POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA

Barranquilla 17 MAR 2023

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

"ARRENDAMIENTO DE DOS LOCALES AL INTERIOR DEL COMANDO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA DESTINADO PARA LA VENTA DE COMIDA, BEBIDAS Y GALGUERIAS".

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
GRUPO SERVICIOS	80000000 Servicios de gestión, Servicios profesionales de empresa y Servicios administrativos	80130000 Servicios inmobiliarios	80131500 Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	N/A

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor del canon de arrendamiento asciende a la suma de **UN MILLÓN TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE Y CINCO CENTAVOS** $ 1.367.587,05 moneda legal corriente IVA incluido, IPC 13,12 %, para el local ubicado en el Casino de Oficiales, no incluye servicios públicos (agua, alcantarillado, aseo, electricidad, gas natural)

CASINO DE OFICIALES :

Base Gravable	(+) Incremento IPC 13,12%	Nueva Base Gravable	(+) IVA 19%	Nueva Valor Canon
$ 468.274,32	$ 61.437,59	$ 529.711,91	$ 100.645,26	$ 630.357,17

CAFETERÍA MEBAR:

Base Gravable	(+) Incremento IPC 13,12%	Nueva Base Gravable	(+) IVA 19%	Nueva Valor Canon
$ 547.667,00	$ 71.853,91	$ 619.520,91	$ 117.708,97	$ 737.229,88

Total canon de arriendo mensual de $ 1.367.587,05 "UN MILLÓN TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS CON CERO CINCO CENTAVOS".

Lo anterior en concordancia con lo establecido en el INSTRUCTIVO No **024**. IDIPON-DIRAF-70 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL" y la Resolución 03049 del 30/07/2014 (Manual de Contratación de la Policía Nacional, actualizado. modificado y complementado por la Resolución No. 00090 de 2018 que en su numeral 2 2.4 2.5.3 del capítulo III de la, o el acto administrativo que lo actualice, modifique o sustituya), indica

	que: Para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la Unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia." El citado numeral, agrega: ***"Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de Precios al Consumidor (IPC). ", siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo, no varíen.***
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	Plan Compras: N/A Recurso: N/A Rubro: N/A Valor: N/A
1.4 CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento, Decreto 1082 del 2015, Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4 Contratación Directa, Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles.
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar las personas naturales y jurídicas, Nacionales y extranjeras con representación en Colombia, en forma individual o conjunta (Consorcio o Unión Temporal) debidamente acreditadas para prestación del servicio o comercializar producto, según objeto contractual previa invitación a presentar oferta por parte de la Policía Metropolitana de Barranquilla.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

Con el fin de cumplir con el desarrollo de las metas estratégicas de la Policía Nacional y mejorar las condiciones laborales, de tal forma que le sean brindados los servicios de cafeterías a la misma, por una persona natural o jurídica, que se encuentre en capacidad de ofertar mencionado servicio, se hace necesario contratar una empresa que satisfaga tal necesidad, a fin de que el personal policial, haga uso y pueda comprar comensales, galguerías, bebidas y/o comidas entre otros productos ofrecidos, de tal forma que el personal uniformado e invitado que por alguna u otra circunstancia llegan o pernoctan en las instalaciones, puedan satisfacer su necesidad en este aspecto. Se hace necesario satisfacer tal necesidad (calidad y servicio en el suministro de comensales) el Comando de la Policía Metropolitana de Barranquilla cuenta con dos locales disponible para dar en arrendamiento, con el fin de que funcione una cafetería, en el cual se puedan expender comidas, bebidas, galguerías, con el fin de brindar al interior de la unidad un

espacio de comodidad y oportunidad, en la ingesta de alimentos, que le permitan al policial generar condiciones de seguridad, que no sea necesario para adquirir tales alimentos salir de las instalaciones, recorrer grandes distancias, no verse expuestos al peligro externo a través de situaciones que puedan vulnerar la seguridad individual o colectiva de los mismos; En vista de lo mencionado anteriormente la Policía Metropolitana de Barranquilla, requiere dar en arriendo y goce un espacio para uso y funcionamiento de la cafetería teniendo en cuenta que existe el mismo para expendio de comidas, bebidas, galguerías y elementos de aseo personal;

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

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

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Hecha una revisión de los contratos ejecutado en las últimas vigencias anteriores 2016 - 2020, existen procesos de contratación, así:

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
MEBAR	73-1-10025-2019 VIGENCIA 2019 Y 2020	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL AL INTERIOR DEL COMANDO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA, DESTINADO PARA LA VENTA DE COMIDAS. GALGUERIAS Y BEBIDAS.	Prestación del servicio a todo el personal interno y visitante de la Policía Metropolitana de Barranquilla	Incumplimiento por independización de los servicios públicos
MEBAR	73-1-10061-2021	"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL AL INTERIOR CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA, DESTINADO PARA LA VENTA DE COMIDA Y BEBIDAS".	Prestación del servicio a todo el personal interno y visitante de la Policía Metropolitana de Barranquilla	Ninguno
MEBAR	73-1-10007-2022 VIGENCIA 2022	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL INTERIOR DEL COMANDO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA, PARA EL FUNCIONAMIENTO Y USO DE CAFETERIA, VENTA DE COMIDAS, BEBIDAS, GALGUERIAS, ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL	Prestación del servicio a todo el personal interno y visitante de la Policía Metropolitana de Barranquilla	Ninguno

- **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

Teniendo en cuenta que las instalaciones del Comando de la Policía Metropolitana de Barranquilla, cuenta con un espacio apto y propicio para el arrendamiento de bienes inmuebles mencionado proceso se debe adelantar por modalidad CONTRATACION DIRECTA de conformidad con la normatividad legal vigente **CONTRATACIÓN DIRECTA Artículo 2.2.1.2.1.4.1. *Acto administrativo de justificación de la contratación directa*** Decreto 1082 del 2015, Ley 1474 del 2011, Resolución 03049 del 2014 "Nuevo Manual de Contratación para la Policía Nacional", bajo la modalidad de "Contratación Directa, Decreto 1082 del 2015 Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.11,

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

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

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

Resolución 03049 DEL 2014 manual de contratación de la Policía Nacional numeral CAPÍTULO II MODALIDADES DE SELECCIÓN 4. CONTRATACIÓN DIRECTA i. El arrendamiento o adquisición de inmuebles. Teniendo en cuenta la estructura de la Policía Nacional y la naturaleza de las funciones y tareas que corresponden a sus dependencias, el Director General mediante resolución delega la competencia para la selección de contratistas a través de la modalidad de contratación directa en distintos funcionarios

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

Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC).

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

En caso de que así no lo hiciera el contratista, la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista, por razón de los bienes y/o servicios motivo del contrato, o a utilizar cualquier otro medio legal

4. 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 (50) % del plazo de ejecución de futuro contrato, 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)

Cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos por parte instituciones educativas públicas o privadas que brinden educación formal e informal, de acuerdo con lo reglamentado en el decreto 1075 del 2015 y que se encuentren legalmente constituidas o acreditadas

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

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería y restaurante en las instalaciones de la Policía Metropolitana de Barranquilla y evitar incumplimientos en la ejecución el futuro contrato, se requiere que el oferente cuente con la capacidad del personal (5) trabajadores de los cuales como mínimo tres "3" deben presentar Cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos; debe contar con la maquinaria equipo, platería, menaje (cubiertos, suministros, transporte, mantelería y personal), para prestar el servicio de cafetería y restaurante, como un inventario mínimo acorde a los elementos solicitados para la cafetería del comando MEBAR, para lo cual el oferente deberá emitir certificado firmado por el representante legal donde manifieste que posee la capacidad operativa.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Las otras condiciones técnicas verificables serán verificadas en el Anexo No. 2 del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE

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 (dependiendo de la modalidad de selección)

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

La evaluación económica del presente proceso será de la siguiente manera:

Para el canon de arrendamiento de los locales el oferente deberá presentar el valor

Local	Valor canon mensual	Cantidad	VALOR TOTAL
CASINO DE OFICIALES	630.357,17	12	7.564.286,04
CAFETERÍA MEBAR	737.229,88	12	8.846.758,56
TOTAL			16.411.044,60

La Entidad Estatal debe revisar la oferta económica y verificara que esta no supero los precios techos cumplan con las condiciones de la invitación presentada por el oferente, sopena de rechazo de su oferta si aplica un valor diferente al canon de arrendamiento y/o mayor a los precio techo de los productos.

