DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO

Armenia, 08 JUN 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 EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN ÁREA DE (112 M² APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
80131500	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones
90101501	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber	Restaurantes

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor total estimado del CANON mensual de arrendamiento de las instalaciones del Comando de Policía Quindío para la prestación de servicio de restaurante y cafetería con un área de (112 m2 aproximadamente) y arrendamiento cafetería casino suboficiales (72.7 m2) es de **DOS MILLONES DOS MIL DOSCIENTOS DIECISIETE PESOS M/C ($2.002.217,00) INCLUIDO I.V.A.**

CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL	MENSUAL	I.V.A. del 19%	CANON MENSUAL INCLIUDO I.V.A.	VALOR TOTAL 12 MESES
Canon de Arrendamiento cafetería primer piso	**$1.102.221,00**	**$ 258.546,00**	**$ 1.360.767,00**	**$ 16.329.204,00**
Canon de Arrendamiento casino suboficiales	**$ 519.575,00**	**$ 121.875,00**	**$ 641.450,00**	**$ 7.697.400,00**
TOTAL, CANON DE ARRENDAMIENTO	**$ 1.621.796,00**	**$ 380.421,00**	**$ 2.002.217,00**	**$ 24.026.604,00**

	El arrendatario se cancelará cada mes en la cuenta de los fondos especiales por el concepto del canon de arrendamiento. Adicional al valor del canon de arrendamiento, se deberá cancelar lo correspondiente a servicios públicos domiciliarios (aguas, energía y gas), los cuales contaran con un medidor interno para cada servicio, control que será llevado a cabo por el funcionario de Bienes Raíces de la unidad mediante planilla donde calcule el consumo mensual del servicio y generara los respectivos valores según las cifras o costos que marque la facturación principal y única. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria Fondos Especiales Departamento de Policía Quindío.
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	NO APLICA.
1.4 CLASE DE CONTRATO	Modalidad: Contratación Directa – arrendamiento de bienes inmuebles, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal I, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015.
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Persona Natural o Jurídica, Nacional, en forma individual o conjunta que tenga la capacidad jurídica para ejecutar el contrato que se derive del presente proceso y que tenga la experiencia suficiente para procesar alimentos de buena calidad en grandes cantidades y buena atención al público.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

NECESIDAD: La base del Departamento de Policía Quindío en la actualidad cuenta con el servicio de restaurante y cafetería y arrendamiento casino suboficiales que funciona en calidad de arrendo contando con un espacio de 112 m^2 + 72.7 m2 ubicado en el primer piso, que suple la necesidad de un número considerable de funcionarios que a diario y durante todo el día laboran en las diferentes dependencias, además del personal de apoyo de los grupos operativos que llegan en comisión del servicio a esta unidad como son Unidad Nacional del Dialogo y Mantenimiento del Orden (UNDMO), Dirección de Carabineros (DICAR), Escuelas de Formación, Auxiliares de Policía entre otros.

Con respecto al pago de los servicios públicos, se encuentran instalados medidores, con el fin de que el arrendatario pague el equivalente al consumo mensual por concepto de servicios públicos, al igual que se establecieron gramajes en cada uno de los menús y se establecen nuevos productos para la venta de acuerdo a la necesidad identificada de manera coordinada por parte de las dependencias de Logística y Bienes Raíces, así mismo el arrendatario vigente ha venido dando cumplimiento a las condiciones y especificaciones del contrato actual.

Así mismo, no se cuenta al momento con contrato, lo que hace necesario dar continuidad a los servicios de alimentación, de igual forma alrededor del Departamento de Policía Quindío no existen establecimientos de comercio que brinden servicios de restaurante o cafetería, lo que causaría traumatismo en el normal desarrollo de las actividades internas y aumentaría los riesgos en la seguridad del personal que se tendría que desplazar fuera del complejo para adquirir comestibles o en su defecto sus alimentos diarios.

