nacional de Colombia). **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |
| 15 | Asumir los costos de los perjuicios ocasionados por el mal uso de las instalaciones locativas **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |
| 16 | El Arrendatario favorecido en caso de otorgar créditos al personal que hace uso del servicio, deberá realizar por sus propios medios acciones de gestión recuperación de cartera, teniendo en cuenta no exceder topes los cuales le sean complicados lograr recuperarlos. (le queda prohibido utilizar al personal profesional que labora en las instalaciones para realizar esta actividad) | | |
| 17 | El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a afiliar al personal de empleados a Seguridad Social, así como a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) según el nivel de riesgo para las instalaciones policiales (nivel 5), de igual forma deberá exigir a los proveedores dicha documentación para lo cual deberá presentar al Supervisor del Contrato de manera mensual la afiliación y el pago de los mismos. | | |
| 18 | El oferente y futuro contratista deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones. | | |
| 19 | El Arrendatario se compromete a cumplir con la forma de pago establecida en el presente proceso de contratación **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20 | El arrendatario se compromete a anexar en su oferta la relación de productos y servicios que ofrecerá (portafolio de servicios), con los correspondientes costos, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado. **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |
| 21 | El horario para el ingreso de insumos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |
| 22 | El servicio público de energía eléctrica y agua estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado directamente por este de manera oportuna de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. El arrendador deberá instalar a sus costas los medidores de luz, y será su responsabilidad la calibración y mantenimiento respectivo. **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |
| 23 | El arrendatario deberá certificar por escrito que adoptará todas las medidas y protocolos, dispuestos por el gobierno, para prevenir el riesgo de contagio frente al Coronavirus COVID-19, como lo es la dotación de elementos de protección, bioseguridad y demás para el personal que realizará el suministro de alimentos de cafetería, bebidas y snacks **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |
| 24 | **NORMAS DE SEGURIDAD**: El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Policía Metropolitana de Barranquilla el ingreso del personal a las estaciones de Policía que surte la maquina o quienes realicen los mantenimientos, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores, 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. | | |
| 25 | **NORMAS SOBRE EL PERSONAL:** Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del Decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente:<br><br>**ARTICULO 13: ESTADO DE SALUD**<br>El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos y bebidas que manipule. El contratista tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un **reconocimiento médico por lo menos una vez al año o cada vez que se requiera.**<br><br>El contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por medio de los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. | | |
| 26 | **EQUIPOS E INSTALACIONES**<br><br>Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista como grecas, calentadores, entre otros.<br><br>**REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**<br><br>• Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos.<br>• Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. De carácter obligatorio.<br>• Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.<br>• Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior.<br>• En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos.<br><br>**PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:**<br><br>Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. | | |
| 27 | **PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE:** El Oferente se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.<br><br>Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para el POLICÍA NACIONAL en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento Conpes 2834 de 1996.<br><br>Con el objetivo de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el futuro contratista deberá gestionar y presentar los permisos, concesione o licencias ambientales que sean necesarias tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente. **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |
| 28 | El oferente y futuro contratista se compromete a ubicar dos (02) sillas metálicas tipo wimpy, para que el personal que vaya hacer uso de la cafetería se sienta cómodo al momento de ingerir los alimentos.<br><br><br><br>**ESPECIFICACIONES TECNICAS**<br><br>**<u>Descripción</u>**<br><br>Asiento con lamas en aluminio, sin espaldar, superficie en acero inoxidable de 1,00 x 60 con RH.<br><br>**<u>Estructura</u>**<br><br>Estructura pintada. Tubería 1,9 redonda calibre 16, posición movible.<br><br>(Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).<br><br>NOTA: el futuro oferente contara con 15 días a partir del inicio del contrato para la colocación de las sillas metálicas. . | | |
| 29 | **DESPERDICIOS**<br>**REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS**<br>• Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los alimentos.<br>• 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.<br>• Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.<br>• Deberán depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable y siempre con bolsa.<br>• Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | • Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con alimentos ofrecidos.<br>Se debe dar una disposición final adecuada a los residuos (desechos de comida). | | |
| 30 | **EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRESTAR ESTE SERVICIO**<br>Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución de la futura contratación, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto de la invitación (CAFETERIA) que se encuentren ejecutados en su totalidad, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten el cumplimiento y experiencia en el manejo de cafeterías, para lo cual deberá allegar en conjunto con su propuesta como máximo (3) certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas y/o privadas y cuyo objeto sea igual al arrendamiento y/o servicio de cafeterías, que la sumatoria sea mayor o igual al 100 % del valor del presupuesto de la presente contratación.<br>Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información básica debidamente suscrita por quien la expide:<br>1) Nombre o razón social del contratante.<br>2) Nombre o razón social del contratista.<br>3) Objeto del contrato.<br>4) Fecha de iniciación del contrato.<br>5) Valor del contrato.<br>6) Dirección y número telefónico del contratante.<br>No se admiten:<br>- Certificaciones de Subcontrataciones.<br>- Auto certificaciones.<br>- Copias de contratos, facturas, órdenes de pedido, órdenes de suministro, órdenes de pago. | | |