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

No aplica

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

No aplica.

5. CONDICIONES

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Deberá prestarse en las instalaciones del Comando Policía Metropolitana de Barranquilla Cra 43 No. 74 – 53 Barrio el Rosario de la ciudad de Barranquilla, por parte del contratista previas coordinaciones de control con el supervisor del contrato.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

El objeto del contrato a celebrar se ejecutará de forma tracto sucesivo, previa coordinación con el supervisor del contrato

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

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

5.4. FORMA DE PAGO

El contratista pagará a la Policía Metropolitana de Barranquilla la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE Y SEIS CENTAVOS $ 1.367.587,06 moneda legal corriente IVA incluido, IPC 13,12 %, para el local ubicado en el Casino de Oficiales. El cual consignara de manera anticipada los cinco (5) primeros días de cada mes a nombre de la Policía Metropolitana de Barranquilla, cuenta corriente No. 110-220-021406, fondos especiales NIT: 900.263.078-7, Banco Popular.

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

NOTA 02: Por cada pago realizado por el contratista deberá anexar la planilla de seguridad social del empleador y sus trabajadores.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

El supervisor del contrato será el, jefe de seguridad instalaciones de la Policía Metropolitana de Barranquilla o quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.

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

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

Están descritas en el anexo estimado, tipificación, asignación de riesgo y determinación de garantías del presente estudio previo.

I. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Con el fin de cumplir con el desarrollo de las metas estratégicas de la Policía Nacional y mejorar las condiciones laborales, de tal forma que le sean brindados los servicios de cafeterías a la misma, por una persona natural o jurídica, que se encuentre en capacidad de ofertar mencionado servicio, se hace necesario contratar una empresa que satisfaga tal necesidad, a fin de que el personal policial, haga uso y pueda comprar comensales, galguerías, bebidas y/o comidas entre otros productos ofrecidos, de tal forma que el personal uniformado e invitado que por alguna u otra circunstancia llegan o pernoctan en las instalaciones, puedan satisfacer su necesidad en este aspecto. Se hace necesario satisfacer tal necesidad (calidad y servicio en el suministro de comensales) el Comando de la Policía Metropolitana de Barranquilla cuenta con dos locales disponible para dar en arrendamiento, con el fin de que funcione una cafetería, en el cual se puedan expender comidas, bebidas, galguerías, con el fin de brindar al interior de la unidad un espacio de comodidad y oportunidad, en la ingesta de alimentos, que le permitan al policial generar condiciones de seguridad, que no sea necesario para adquirir tales alimentos salir de las instalaciones, recorrer grandes distancias, no verse expuestos al peligro externo a través de situaciones que puedan vulnerar la seguridad individual o colectiva de los mismos; En vista de lo mencionado anteriormente la Policía Metropolitana de Barranquilla, requiere dar en arriendo y goce un espacio para uso y

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

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

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

Considerando la necesidad de brindar las condiciones de bienestar a nuestros funcionarios y personal externo que concurren habitualmente en las instalaciones de la Policía Metropolitana de Barranquilla, es esencial contar con un espacio físico para la toma de alimentos de restaurante y cafetería.

En atención a lo antes mencionado la Policía Metropolitana de Barranquilla, adopta la decisión de arrendar los espacios físicos existentes los cuales fueron adecuados para tal fin cuya dirección es carrera 43 No. 47 – 53 barrio el rosario.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR: Para el presente proceso de contratación podrán participar las personas naturales jurídicas, consorcios o uniones temporales nacionales o extranjeras que cumplan con los criterios de evaluación exigidos por la entidad. En el mercado nacional y local existen empresas con amplia experiencia para vender los bienes que se requiere en este proceso; puede participar individualmente o a manera de consorcios o Uniones temporales. Para la identificación del proveedor no existe limitación o exclusividad alguna en particular.

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

1. **N y C calidad y servicio**
   Calle 56 # 8 - 15
   Barranquilla Atlántico
   Teléfono 3015721431
   nery.castas@gmail.com
   NIT. 52369842-9

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: Para el servicio y entrega de los alimentos se ha realizado valoración a costos del mercado por lo tanto su estructura de costo corresponde a los valores del mercado ofrecidos y cotizados por los oferentes descritos en el literal a) del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

COSTOS DE OPORTUNIDAD: El comportamiento del mercado y específicamente el Servicio de cafetería, presentan hasta el momento indicadores normales de estabilidad y no especulación, a pesar de la situación económica actual que se vive de manera global. Es de anotar que los precios del Servicio de cafetería de estos se obtuvieron con base en los precios del mercado actual.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: teniendo en cuenta las consideraciones anteriores, el servicio de cafetería y restaurante, acompañando de los justos valores de costos indirectos por la realización de las mismas para beneficio de la institución resultan apenas ajustados y necesarios para evitar los eventuales costos que se desprenderían por no adquirir los elementos requeridos por la unidad.

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

4. MONEDA A CONTRATAR

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

5. 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 DE CARABINEROS Y SEGURIDAD RURAL – SPIEZZIA RESTAURANTE	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA HACIENDA PARAGUAY DE LA DIRECCION DE CARABINEROS Y SEGURIDAD RURAL, PARA LA PRESTACION DEL SERVICO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	71-1-10036-20-23/1272020	CO1.PCCNTR2061412	$ 20.239.730,76 Peso Colombiano
POLICIA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y	88-1-1004-21 28/09/2021	CO.1.PCCNTR2880313	$5.851.944 Peso Colombiano

SABOR COLOMBIANO	CAFETERIA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL PRIMER DISTRITO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO.			
DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRES, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	38-1-10034-22 21/12/2022	CO1.PCCNTR.4289686	$7.200.000Peso Colombiano

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

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

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC DEL 13,12% AÑO 2022
1	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	AGUA DE BOTELLA 1000 ML	1.520,00	1.719,42
2	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	AGUA DE BOTELLA 300 ML	400,00	452,48
3	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	AGUA DE BOTELLA 600 ML	760,00	859,71
4	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	AREPA TRIFASICA	1.560,00	1.764,67
5	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	AREPAS DE HUEVO	1.200,00	1.357,44
6	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	AREPAS DE QUESO	920,00	1.040,70
7	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	BARRILETE 8 GR	240,00	271,49