JUSTIFICACION: En las instalaciones del Comando de Policía Quindío, en el primer piso existe un área de aproximadamente 112 M² y en la cafetería del casino suboficiales 72.7 m², en donde actualmente funciona el restaurante y cafetería que se encuentra en calidad de arrendo y suple la necesidad de alimentación y refrigerio al personal que labora en las diferentes dependencias del Comando, al igual que atienden al personal que llega de apoyo a la unidad; de no existir este servicio el personal debería desplazarse más de tres cuadras fuera del Comando ya que en el entorno no existen ningún establecimiento público; por tal razón se considera pertinente dar en arrendamiento el predio destinado para tal fin. Además porque es fundamental para la institución contar con un arrendatario con experiencia y conocimiento en la manipulación de alimentos y atención al público que garantice la prestación del servicio de cafetería y restaurante.

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: se propone como alternativa viable actualmente contratar el **"ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICIA QUINDIO PARA LA PRESTACION DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN AREA DE (112 M² APROXIMADAMENTE)" Y "ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES" DE 72.7 M2** En aras de ofrecer bienestar y comodidad al personal activo de la Policía Nacional que labora en las diferentes dependencias, personal policial de apoyo, toda vez que en sus alrededores no existen establecimientos de comercio que brinden servicio de cafetería y restaurante.

Realizando la aplicabilidad a la modalidad de contratación a aplicar, para el día 22 de mayo de 2023 se lleva a cabo reunión liderada por la señora Coronel ALBA PATRICIA LANCHEROS SILVA Comandante de Departamento de Policía Quindío, Capitán HERMAN DARIO ROSALES CALPA Jefe Administrativo, Capitán LADY JOHANNA VELASCO OLIVA Jefe del Grupo de Talento Humano e Intendente HECTOR FELIPE REYES ORTIZ Responsable de Bienestar Social y estructurador del estudio de conveniencia y oportunidad; con el fin de socializar las cotizaciones emitidas por los oferentes TORITO AL CARBON, SANBLASS Y QUINKA, quienes a través de cotizaciones allegadas mediante correo electrónico, emiten las listas de precios ofertados para el presente proceso de contratación directa y así tomar la decisión de elegir a un oferente que se ajuste a las necesidades y cumpla con los criterios técnicos, económicos y jurídicos, para el contrato, analizando las tres cotizaciones allegadas, de los 102 ítems solicitados para cotizar, la empresa QUINKA oferta los menores precios, seguido de SANBLASS y en tercer puesto se encuentra TORITO AL CARBON; teniendo en cuenta la modalidad de contratación y de conformidad a la normatividad vigente "Contratación Directa – arrendamiento de bienes inmuebles, artículo 2, numeral 4, literal I, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015", el oferente QUINKA sería el elegido para continuar con el proceso de contratación directa de los arrendamientos mencionados.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
SABORES LA MONA	35-1-30017-19 de fecha 22/07/2019	ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICIA QUINDIO PARA LA PRESTACION DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN AREA DE (112 M2 APROXIMADAMENTE)	PN-DEQUI-MIC-020-2019	SI CUMPLIO CON EL OBJETO CONTRACTUAL PACTADO	NINGUNO
SANBLASS PASTELERIA	35-1-30038-20 de fecha 07/10/2020	"ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE	PN-DEQUI9-	SI CUMPLIO CON EL OBJETO	NINGUNO

		Y CAFETERÍA CON UN ÁREA DE (112 M2 APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE"	CD-039-2020	CONTRACTUAL PACTADO	
SABORES LA MONA	35-1-30015-22 de fecha 12/04/2022	ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN ÁREA DE (112 M2 APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE	PN-DEQUI-MIC-019-2022	Mediante comunicado oficial GS-2023-036728-DEQUI se informa el incumplimiento en el pago de los servicios públicos	NO PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS

- 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

Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la Resolución No. 03049 de 2014, "Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional":

"Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, los aspectos que se consideran determinantes para la aplicación de una u otra modalidad. (Podrán considerarse para los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)"

Por lo anterior, Se establece la modalidad de contratación directa – arrendamiento de bienes inmuebles, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal I, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015, las cuales son:

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

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

Causal de esta Modalidad:

- Arrendamiento de bienes inmuebles, literal i) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015: Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: 1) Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y 2) Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

  Teniendo en cuenta el instructivo 024-DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL"

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

Este aspecto de verificará en el anexo Nro. 2 Especificaciones Técnicas Mínimas.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

Este aspecto de verificará en el anexo Nro. 2 Especificaciones Técnicas Mínimas.