| 31 | El oferente y futuro contratista le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con la SIJIN MEBAR y se le hará el estudio de seguridad en coordinación con la SIPOL MEBAR.<br>**NOTA**: cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIJIN MEBAR y SIPOL MEBAR. | | |
| 32 | El oferente y futuro contratista deberá trimestralmente, realizar toma de muestras de los alimentos preparados, para análisis microbiológico según sea el caso, para ello de manera trimestral deberán presentar al supervisor los resultados correspondientes a estas pruebas, el costo debe ser asumido por el contratista. (presentar certificación firmada por el representante legal y/o persona natural) | | |
| 33 | El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los materiales utilizados en los empaques y/o embalajes estén constituidos en un porcentaje de materiales reciclables o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante con las fichas y especificaciones técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. | | |
| 34 | El futuro contratista deberá Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño. | | |
| 35 | El oferente y futuro contratista se compromete a presentar por escrito la certificación de la disposición final de los residuos ordinarios y/o aprovechables no peligrosos que genere, las cuales no deben afectar las condiciones de aseo y salubridad de las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño.<br>Para ello deberá presentar constancia expedida por la empresa que les presta este servicio y/o de la empresa gestora de residuos sólidos ordinarios aprovechables. | | |
| 36 | El futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (RAEE, RESPEL, muebles, estantes, escombros, aceites usados, llantas, entre otras) en concordancia con el titulo 6 del decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultado del desarrollo de su actividad económica dentro de la Escuela de Policía Antonio Nariño (presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios). | | |
| 37 | El futuro contratista deberá presentar al supervisor del contrato las hojas de seguridad de todos los productos e insumos químicos utilizados para la limpieza y desinfección dentro del local en arriendo, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto químico debiendo informar las capacitación a los empleados en el uso y manejo adecuado de dichos productos y los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros fotográficos de las socializaciones o capacitaciones.<br>Por otro lado, los recipientes que los contengan deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | El futuro contratista deberá propender por no utilizar bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. | | |
| 38 | El futuro contratista deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación y en lo posible contar con un sistema de alerta, señalización y alarma según requerimiento de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. | | |
| 39 | El futuro contratista deberá evitar el uso de Polietileno expandido (ICOPOR) para servir los alimentos ofrecidos. | | |
| 40 | El oferente deberá certificar por escrito que se compromete a cumplir con las condiciones de protocolo en seguridad para el ingreso a las instalaciones, debiendo ingresar el y sus empleados debidamente identificados, con sus elementos de bioseguridad.<br>Así mismo los funcionarios al momento del ingreso a las instalaciones policiales, deberán portar su documento de identidad visible (cedula de ciudadanía) y presentar copia del carnet de afiliación a EPS y ARL. | | |
| 41 | **CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN**: En virtud del presente contrato, el CONTRATISTA se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato, y que se encuentra marcada como confidencial; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su servicio y sea revelada información marcada como confidencial. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |
| 42 | El Oferente y futuro Contratista deberá diligenciar el formato de **COMPONENTE BIOGRAFICO PARA ESTUDIO DE CONFIABILIDAD PERSONA NATURAL**, el cual se encuentra anexo al presente estudio previo | | |
| 43 | Distribución de alimentos<br>• Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permita fácil lavado y desinfección.<br>• Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente.<br>• Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.<br>• Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez.<br>Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros. | | |
| 44 | En relación a buenas prácticas de manufactura, el oferente invitado mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavado de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de evitar la contaminación de alimentos, así mismo generara la capacitación y educación continua a sus empleados, como presentar certificación, permiso o licencia de autoridad competente, respecto a la preparación y/o suministro de alimentos. | | |
| 45 | El oferente y futuro contratista deberá instalar dispositivos de sistemas de bajo consumo de agua o de uso eficiente, con el fin de propender por el ahorro del recurso hídrico en las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño. | | |
| 46 | El oferente y futuro contratista certificará y se comprometerá a ofertar los productos relacionados con condiciones específicas de peso, gramajes, litros, mililitros, envases, calidad del producto, mantener los precios establecidos en la oferta durante el periodo del contrato, firmada por el representante legal. | | |
| 47 | El oferente y futuro contratista certificará y se comprometerá a cancelar la cuantía mínima de remuneración que un empleador está obligado a pagar a sus asalariados por el trabajo que éstos hayan efectuado durante un período determinado, cuantía que no puede ser rebajada ni en virtud de un convenio colectivo ni de un acuerdo individual regulado a través del artículo 145 del Código Sustantivo del Trabajo –CST–, que define tal pago como aquel al que todo trabajador tiene derecho con el ánimo de sufragar sus necesidades y las de su familia. **ANEXAR CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA** | | |