8	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	BOCADILLO LONJA 80 GR	800,00	904,96
9	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	BOMBOM BUM 19 GR	240,00	271,49
10	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	BONYURT 170 GR	2.000,00	2.262,40
11	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	CARIMAÑOLA	1.200,00	1.357,44
12	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	CHORIZO SUIZO CON AREPA	2.400,00	2.714,88
13	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	DEDITOS FRITOS DE QUESO	1.200,00	1.357,44
14	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	DEDITOS HORNEADOS DE QUESO	1.200,00	1.357,44
15	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	EMPANADAS DE CARNE	1.200,00	1.357,44
16	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	EMPANADAS DE POLLO	1.200,00	1.357,44
17	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	EMPANADAS DE QUESO CON JAMON	1.200,00	1.357,44
18	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	FRUNAS	240,00	271,49
19	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GALLETA CLUB SOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	480,00	542,98
20	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GALLETA CLUB SOCIAL 26 GR (SABORES)	480,00	542,98
21	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GALLETA COCOSETE 50 GR	1.200,00	1.357,44
22	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GALLETA DE QUESO 20 GR	320,00	361,98
23	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GALLETA FESTIVAL 50 GR	800,00	904,96
24	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GALLETA MILO 34 GR	560,00	633,47
25	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GALLETA OREO 36 GR	640,00	723,97
26	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GALLETA TOSH 30 GR	640,00	723,97
27	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GASEOSA COCA COLA 250 ML (ENVASE NO RETORNABLE)	1.200,00	1.357,44
28	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GASEOSA COCA COLA 250 ML (ENVASE RETORNABLE)	960,00	1.085,95
29	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GASEOSA COCA COLA 350 ML (ENVASE RETORNABLE)	1.440,00	1.628,93
30	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (ENVASE NO RETORNABLE)	2.800,00	3.167,36
31	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (ENVASE RETORNABLE)	2.400,00	2.714,88
32	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GASEOSA POSTOBON 250 ML (ENVASE NO RETORNABLE)	1.200,00	1.357,44
33	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GASEOSA POSTOBON 250 ML (ENVASE RETORNABLE)	800,00	904,96
34	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GASEOSA POSTOBON 350 ML (ENVASE RETORNABLE)	1.120,00	1.266,94

35	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	GOMITAS TRULULU 6 GR	240,00	271,49
36	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	HAMBURGUESA CLASICA (PAN, CARNE DE RES 160 GR, QUESO MOZARELLA, TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA, SALSAS)	4.000,00	4.524,80
37	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	LECHE DESLACTOSADA 200 ML	960,00	1.085,95
38	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	LECHE ENTERA 200 ML	960,00	1.085,95
39	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	MANI ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 50 GR	1.600,00	1.809,92
40	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	MANIMOTO 40 GR	960,00	1.085,95
41	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	MAZORCADA SENCILLA (MAIZ TIERNO, JAMON, QUESO CRIOLLO, LECHUGA, PAPA CHONGO, SALSAS)	4.800,00	5.429,76
42	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	MENTA HELADA	80,00	90,50
43	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PAN BOLA 65 GR	400,00	452,48
44	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PAN DE LECHE 65 GR	480,00	542,98
45	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PAN DE UVAS OCAÑERO 65 GR	480,00	542,98
46	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PAN INTEGRAL 65 GR	480,00	542,98
47	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PAPAS RELLENAS (POLLO, CARNE O ARROZ CON HUEVO)	1.600,00	1.809,92
48	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PASABOCA DORITOS 38 GR	1.200,00	1.357,44
49	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PASABOCA RIZADAS 31 GR	1.320,00	1.493,18
50	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PASABOCA YUPI QUESO 56 GR	1.200,00	1.357,44
51	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	800,00	904,96
52	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PASABOCAS RIZADAS 115 GR	1.200,00	1.357,44
53	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PASTELITO HORNEADO DE POLLO	1.200,00	1.357,44
54	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PATACON RELLENO DE CARNE	1.600,00	1.809,92
55	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PATACON RELLENO DE POLLO	1.600,00	1.809,92
56	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PERRO CALIENTE SENCILLO (PAN, SALCHICHA, LECHUGA, PAPA CHONGO, QUESO Y SALSA TARTARA)	2.000,00	2.262,40
57	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PERRO GEMELO (PAN, DOBLE SALCHICHA, PAPA CHONGO, LECHUGA, MAIZ, QUESO,TARTARA)	3.200,00	3.619,84
58	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	PERRO VENEZOLANO (PAN, SALCHICHA, LECHUGA, PAPA CHONGO, HUEVO, JAMON, QUESO, TARTARA)	4.000,00	4.524,80
59	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	SANDWICH (PAN, LECHUGA, TOMATE, JAMON, QUESO, POLLO O CARNE)	2.000,00	2.262,40
60	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	SALCHIPAPA SENCILLA (PAPA FRANCESA, SALCHICHA DE PAVO, PAPA CHONGO, LECHUGA, QUESO CRIOLLO, SALSAS, MAIZ)	5.500,00	6.221,60
61	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	TAMPICO PERSONAL 300 ML (ENVASE NO RETORNABLE)	800,00	904,96

62	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	YOGURT EN BOLSA 200 ML	800,00	904,96
DESAYUNO					
63	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Chocolate por 200 cc, pan tajado por dos unidades, huevos revueltos, (01) fruta – banano o mandarina o porción de melón.	4.000,00	4.524,80
64	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Café en leche, Bollos de harina de maíz por 200 gramos, salchichas con tomate y cebolla, porción de frutas (papaya, melón, banano)	4.800,00	5.429,76
65	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Jugo de Frutas, arepa de maíz asada por 150 gramo, queso costeño por 60 gramos, mantequilla al gusto.	4.000,00	4.524,80
66	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Colada de avena en leche por 200 cc, tortilla de huevo con jamon y queso por 80 gramas, con arepa de maíz, porción de frutas (papaya, melón, banano)	5.200,00	5.882,24
67	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Chocolate por 200 cc, patacones de platano por 120 gramos, salchichas ranchera, huevos revueltos, porción de frutas (papaya, melón, banano)	5.200,00	5.882,24
68	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Café en leche, arepa con huevo, porción de frutas (papaya, melón, banano)	4.000,00	4.524,80
ALMUERZO					
69	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Arroz con zanahoria, pechuga a la plancha por 120 gramos, ensalada de lechuga con tomate y cebolla y aderezo, pure de papa, jugo de frutas, sopa de verdura.	7.200,00	8.144,64
70	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Arroz de fideo, con carne en bistec por 120 gramos, lentejas guisadas, plátano pícaro, ensalada de pepino con tomate y cebolla más aderezo, jugo de frutas y sopa de verdura.	7.600,00	8.597,12
71	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Arroz encebollado, pescado frito por 170 gramos, patacones, ensalada de aguacate con tomate y cebolla, sopa de verdura y agua de panela con limón	10.400,00	11.764,48
72	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Arroz blanco, cerdo asado por 120 gramos, yuca cocida, ensalada cocida (zanahoria, habichuela, cebolla) sopa de verdura y jugo de frutas.	7.600,00	8.597,12
73	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Arroz trifásico cerdo, carne y pollo, ensalada de lechuga, pepino tomate y cebolla, papas a la francesa, sopa de verdura y jugo de frutas.	9.600,00	10.859,52
74	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Pastas con albóndigas por 150 gramos, pan tajado, sopa de verdura y jugo de frutas.	7.200,00	8.144,64
CENA					
75	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Plátano cocido, carne asada por 120 gramos, ensalada de pepino lechuga y zanahoria, jugo de frutas	6.800,00	7.692,16
76	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Sándwich con jamon, pollo, queso, lechuga, tomate y cebolla de 15 cm, jugo de frutas o gaseosa por 350 cc	8.000,00	9.049,60
77	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Papa al vapor, pechuga en salsa BBQ, ensalada al vapor de coliflor, brócoli, zanahoria, jugo de frutas	8.000,00	9.049,60
78	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Hamburguesa de res por 150 gramos, con papas a la francesa, aderezos, gaseosa por 350 cc	8.000,00	9.049,60
79	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Arroz especial (carne, pechuga, jamón) con verduras, ensalada tropical (lechuga, lechuga rizada, uva, zanahoria) aderezo, jugo de frutas.	9.600,00	10.859,52
80	POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA - LUZ NERY CATAÑO SANTOS	73-1-10007-2022	Plátano cocido, carne asada por 120 gramos, ensalada de pepino lechuga y zanahoria, jugo de frutas	6.800,00	7.692,16

NOTA: Los precios históricos del 2020 y 2021 no serán tenidos en cuenta todas vez que las condiciones técnicas de los objetos del contrasto varían para cada proceso en relación al proceso actual.