4.1.3 EXPERIENCIA (NO APLICA)

EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EN BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO: Con el fin de garantizar la calidad y el cumplimiento en la ejecución del contrato, el oferente deberá anexar certificaciones de contratos (una certificación por contrato) celebrados con entidades públicas y/o privadas, cuyo objeto sea igual o similar al objeto de la presente contratación, la sumatoria de la cuantía de las certificaciones deberá ser junior o igual al 50% del presupuesto oficial asignado a este proceso, estas certificaciones deberán contener la siguiente información:

1. Nombre o razón social del contratante.
2. Nombre o razón social del contratista.
3. Objeto del contrato.
4. Número del contrato.
5. Valor del contrato en pesos colombianos
6. Las certificaciones deben estar suscritas por el representante legal o apoderado de la entidad contratante o quien haga sus veces, indicando NIT, Dirección y Teléfono.
7. Concepto de la recepción del contrato.

Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación, no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto del contrato.

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL (NO APLICA)

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

Debe contar con el personal suficiente para la preparación de los alimentos y el suministro de los mismos durante los apoyos a los eventos presentados en el departamento de Policía Quindío, así mismo con los utensilios de cocina y víveres que puedan solventar la necesidad, presentando certificación emitida por el representante legal, en la cual garantice la logística necesaria para la puesta en marcha del establecimiento.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Este aspecto se verificará en **Anexo 2** Especificaciones técnicas mínimas Cumple o No cumple. Condiciones Técnicas adicionales de calificación.

4.1. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (NO APLICA)

Este aspecto de verificará en el anexo Nro. 2

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

De conformidad con el Articulo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el numeral 4 y 6 del Artículo 85 del Decreto 1082 de 2015, la verificación de los requisitos habilitantes, se hará exclusivamente en relación con el proponente que presente el menor valor de los alimentos y que cumpla con los requisitos habilitantes exigidos. En caso de empate se dará cumplimiento a los factores de desempate establecidos según el Decreto 1082 del 2015, se procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente.

El oferente deberá detallar los bienes y/o servicios ofertados discriminando su ofrecimiento, las cuales se verificarán como "PRECIOS OFERTADOS DE LOS SERVICIOS", y no podrán superar los precios techo de la invitación.

Si una vez verificadas todas las ofertas presentadas, no se logra la habilitación, el proceso se declarará desierto.

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN: (NO APLICA)

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de existir empate en el mayor porcentaje de descuento ofrecido, la adjudicación se hará a quien haya publicado en el portal único de contratación estatal www.colombiacompra.gov.co SECOP II la primera de la oferta entre los empatados, según el orden de publicación de las mismas. En el caso que se presente una sola oferta, se podrá adjudicar el contrato cuando ésta cumpla los requisitos habilitantes exigidos (técnicos, económicos y jurídicos) siempre que la oferta satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública, de acuerdo con lo establecido en el numeral 8, numeral 2.2.4.5.4 procedimiento de la resolución 03049 del 30 de julio de 2014 "por la cual se adopta el manual de contratación de la policía Nacional" y la resolución 00090 del 15 de enero de 2018, "por la cual se complementa el manual de contratación de la Policía Nacional". Es de anotar que es de obligatorio cumplimento el ofrecimiento del 100% del ítem solicitados para que la oferta pueda ser objeto de verificación, así mismo el cumplimiento de los requisitos jurídicos y técnicos solicitados. **Nota:** al momento de la adjudicación del contrato se realizará por parte del Departamento de Policía Quindío la operación correspondiente para determinar el nuevo valor con el que quedarán los elementos luego de aplicar el porcentaje de descuento y su respectivo redondeo, el cual será aceptado por el contratista.

De igual manera se dará aplicabilidad la ley 2069 del 31 de diciembre de 2020 en su ARTÍCULO 35. FACTORES DE DESEMPATE

Si una vez verificadas todas las ofertas presentadas, no se logra la habilitación, el proceso se declarará desierto.