**Patrullero GIAN CARLOS SUAREZ MARIMON**
Responsable Estudios Previos ESANA

## GARANTÍAS DEL PROCESO

### ETAPA PRECONTRACTUAL

**No Aplica**

### ETAPA CONTRACTUAL

| MECANISMO DE COBERTURA | CLASE DE RIESGO | TIPIFICACION DE LOS RIESGOS | ESTIMACION DEL RIESGO | ASIGNACION DEL RIESGO | VIGENCIA | JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Garantía única | Riesgo jurídico | Incumplimiento del contrato. | Veinte por ciento (20%) del valor del contrato | contratista | vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) dias calendario mas | Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria. |
| Garantía única | Riesgo operativo | Calidad del bien y/o servicios. | Cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato | contratista | Vigente por un término igual a la vigencia de la Contrato y un (01) año más. | Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes durante el plazo de ejecución y el tiempo que cubre la garantía técnica. la estimación del riesgo cubre el cincuenta por ciento (50%) del valor de los bienes y equipos lo que cubriría el perjuicio administrativo por la posible pérdida de los recursos, los gastos ocasionados por el proceso y la no entrega de los bienes o la prestación del servicio requerido. |
| Garantía única | Riesgo jurídico | No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales. Pago de aporte SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar. | Cinco por ciento (5%) del valor del contrato. | Contratista | Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años mas | Amparar el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y tres (03) años más calendario más. La estimación del riesgo cubre el 5 % del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivadas de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato. |
| Garantía | Riesgo | Daños a | 200 SMLMV | Contratista | Vigente por un término igual al | Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| única | financiero | terceros por<br><br>Responsabilidad civil extracontractual por la ejecución del contrato. | | | plazo de ejecución | ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o subcontratista. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones. Esta póliza no podrá ser inferior a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV) al momento de la expedición de la póliza. |
| **CLAUSULAS SANCIONATORIAS** | | | | | | |
| Multa | Riesgo jurídico | La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única | Multa cuyo valor se liquidara con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato | Contratista | La multa se aplicara por cada día de retardo y hasta por diez (10) días | Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única |
| Multa | Riesgo jurídico | Incumplimiento parcial | Multas cuyo valor se liquidara con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar | Contratista | La multa se aplicara por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontara del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella | Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Clausula penal pecuniaria | Riesgo jurídico | Incumplimiento total declaratoria de caducidad | Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato | Contratista | Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al 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 |