- **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

No aplica para el presente proceso

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

NOTA: por lo anterior y una vez verificada la página de la tienda Virtual del Estado colombiano, el análisis de portales web no se tendrán en cuanta por el calor estimado del presente proceso.

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

5.4. PRECIOS DE MERCADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	SUMINISTROS Y SERVICIOS INTEGRALES E INDUSTRIALES AGUTELA S.A.S	NC calidad y servicio	FUNDACION GARDEN	MENOR VALOR COTIZADO
1	AGUA DE BOTELLA 1000 ML	3000	2000	2700	2000
2	AGUA DE BOTELLA 300 ML	1500	1000	563	563
3	AGUA DE BOTELLA 600 ML	2500	1800	938	938
4	AREPA TRIFASICA	7000	3000	2250	2250
5	AREPAS DE HUEVO	3000	2500	4500	2500
6	AREPAS DE QUESO	2500	2500	4500	2500
7	BARRILETE 8 GR	350	500	350	350
8	BOCADILLO LONJA 80 GR	900	700	3000	700
9	BOMBOM BUM 19 GR	500	600	461	461
10	BONYURT 170 GR	5000	3500	6000	3500
11	CARIMAÑOLA	1500	2000	5250	1500
12	CHORIZO SUIZO CON AREPA	4000	3000	7500	3000
13	DEDITOS FRITOS DE QUESO	3500	2500	3750	2500
14	DEDITOS HORNEADOS DE QUESO	4500	2800	4500	2800
15	EMPANADAS DE CARNE	2000	2000	3750	2000
16	EMPANADAS DE POLLO	2000	2000	3750	2000

17	EMPANADAS DE QUESO CON JAMON	2000	3000	4500	2000
18	FRUNAS	800	500	1050	500
19	GALLETA CLUB SOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	1000	1000	930	930
20	GALLETA CLUB SOCIAL 26 GR (SABORES)	1000	1000	1050	1000
21	GALLETA COCOSETE 50 GR	3000	2500	1200	1200
22	GALLETA DE QUESO 20 GR	1500	1500	918	918
23	GALLETA FESTIVAL 50 GR	1200	1500	1188	1188
24	GALLETA MILO 34 GR	1200	1500	1251	1200
25	GALLETA OREO 36 GR	1000	1500	1275	1000
26	GALLETA TOSH 30 GR	1200	1500	2501	1200
27	GASEOSA COCA COLA 250 ML (ENVASE NO RETORNABLE)	2000	2800	2175	2000
28	GASEOSA COCA COLA 250 ML (ENVASE RETORNABLE)	3000	2800	3300	2800
29	GASEOSA COCA COLA 350 ML (ENVASE RETORNABLE)	2500	4000	3600	2500
30	GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (ENVASE NO RETORNABLE)	3500	5500	6825	3500
31	GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (ENVASE RETORNABLE)	3500	5500	8325	3500
32	GASEOSA POSTOBON 250 ML (ENVASE NO RETORNABLE)	2000	2800	1379	1379
33	GASEOSA POSTOBON 250 ML (ENVASE RETORNABLE)	1500	2800	3750	1500
34	GASEOSA POSTOBON 350 ML (ENVASE RETORNABLE)	2500	4000	2925	2500
35	GOMITAS TRULULU 6 GR	350	2500	273	273
36	HAMBURGUESA CLASICA (PAN, CARNE DE RES 160 GR, QUESO MOZARELLA, TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA, SALSAS)	15000	15000	19500	15000
37	LECHE DESLACTOSADA 200 ML	5000	2000	2250	2000
38	LECHE ENTERA 200 ML	4500	1500	1350	1350
39	MANI ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 50 GR	3500	2500	2250	2250
40	MANIMOTO 40 GR	2000	2000	2700	2000
41	MAZORCADA SENCILLA (MAIZ TIERNO, JAMON, QUESO CRIOLLO, LECHUGA, PAPA CHONGO, SALSAS)	15000	14000	13500	13500
42	MENTA HELADA	300	200	105	105
43	PAN BOLA 65 GR	1500	700	1050	700
44	PAN DE LECHE 65 GR	2000	1000	1050	1000

45	PAN DE UVAS OCAÑERO 65 GR	3000	2000	1095	1095
46	PAN INTEGRAL 65 GR	1000	2000	1200	1000
47	PAPAS RELLENAS (POLLO, CARNE O ARROZ CON HUEVO)	2500	3500	4500	2500
48	PASABOCA DORITOS 38 GR	2500	2000	3075	2000
49	PASABOCA RIZADAS 31 GR	2000	2000	2475	2000
50	PASABOCA YUPI QUESO 56 GR	1700	2000	5700	1700
51	PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	2000	2000	6150	2000
52	PASABOCAS RIZADAS 115 GR	4000	2000	8250	2000
53	PASTELITO HORNEADO DE POLLO	3500	3000	3750	3000
54	PATACON RELLENO DE CARNE	17000	4000	6000	4000
55	PATACON RELLENO DE POLLO	17000	3500	6000	3500
56	PERRO CALIENTE SENCILLO (PAN, SALCHICHA, LECHUGA, PAPA CHONGO, QUESO Y SALSA TARTARA)	14000	6000	7500	6000
57	PERRO GEMELO (PAN, DOBLE SALCHICHA, PAPA CHONGO, LECHUGA, MAIZ, QUESO,TARTARA)	20000	8000	10500	8000
58	PERRO VENEZOLANO (PAN, SALCHICHA, LECHUGA, PAPA CHONGO, HUEVO, JAMON, QUESO, TARTARA)	18000	10000	9750	9750
59	SANDWICH (PAN, LECHUGA, TOMATE, JAMON, QUESO, POLLO O CARNE)	15000	6000	19500	6000
60	SALCHIPAPA SENCILLA (PAPA FRANCESA, SALCHICHA DE PAVO, PAPA CHONGO, LECHUGA, QUESO CRIOLLO, SALSAS, MAIZ)	15000	10000	13500	10000
61	TAMPICO PERSONAL 300 ML (ENVASE NO RETORNABLE)	2500	2500	2025	2025
62	YOGURT EN BOLSA 200 ML	3500	1500	1763	1500
63	Chocolate con leche arepa de chocolate fruta picada huevo revuelto con tomate, cebolla jamón	17000	11000	12000	11000
64	Café en leche, galleta integral, manzana sanduche de queso bebida láctea – cereal – fruta con tomate y cebolla, porción de frutas (papaya, melón, banano)	15000	13000	13500	13000
65	Yougourt o leche cereal fruta picada o de mano porción de queso	15000	10000	13500	10000
66	Café o jugo de fruta pan tajado fruta picada o de mano huevos con salchicha	15000	10000	12000	10000
67	Avena con leche muffi fruta picada o de mano huevos con salchicha	15000	12000	10500	10500