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El contratista tomará en arriendo un área de aproximada de 112 m² asignada en la base del Comando del Departamento de Policía Quindío y la cafetería del casino suboficiales de 72.7 m2, Avenida centenario calle dos (2) norte, Armenia Quindío, bloque principal, primer piso, área destinada para el funcionamiento del restaurante y cafetería

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

El contrato se ejecutara de forma de tracto sucesivo de manera mensual, debiendo expender comida preparada y demás productos en el local dispuesto en el objeto principal y de acuerdo a las especificaciones técnicas una vez se dé inicio a la ejecución del mismo.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El Plazo de ejecución del contrato será por doce (12) meses contados a partir de la notificación de la comunicación de inicio de ejecución del contrato.

5.4. FORMA DE PAGO

El pago del canon de arrendamiento, se realizará en moneda legal colombiana, por anticipado dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del inicio del contrato en la siguiente cuenta:

Cuenta Corriente Nro: 64202659-5

Fondos Especiales Departamento de Policía Quindío

Banco: Banco BBVA

Adicional al valor del canon de arrendamiento se deberá cancelar lo correspondiente a servicios públicos domiciliarios (aguas, energía y gas), los cuales contaran con un medidor interno para cada servicio, control que será llevado a cabo por el funcionario de Bienes Raíces de la unidad mediante planilla donde calcule el consumo mensual del servicio y generara los respectivos valores según las cifras o costos que marque la facturación principal y única. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria antes mencionada.

No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

Una vez realizada la consignación deberá publicarla en el SECOP II y enviar una copia de dicho elemento a la oficina del grupo de Tesorería del Departamento de Policía Quindío, así mismo copia al supervisor del contrato para que sirva como soporte documental del proceso contractual.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

El supervisor del contrato será el Responsable de Bienestar Social del Departamento de Policía Quindío o quien haga sus veces, el cual deberá cumplir con las obligaciones previstas en la Resolución 0090 del 15 de enero de 2018 y en la Ley 1474 de 2011, Estatuto Anticorrupción, quien deberá presentar informes de supervisión de forma mensual.

Así mismo estará pendiente a que el contrato se ejecute dentro los términos, condiciones y plazos estipulados, suscribiendo los documentos soporte que obren como antecedentes de la legalidad, y tendrá las siguientes obligaciones:

1. Informar al ordenador del gasto del Departamento de Policía Quindío respecto a las demoras o incumplimientos que se presenten con las obligaciones del ARRENDATARIO.
2.
3. Coordinar con el Arrendatario las modificaciones y/o adiciones que eventualmente sea necesario efectuar al contrato, con arreglo a lo dispuesto para tal efecto en el estatuto Contractual – Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, y sus decretos reglamentarios. Informando al Comando de Departamento para su revisión y autorización.

4. Expedir el recibo a satisfacción, para certificar que el ARRENDATARIO se encuentra al día en el pago del canon mensual y se recibió un servicio óptimo y efectivo.

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 contrato a celebrar, se hará una vez verificados los requisitos de índole jurídico, técnico, y económicos exigidos al oferente, en forma total y el procedimiento será el estipulado en la Ley 1150 de 2007, articulo 2, numeral 4, literal i) en concordancia con el decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.2.1.4.1.

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

De conformidad con lo indicado en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, se diligencio la matriz de riesgos indicada en dicho Manual y conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo.

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponde

a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el Manual de Contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el Anexo No. 5 del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

Nota: La no suscripción del contrato adjudicado sin justa causa, acarreará la inhabilidad para contratar con el Estado por un término de cinco (5) años, de conformidad con el literal e) del numeral 1 del artículo 8 de la Ley 80 de 1993.

"En cumplimiento a lo dispuesto en la ley 80 de 1993, se convoca a todas las VEEDURÍAS CIUDADANAS para que participen en la etapa pre- contractual, contractual y post contractual del presente proceso de contratación de conformidad a lo establecido en el artículo 66 de la ley 80 de 1993y la ley 850 de 2003".