**NOTA 1.** La póliza debe presentarse con comprobante de pago. En la póliza debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenida. En todo caso, el contratista deberá reponer la garantía cuando el valor de la misma, se vea afectada por razón de siniestros, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes, a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

**NOTA 2.** La póliza debe ser presentada y cargada ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE en la Plataforma del SECOP II, junto con su correspondiente recibo de pago.

**NOTA 3**. En el caso de suscribirse adiciones y/o prórrogas del contrato, el contratista deberá ajustar la garantía única acorde con los valores, plazos y demás condiciones allí plasmadas.

**NOTA 4.** Si el contratista se negare a constituir la garantía única prevista en los términos descritos, cuantía y duración establecidos, la POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA, podrá declarar la caducidad del contrato.

**NOTA 5.** En el evento que la garantía no se ajuste a los requerimientos establecidos en la presente invitación pública, el contratista deberá corregirla y ajustarla a lo pactado en el contrato en un término no mayor a dos (02) días hábiles siguientes a su devolución.

**NOTA 7.** Las pólizas cuyo beneficiario es el Estado, no expiran por falta de pago de la prima o por revocatoria unilaterales.

**NOTA 8.** En cumplimiento a lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015, la entidad procederá a restablecer la garantía, cuando el contratista incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

**Patrullero GIAN CARLOS SUAREZ MARIMON**
Responsable Estudios Previos ESANA

## ANEXO No. 3

## 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 número dos ubicado en la escuela de policía Antonio Nariño, con destinación para uso de cafetería.

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 instalar máquinas dispensadoras de alimentos, bebidas y snacks.

1.3. **La ciudadanía que se beneficia del proceso de contratación:** La población de personal profesional de Policía, personal no uniformado y auxiliares de Policía que se beneficia del proceso de contratación: Sera todo el personal que labora en la escuela de policía Antonio Nariño, teniendo una amplia diversidad de productos y alimentos, en jornada educativa y de trabajo, garantizando el bienestar del personal.

1.4. **Capacidad Estatal en la disponibilidad presupuestal y conocimientos para el proceso de contratación estatal**: Se cuenta con los locales y los espacios necesarios para entregarlos en arriendo de tal forma que se garantice la disponibilidad del servicio, con variedad de productos y alimentos para suplir la necesidad del personal en formación e instrucción y de planta.

1.5. Suficiencia del presupuesto del proceso de contratación: Para el presente proceso de contratación el canon de arrendamiento mensual se estima en $791.838 de SETECIENTOS NOVENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS.

**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 el Municipio de Soledad Atlántico.

1.7. **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 instalación de máquinas dispensadoras de alimentos y productos de cafetería.

1.8. **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.

**2. IDENTIFICAR Y CLASIFICAR LOS RIESGOS**

2.1. Incumplimiento del contrato
2.2. Mala calidad del servicio
2.3. Daños a terceros por la ejecución del contrato por intoxicaciones de los usuarios del servicio de cafetería.

## ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

## ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

| 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 | Especifico | 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 |

**Patrullero GIAN CARLOS SUAREZ MARIMON**
Responsable Estudios Previos ESANA

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** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.

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

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

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

6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

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

9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

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

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 NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

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

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la POLICIA METROPLITANA DE BARRANQUILLA o quien haga sus veces, 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 POLICIA METROPLITANA DE BARRANQUILLA de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

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

10. CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.

11. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. Tener además en cuenta lo establecido en la resolución 03049 del 2014, *"Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, actualizada, modificada y complementada por las Resoluciones Nos. 00090 del 2018 apéndice 1 y apéndice 2 del 2020.

12. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID.

13. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta.

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