68	Colada de fécula galleta de avena fruta picada o de mano salchicha ranchera	15000	10000	11250	10000
69	Crema de espinaca pure de papa gratinado ensalada albóndiga de res atun con pasta y vegetales con perejil fruta de la cosecha	30000	15000	57000	15000
70	Tomate de torta de zanahoria vegetal mixto espaguettu con pollo lechuga con fruta con ajonjolí fruta de la cosecha.	30000	15000	45000	15000
71	Crema de pollo torta de platano maduro brócoli gratinado rollo de cerdo al horno repollo lechuga, zanahoria y tomate con aderezo con verdura fruta de la cosecha	30000	18000	57000	18000
72	Consomé de pollo criolla al vapor vegetales salteados pollo al horno con miel mostaza ensalada fría moreno fruta de la cosecha.	30000	15000	45000	15000
73	Lenteja con salchicha deditos de yuca la horno habichuela guisada pechuga a la plancha zanahoria, maíz, alverja blanco fruta en cosecha	30000	15000	45000	15000
74	Minestrone macarron gratinado poteca de ahuyama torta de atun lechuga, pepino, apio amarillo fruta en cosecha.	25000	15000	45000	15000
75	Avena pan tostado papa francesa arroz con pollo tomate con aderezo con pollo fruta de la cosecha	25000	15000	42000	15000
76	Fruta en cosecha sanduche de atun remolacha y zanahoria galleta integral	35000	10000	32550	10000
77	Fruta de la cosecha sanduche de atun remolacha y zanahoria galleta integral	35000	10000	32500	10000
78	Fruta de la cosecha carne desmechada platano maduro papa criolla lechuga y tomate tajada de pan blanco	35000	10000	27000	10000
79	Fruta en cosecha torta de pechuga pepino agridulce con tomate maduro cocido	35000	15000	27000	15000
80	Fruta de la cosecha sanduche de jamon y queso con lechuga y tomate rabano lechuga y zanahoria galleta de soda	30000	15000	27000	15000
81	Fruta en cosecha, pechuga a la plancha lechuga, papa alberja y alverja pan buffet	35000	15000	27000	15000
82	Fruta de la cosecha gulash de res con verdura zanahoria, naranja y mango pure de papa criolla	35000	15000	37500	15000
VALOR TOTAL					

Nota: las cotizaciones relacionadas en el análisis de mercado se obtuvieron a través de una invitación a cotizar publicada en SECOP II. Solicitud de información a los Proveedores SIP 003 2023

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.22574495&isFromPublicArea=True&isModal=Fals **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	AGUA DE BOTELLA 1000 ML	N/A	N/A	N/A	1700	1700
2	AGUA DE BOTELLA 300 ML	N/A	N/A	N/A	450	450
3	AGUA DE BOTELLA 600 ML	N/A	N/A	N/A	900	900
4	AREPA TRIFASICA	N/A	N/A	N/A	2200	2200
5	AREPAS DE HUEVO	N/A	N/A	N/A	1500	1500
6	AREPAS DE QUESO	N/A	N/A	N/A	1500	1500
7	BARRILETE 8 GR	N/A	N/A	N/A	350	350
8	BOCADILLO LONJA 80 GR	N/A	N/A	N/A	700	700
9	BOMBOM BUM 19 GR	N/A	N/A	N/A	350	350
10	BONYURT 170 GR	N/A	N/A	N/A	1300	1300
11	CARIMAÑOLA	N/A	N/A	N/A	1300	1300
12	CHORIZO SUIZO CON AREPA	N/A	N/A	N/A	2500	2500
13	DEDITOS FRITOS DE QUESO	N/A	N/A	N/A	1300	1300
14	DEDITOS HORNEADOS DE QUESO	N/A	N/A	N/A	1700	1700
15	EMPANADAS DE CARNE	N/A	N/A	N/A	1300	1300
16	EMPANADAS DE POLLO	N/A	N/A	N/A	1300	1300
17	EMPANADAS DE QUESO CON JAMON	N/A	N/A	N/A	1300	1300
18	FRUNAS	N/A	N/A	N/A	500	500
19	GALLETA CLUB SOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	N/A	N/A	N/A	1000	1000
20	GALLETA CLUB SOCIAL 26 GR (SABORES)	N/A	N/A	N/A	1000	1000
21	GALLETA COCOSETE 50 GR	N/A	N/A	N/A	1000	1000
22	GALLETA DE QUESO 20 GR	N/A	N/A	N/A	600	600
23	GALLETA FESTIVAL 50 GR	N/A	N/A	N/A	900	900
24	GALLETA MILO 34 GR	N/A	N/A	N/A	900	900
25	GALLETA OREO 36 GR	N/A	N/A	N/A	800	800
26	GALLETA TOSH 30 GR	N/A	N/A	N/A	900	900
27	GASEOSA COCA COLA 250 ML (ENVASE NO RETORNABLE)	N/A	N/A	N/A	1500	1500

28	GASEOSA COCA COLA 250 ML (ENVASE RETORNABLE)	N/A	N/A	N/A	1300	1300
29	GASEOSA COCA COLA 350 ML (ENVASE RETORNABLE)	N/A	N/A	N/A	2200	2200
30	GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (ENVASE NO RETORNABLE)	N/A	N/A	N/A	3000	3000
31	GASEOSA POSTOBON 1.25 Lts (ENVASE RETORNABLE)	N/A	N/A	N/A	2975	2975
32	GASEOSA POSTOBON 250 ML (ENVASE NO RETORNABLE)	N/A	N/A	N/A	1600	1600
33	GASEOSA POSTOBON 250 ML (ENVASE RETORNABLE)	N/A	N/A	N/A	1300	1300
34	GASEOSA POSTOBON 350 ML (ENVASE RETORNABLE)	N/A	N/A	N/A	2000	2000
35	GOMITAS TRULULU 6 GR	N/A	N/A	N/A	170	170
36	HAMBURGUESA CLASICA (PAN, CARNE DE RES 160 GR, QUESO MOZARELLA, TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA, SALSAS)	N/A	N/A	N/A	7000	7000
37	LECHE DESLACTOSADA 200 ML	N/A	N/A	N/A	2000	2000
38	LECHE ENTERA 200 ML	N/A	N/A	N/A	1500	1500
39	MANI ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 50 GR	N/A	N/A	N/A	1500	1500
40	MANIMOTO 40 GR	N/A	N/A	N/A	1445	1445
41	MAZORCADA SENCILLA (MAIZ TIERNO, JAMON, QUESO CRIOLLO, LECHUGA, PAPA CHONGO, SALSAS)	N/A	N/A	N/A	7500	7500
42	MENTA HELADA	N/A	N/A	N/A	130	130
43	PAN BOLA 65 GR	N/A	N/A	N/A	500	500
44	PAN DE LECHE 65 GR	N/A	N/A	N/A	400	400
45	PAN DE UVAS OCAÑERO 65 GR	N/A	N/A	N/A	950	950
46	PAN INTEGRAL 65 GR	N/A	N/A	N/A	1020	1020
47	PAPAS RELLENAS (POLLO, CARNE O ARROZ CON HUEVO)	N/A	N/A	N/A	2050	2050
48	PASABOCA DORITOS 38 GR	N/A	N/A	N/A	1450	1450
49	PASABOCA RIZADAS 31 GR	N/A	N/A	N/A	1700	1700
50	PASABOCA YUPI QUESO 56 GR	N/A	N/A	N/A	1500	1500
51	PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	N/A	N/A	N/A	1700	1700
52	PASABOCAS RIZADAS 115 GR	N/A	N/A	N/A	1700	1700

53	PASTELITO HORNEADO DE POLLO	N/A	N/A	N/A	2000	2000
54	PATACON RELLENO DE CARNE	N/A	N/A	N/A	1700	1700
55	PATACON RELLENO DE POLLO	N/A	N/A	N/A	1700	1700
56	PERRO CALIENTE SENCILLO (PAN, SALCHICHA, LECHUGA, PAPA CHONGO, QUESO Y SALSA TARTARA)	N/A	N/A	N/A	5000	5000
57	PERRO GEMELO (PAN, DOBLE SALCHICHA, PAPA CHONGO, LECHUGA, MAIZ, QUESO,TARTARA)	N/A	N/A	N/A	8000	8000
58	PERRO VENEZOLANO (PAN, SALCHICHA, LECHUGA, PAPA CHONGO, HUEVO, JAMON, QUESO, TARTARA)	N/A	N/A	N/A	8000	8000
59	SANDWICH (PAN, LECHUGA, TOMATE, JAMON, QUESO, POLLO O CARNE)	N/A	N/A	N/A	5000	5000
60	SALCHIPAPA SENCILLA (PAPA FRANCESA, SALCHICHA DE PAVO, PAPA CHONGO, LECHUGA, QUESO CRIOLLO, SALSAS, MAIZ)	N/A	N/A	N/A	7000	7000
61	TAMPICO PERSONAL 300 ML (ENVASE NO RETORNABLE)	N/A	N/A	N/A	2000	2000
62	YOGURT EN BOLSA 200 ML	N/A	N/A	N/A	1000	1000
63	Chocolate por 200 cc, pan tajado por dos unidades, huevos revueltos, (01) fruta – banano o mandarina o porción de melón.	N/A	N/A	N/A	8000	8000
64	Café en leche, Bollos de harina de maíz por 200 gramos, salchichas con tomate y cebolla, porción de frutas (papaya, melón, banano)	N/A	N/A	N/A	7000	7000
65	Jugo de Frutas, arepa de maíz asada por 150 gramo, queso costeño por 60 gramos, mantequilla al gusto.	N/A	N/A	N/A	5000	5000
67	Colada de avena en leche por 200 cc, tortilla de huevo con jamon y queso por 80 gramas, con arepa de maíz, porción de frutas (papaya, melón, banano)	N/A	N/A	N/A	7500	7500
68	Chocolate por 200 cc, patacones de platano por 120 gramos, salchichas ranchera, huevos revueltos, porción de frutas (papaya, melón, banano)	N/A	N/A	N/A	10000	10000
69	Café en leche, arepa con huevo, porción de frutas (papaya, melón, banano)	N/A	N/A	N/A	7000	7000
70	Arroz con zanahoria, pechuga a la plancha por 120 gramos, ensalada de lechuga con tomate y cebolla y aderezo, pure de papa, jugo de frutas, sopa de verdura.	N/A	N/A	N/A	11000	11000

71	Arroz de fideo, con carne en bistec por 120 gramos, lentejas guisadas, plátano pícaro, ensalada de pepino con tomate y cebolla más aderezo, jugo de frutas y sopa de verdura.	N/A	N/A	N/A	11000	11000
72	Arroz encebollado, pescado frito por 170 gramos, patacones, ensalada de aguacate con tomate y cebolla, sopa de verdura y agua de panela con limón	N/A	N/A	N/A	15000	15000
73	Arroz blanco, cerdo asado por 120 gramos, yuca cocida, ensalada cocida (zanahoria, habichuela, cebolla) sopa de verdura y jugo de frutas.	N/A	N/A	N/A	11000	11000
74	Arroz trifásico cerdo, carne y pollo, ensalada de lechuga, pepino tomate y cebolla, papas a la francesa, sopa de verdura y jugo de frutas.	N/A	N/A	N/A	11000	11000
75	Pastas con albóndigas por 150 gramos, pan tajado, sopa de verdura y jugo de frutas.	N/A	N/A	N/A	12000	12000
76	Plátano cocido, carne asada por 120 gramos, ensalada de pepino lechuga y zanahoria, jugo de frutas	N/A	N/A	N/A	10000	10000
77	Sándwich con jamon, pollo, queso, lechuga, tomate y cebolla de 15 cm, jugo de frutas o gaseosa por 350 cc	N/A	N/A	N/A	7000	7000
78	Papa al vapor, pechuga en salsa BBQ, ensalada al vapor de coliflor, brócoli, zanahoria, jugo de frutas	N/A	N/A	N/A	10000	10000
79	Hamburguesa de res por 150 gramos, con papas a la francesa, aderezos, gaseosa por 350 cc	N/A	N/A	N/A	15000	15000
80	Arroz especial (carne, pechuga, jamón) con verduras, ensalada tropical (lechuga, lechuga rizada, uva, zanahoria) aderezo, jugo de frutas.	N/A	N/A	N/A	10000	10000
81	Plátano cocido, carne asada por 120 gramos, ensalada de pepino lechuga y zanahoria, jugo de frutas	N/A	N/A	N/A	10000	10000
VALOR TOTAL						

- **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 Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	COCINA – CAFETERIA - COMEDOR	N/A	MEBAR	ARRENDAMIENTO DE DOS LOCALES AL INTERIOR DEL COMANDO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA Y CASINO DE OFICIALES DESTINADO PARA LA VENTA DE COMIDA, BEBIDAS Y GALGUERIAS	12 MESES	$ 1.367.587,05	$ 16.411.044,60
						VALOR TOTAL ESTIMADO	$ 16.411.044,60

Subintendente **MARLON GIOVANY ALTAHONA DOMINGUEZ**
Restructurador Estudio Previo

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es **diligenciar el objeto a contratar**

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 (no aplica para mínima cuantía)
☐	Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Formularios adjuntos al estudio previo

Aplica	
☐	Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
☐	Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
☐	Compromiso anticorrupción (obligatorio)

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- Cotización **N y C calidad y servicio**
- Cotización **CAFETERIA MOCCA**
- Cotización **GREYS VERDEZA NORIEGA**

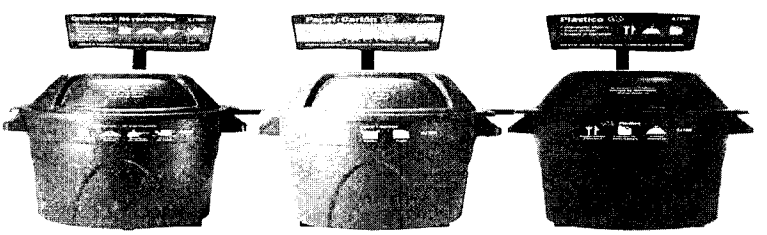
ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD (APLICA: COMPRAVENTA. SUMINISTRO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS)	

En mí calidad de Jefe Grupo logístico de la Policía Metropolitana de Barranquilla (E), manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que verificado la planta de personal en la unidad no existe personal con las competencias que cumpla con el perfil requerido para satisfacer la necesidad del presente estudio previo, por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación de persona natural o jurídica para la prestación del servicio.

Intendente **ARMANDO MONTES ARDILA**
Jefe Logistico MEBAR (E)

Para lo anterior se diligencia la información en el siguiente cuadro:

LOTE	ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
N/A	1	Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería y restaurante en las instalaciones de la Policía Metropolitana de Barranquilla y evitar incumplimientos en la ejecución el futuro contrato, se requiere que el oferente cuente con la capacidad del personal (5) trabajadores de los cuales como mínimo tres "3" deben presentar Cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos; (Anexar en las hojas de vida del personal a contratar donde se especifique identificaciones y cargo que va a ejercer dentro de la ejecución).debe contar con la maquinaria equipo, platería, menaje (cubiertos, suministros, transporte, mantelería y personal), para prestar el servicio de cafetería y restaurante, como un inventario mínimo acorde a los elementos solicitados para la cafetería del comando MEBAR, para lo cual el oferente deberá emitir certificado firmado por el representante legal donde manifieste que posee la capacidad operativa.		
N/A	2	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal de empleados utilice los diferentes elementos para la prestación del servicio tales como (gorro cubrecabezas, delantal, guantes, tapabocas), así mismo el oferente presentará, certificación firmada por la persona natural, representante legal y/o apoderado, en la que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación, capacitación y aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complementen y /o adicionen, para lo cual será verificado por el supervisor durante la ejecución del contrato. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	3	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar la prestación del servicio, de manera permanente e ininterrumpida, de lunes a viernes en el horario de 05:30 am, hasta las 18:00 pm, durante los fines de semana y festivos de 06:00 am hasta las 17:00 pm. El arrendatario mediante certificación escrita se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo.		
N/A	4	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete que previas actividades de coordinación con el supervisor del contrato, permitirá la inspección al local con el fin de verificar las condiciones sanitarias, higiene, locativas y proceso de manipulación de alimentos, por parte del personal de salud ocupacional CLIPO, supervisor contractual, jefe administrativo o quien haga sus veces, servicios internos (oficial de servicio).		
N/A	5	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** El oferente y futuro contratista deberá certificar por escrito que se compromete a: • mensualmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico. • **Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.** • La fumigación solicitada en este ítem es diferente al control realizado por el comando de la Policía Metropolitana de Barranquilla. • Observando las medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta. • El arrendatario deberá informar con anterioridad, las fechas probables (cronograma) de las fumigaciones, a fin que el señor supervisor del contrato pueda verificar el método de fumigación y el cumplimiento de la normatividad ambiental legal vigente. El arrendatario deberá coordinar con la empresa fumigadora, la información de los funcionarios (nombres y cedulas de ciudadanías) que ingresaran a las instalaciones, los cuales se deben entregar al supervisor del contrato, con el fin que le sean verificados sus antecedentes.		

N/A	6	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser adjudicatario se compromete a garantizar que el personal de empleados, se realice los exámenes de laboratorio clínicos, de manera continua durante la ejecución del contrato (frotis de garganta, uñas, cabellos) trimestralmente, debiendo entregar el resultado de los mismos al supervisor del contrato, dentro de los cinco (05) siguientes días hábiles, una vez firmado el contrato y notificado el inicio, durante ese periodo el personal contratado por el contratista favorecido no deberá realizar labores de preparación de alimentos, hasta tanto no se verifique el estado óptimo de salud de los operarios.		
N/A	7	Con el fin de generar hábitos alimenticios saludables el oferente y futuro contratista deberá garantizar variedad en los menús de productos ofrecidos a los comensales, incluyendo aquellos que contribuyan a una dieta balanceada frutas, cereales, entre otros. Al cabo del cual según coordinaciones con el supervisor este podrá hacer las observaciones al respecto mediante reunión. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	8	El contratista favorecido realizará y desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos según el Decreto 1713 de 2012 (Presidencia de la Republica), Resolución 0754 del 25 de noviembre de 2014 emitida por el Ministerio de Vivienda Ciudad y Territorial y el Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, ***"Por el cual se adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos"*** y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones: * Programa de separación en la fuente y disposición final adecuada de los residuos según decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 ***"Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo"*** * Disponer de un (01) punto ecológico con capacidad de 121 Litros cada caneca de reciclaje de color verde, gris y azul, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según norma Técnica Colombiana GTC 24 ***Guía para la separación en la fuente y la recolección selectiva. 2003,*** con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo de la cafetería, acorde para la recolección de residuos sólidos.  ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PUNTO ECOLOGICO DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm Alto: 144.00 cm Peso: 33.00 kg **Materiales contenedores:** Polietileno. **Materiales estructura:**		

		Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. **Material paneles:** Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. **Marcación:** Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica*: Para el cumplimiento de este punto presentara certificación donde se compromete a dentro de los diez (10) primeros días hábiles siguientes al inicio del contrato, instalara lo relacionado en este ítem. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	9	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a suministrar los elementos de cocina (platos, cubiertos, vasos, bandejas, entre otros) para la toma de alimentos por parte de personal policial en porcelana, así mismo tendrá en cuenta las Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos.		
N/A	10	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuación de las instalaciones de policía a que haya lugar, con el fin de mantener en buenas condiciones la presentación de las mismas y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizara el aseo y presentación de las zonas de cocina, espacio del comedor (incluye sillas, mesas, paredes) de manera diaria al término de cada jornada, aspectos que serán verificados a través del Supervisor del Contrato		
N/A	11	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete trimestralmente realizar toma de muestra de los alimentos preparados (Desayuno, Almuerzo, Cena) para análisis microbiológico según sea el caso.		
N/A	12	Con el ánimo de mantener en buenas condiciones de conservación y evitar contaminación de los alimentos el oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a emplear los elementos tales como canastillas, estibas, estantes, entre otros, que sean reutilizables y amigables con el medio ambiente; tener en cuenta que los productos como los huevos deben estar refrigerados, así mismo suministrara un empaque amigable con el medio ambiente		
N/A	13	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar mantenimiento preventivo y correctivo según sea el caso, de forma bimensual a las siguientes áreas cuartos fríos, neveras, extractores de aire, campanas, horno, licuadora industrial o cualquier otro elemento con el cual se lleven a cabo la preparación y suministro de alimentos.		
N/A	14	En relación a Buenas Prácticas de Manufactura, el oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el 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 no contaminar los alimentos, así mismo generara capacitación y educación continua a sus empleados, de lo cual deberá informar al supervisor del contrato mediante comunicación escrita anexando fotografías de forma mensual.		
N/A	15	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a afiliar al personal de empleados a Seguridad Social, así como a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL), de igual forma deberá exigir a los proveedores dicha documentación para lo cual deberá presentar al Supervisor del Contrato de manera mensual la afiliación y el pago de los mismos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	16	**CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE Y PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS** El oferente entregara el inmueble en igual o mejores condiciones de las que fue entregada al inicio del contrato; se formalizará mediante acta y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma		

		posterior al consumo, al mismo tiempo la verificación de equipos contadores y medidores de los servicios públicos estará a cargo del señor Jefe del Grupo Bienes Raíces MEBAR. El Arrendatario favorecido deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos (energía, acueducto y gas domiciliario), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas, será responsabilidad del arrendatario el pago de las facturas por concepto de servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas, multas generadas por la falta de pago de las mismas. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural). Si en dado caso al momento de recibir el inmueble, el local no tiene independizado el servicio de acueducto normas ras, el contratista favorecido deberá realizar la gestiones para independizar este servicio en un término no mayor a 30 días, una vez notificado al inicio del contrato, los costos que se desprenden de la independización serán compensado con el pago del canon de arrendamiento de acuerdo al monto total de los costos que generen la independización del servicio.		
N/A	17	**DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS** • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los liquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	18	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 (50) % del plazo de ejecución de futuro contrato, 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		
N/A	19	**DESPERDICIOS** el oferente y futuro contratista se compromete a cumplir los requisitos para la eliminación de desechos, así: • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable y siempre con bolsa. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea		

		simultánea que lo ponga en contacto con alimentos ofrecidos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	20	El oferente y futuro contratista deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y los protocolos de seguridad establecidos para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	21	El oferente y futuro contratista le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con la SIJIN MEBAR y se le hará el estudio de seguridad en coordinación con la SIPOL MEBAR. **NOTA:** cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIJIN MEBAR y SIPOL MEBAR. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	22	El oferente y futuro contratista recibirá por parte del responsable de activos fijos de la Policía Metropolitana de Barranquilla mediante acta de inventario, la cantidad de sillas y mesas necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario en perfectas condiciones para su uso, al mismo tiempo al término del contrato realizara la entrega en igual condiciones en el que se le fue entregado. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	23	Con el objetivo de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el oferente certificara por escrito que, en caso de ser adjudicatario del presente proceso, gestionara y presentara los permisos, concesiones o licencias ambientales que sean necesarias tramitar para dar cumplimiento a la normatividad ambiental en el transcurso y/o después de la actividad del proceso y estas serán asumidas como responsabilidad del contratista. Lo anterior será verificado por el supervisor del contrato durante la ejecución del mismo.		
N/A	24	El oferente y futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (RAEE, RESPEL, muebles, estantes, escombros, aceites usados, llantas, entre otras) en concordancia con el título 6 del decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultado del desarrollo de su actividad económica dentro del Comando MEBAR (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, durante la ejecución del contrato).		
N/A	25	El oferente y futuro contratista deberá propender por no utilizar bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	26	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita y firmada por el representante legal que tendrá identificado las rutas de evacuación y en lo posible contar con un sistema de alerta, señalización y alarma según requerimiento de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	27	El oferente y futuro contratista deberá evitar el uso de Polietileno expandido (ICOPOR) para servir los alimentos ofrecidos. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	28	El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad del pretratamiento de las aguas residuales que se generen, el cual podrá desinstalar una vez cumpla el periodo de ejecución del contrato. Así mismo deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de manera (bimensual) dependiendo de la capacidad de la misma, el cual debe realizarlo personal técnico o tecnólogo hidráulicos, sanitarios o afines, entregando los residuos retirados a un gestor ambiental debidamente autorizado por la autoridad ambiental competente para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado		

		que será entregado al supervisor del contrato. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	29	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 policiales.		
N/A	30	**SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** De acuerdo a lo estipulado en el Decreto 1072 del 2015 en su Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.1. Objeto y campo de aplicación. El presente capítulo tiene por objeto definir las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión y la Resolución 0312 del 2019 Estándares Mínimos del SGSST, en sus capítulos I, II y III dependiendo la cantidad de trabajadores, nivel de riesgo en se encuentre la empresa y actividad económica. Tomando como criterio orientador el principio de solución objetiva, el oferente presentara documentos en el que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación y la aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicado al oferente que presenta la oferta, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto único Reglamentario del Sector del Trabajo y demás normas que lo completen y/o adicionen, el cual debe ser verificado antes y durante la ejecución del contrato. Igualmente la implementación deberá contar con lo siguiente: 1. Presentar certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL. El contratista se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (Independientemente de su forma de contratación) que estén Involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en riesgo 5, de sus empleados que realizaran las actividades del contrato 2. Presentar junto con la propuesta copia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista con los anexos correspondiente, que incluyen la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, plan de emergencias, programa de capacitaciones, programa de EPP, programa de inspecciones, análisis de trabajo seguro-ATSS y autoevaluación según la resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. 3. Presentar junto con la propuesta el plan de trabajo y cronograma de capacitaciones para la ejecución de las actividades del SG-SST, donde se evidencie el cumplimiento de todas las normas vigentes en SG- SST; aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores del contratista. 4. Presentar junto con la propuesta copia del reglamento de higiene y seguridad Industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en su actividad laboral. 5. El oferente deberá anexar junto la oferta: 1. Presentar oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, con el siguiente perfil: profesional en SST o		

		profesional con posgrado en SST, que cuenten con licencia en seguridad y salud en trabajo vigente y el curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas vigente, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST. 6. Carta firmada por el profesional de SST que acompañara la ejecución del contrato; indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia profesional en SST o profesional con posgrado en SST y curso de 50 horas vigentes La documentación que debe solicitar en el pliego de condiciones, de acuerdo a lo estipulado en el decreto 1072 del 2015 y la resolución 0312 del 2019.		
N/A	31	El oferente y futuro contratista deberá certificar por escrito que se compromete a cumplir con las condiciones de protocolo en seguridad para el ingreso a las instalaciones, debiendo enviar los técnicos debidamente identificados, con sus elementos de seguridad industrial, correcta señalización y Restricción del paso de personas, previa coordinación con el supervisor del contrato; durante la prestación del servicio. (Anexar certificación firmada por el representante legal). Así mismo los funcionarios al momento del ingreso a las instalaciones policiales, deberán portar su documento de identidad visible (cedula de ciudadanía) y presentar copia del carnet de afiliación a EPS y ARL.		
N/A	32	**PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE:** El Oferente se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para el POLICÍA NACIONAL en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento Conpes 2834 de 1996. Por lo anterior el oferente y futuro contratista presentara certificación escrita firmada por el representante legal donde se comprometa al cumplimiento de mencionada obligación.		
N/A	33	**DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS** El oferente invitado mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar la disposición final de los residuos que genere, sin afectar las condiciones de aseo y salubridad del local destino del arrendamiento, para ello se presentara la constancia expedida por la empresa que les presta este servicio de manera trimestral. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
N/A	34	El oferente y futuro contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día.		
N/A	35	Teniendo en cuenta el Estado de Emergencia decretado por el Gobierno Nacional, debido al Nivel de Propagación del COVID-19, el oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal destinado para el cumplimiento del presente proceso de contratación, cuente con los elementos de bioseguridad pertinentes al momento de la ejecución contractual, tales elementos serán verificados por el Supervisor del Contrato. (Anexar certificación firmada por el representante legal).		
N/A	36	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados, en cumplimiento a la resolución 0316 del 2018 emitida por el MADS "por la cual se establecen las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones. (Anexar certificación firmada por el representante legal).		
N/A	37	El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro Io. Del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales",		

		y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por [as consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1 986.		
N/A	38	El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.Ceam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2 6.1 .2 4 del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"		
N/A	39	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones"		
N/A	40	El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos [os parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximo o permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND), el Director o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		
N/A	41	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como:		

		cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1 .15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".		
N/A	42	Ei arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".		
N/A	43	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 1 70 sobre la seguridad en la utilización de los productos quimicos en el trabajo"		
N/A	44	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 'Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario — ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano' el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario — ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
N/A	45	El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NT C 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RE TIQ-		
N/A	46	El arrendatario 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, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
N/A	47	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)'		
N/A	48	El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 201 5 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RE TIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de la energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.		

N/A	49	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: Identidad del producto Información sobre componentes Identificación de peligros Primeros auxilios Inflamabilidad y explosión Medidas en caso de derrames o escapes Manipulación y almacenamiento Control de exposición / protección personal Propiedades físicas y químicas Estabilidad y reactividad Información toxicológica Información ecológica Consideraciones relativas a la eliminación Información relativa al transporte Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".		

Subintendente **MARLON GIOVANY ALTAHONA DOMINGUEZ**
Restructurador Estudio Previo

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

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

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Multa	Riesgo jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única

		la póliza de garantía única				
Multa	Riesgo juridico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista
Clausula penal pecuniaria	Riesgo juridico	Incumplimiento total declaratoria de caducidad	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad

Subintendente **MARLON GIOVANY ALTAHONA DOMINGUEZ**
Restructurador Estudio Previo

POLICÍA NACIONAL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total						¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	FINANCIERO	RIESGOS DERIVADOS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES X/O	TERMINACIÓN ANORMAL DE LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA	2	5	7	ALTO	CONTRATISTA	TRANSFERIR EL RIESGO/EN CASO DE PRESENTARSE	1	2	3	BAJO	SI	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO O	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO O	TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO O	INFORMES DE SUPERVISION	DE ACUERDO A LA NOTIFICACION
2	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE LAS MAQUINAS EXPENDAN PRODUCTOS VENCIDOS	ALIMENTOS DESCOMPUESTOS	2	3	5	MEDIO	CONTRATISTA	LA REDUCIR PROBABILIDAD DE OCURRENCIA /ESTABLECER	1	2	3	BAJO	SI	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	ESPECIFICACIONE S TÉCNICAS DEL ESTUDIO PREVIO	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN DE SUPERVISION
3	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE NO SE GARANTICE LA SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS	INTOXICACION	2	4	6	ALTO	CONTRATISTA	EL REDUCIR PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/EL CONTRATISTA	1	2	3	BAJO	SI	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	INFORMES DE SUPERVISION	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN DE SUPERVISION
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	FINANCIERO	RIESGOS DERIVADOS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES X/O	TERMINACIÓN ANORMAL DE LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA	2	5	7	ALTO	CONTRATISTA	TRANSFERIR EL RIESGO/EN CASO DE PRESENTARSE	1	2	3	BAJO	SI	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO O	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO O	TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO O	INFORMES DE SUPERVISION	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN DE SUPERVISION

Subintendente MARLON GIOVANY ALTAHONA DOMINGUEZ
Estructurador de Estudios previos

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 UNIDAD EJECUTORA 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 METROPOLITANA 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.

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.