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La base del Departamento de Policía Quindío en la actualidad cuenta con el servicio de restaurante y cafetería y arrendamiento casino suboficiales que funciona en calidad de arrendo contando con un espacio de 112 m^2 + 72.7 m2 ubicado en el primer piso, que suple la necesidad de un número considerable de funcionarios que a diario y durante todo el día laboran en las diferentes dependencias, además del personal de apoyo de los grupos operativos que llegan en comisión del servicio a esta unidad como son Unidad Nacional del Dialogo y Mantenimiento de Orden (UNDMO), Dirección de Carabineros (DICAR), Escuelas de Formación, Auxiliares de Policía entre otros, que requieren el servicio de alimentación en el restaurante y cafetería.

Con respecto al pago de los servicios públicos, se encuentran instalados medidores, con el fin de que el arrendatario pague el equivalente al consumo mensual por concepto de servicios públicos, al igual que se establecieron gramajes en cada uno de los menús y se establecen nuevos productos para la venta de acuerdo a la necesidad identificada de manera coordinada por parte de las dependencias de Logística y Bienes Raíces, así mismo el arrendatario vigente ha venido dando cumplimiento a las condiciones y especificaciones del contrato actual.

Así mismo, el contrato actual está próximo a vencer lo que hace necesario dar continuidad a los servicios de alimentación, de igual forma alrededor del Departamento de Policía Quindío no existen establecimientos de comercio que brinden servicios de restaurante o cafetería, lo que causaría traumatismo en el normal desarrollo de las actividades internas y aumentaría los riesgos en la seguridad del personal que se tendría que desplazar fuera del complejo para adquirir comestibles o en su defecto sus alimentos diarios.

JUSTIFICACION: En las instalaciones del Comando de Policía Quindío, en el primer piso existe un área de aproximadamente 112 M^2, en donde actualmente funciona un restaurante y cafetería que se encuentra en calidad de arrendo y suple la necesidad de alimentación y refrigerio al personal que labora en las diferentes dependencias del Comando; al igual que atienden al personal que llega de apoyo a la unidad, de no existir este servicio el personal debería desplazarse más de tres cuadra fuera del Comando ya que en el contorno no existen ningún establecimiento público; por tal razón se considera pertinente dar en arrendamiento el predio destinado para tal fin. Además porque es fundamental para la institución contar con un arrendatario con experiencia y conocimiento en la manipulación de alimentos y atención al público que garantice la prestación del servicio de cafetería y restaurante.

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: se propone como alternativa viable actualmente contratar el **"ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICIA QUINDIO PARA LA PRESTACION DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN AREA DE (112 M² APROXIMADAMENTE)" Y "ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES" DE 72.7 M2** En aras de ofrecer bienestar y comodidad al personal activo de la Policía Nacional que labora en las diferentes dependencias, personal policial de apoyo, toda vez que en sus alrededores no existen establecimientos de comercio que brinden servicio de cafetería y restaurante.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

Teniendo en cuenta que en el mercado local y regional existen empresas prestadoras de este tipo de servicios, se pudo evidenciar que hay existencia de pluralidad de oferentes en la región que puedan ofertar el arrendamiento de las instalaciones del comando para el servicio de restaurante y cafetería 112 M² y de la cafetería del casino de suboficiales de 72.7 M², motivo por el cual se realizó estudio de mercado con dos (3) posibles proponentes que más adelante se relacionan.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR: Dentro del presente estudio de conveniencia y oportunidad, se solicitó en calidad de estudio de mercado través de la cuenta de correo dequi.bieso@policia.gov.co, la cotización a los posibles oferentes:

SABORES LA MONA
Alba Luz Molano Figueroa
Manzana B casa 6 Barrio Arcoíris
E-MAIL: saboreslamona@gmail.co
3043343232

TORITO AL CARBON
Alba Lucero Sanchez Torres
Carrera 14 No. 14-45
E-MAIL: luce.sanchez.2067@gmail.co
7358889

SANBLASS
Vladimir Mauricio Vélez Mejía
E-MAIL: sanblassprincipal@gmail.com
NIT: 71371029-2
CALLE 21 NRO. 15-40
3207651762

QUINKA
Erika Yulieth Gómez Cifuentes
E-MAIL: quinkaprincipal@gmail.com
3174118032

Teniendo en cuenta que son empresas reconocidas en el mercado local y que se encuentran en capacidad de satisfacer la necesidad que requiere el Departamento de Policía Quindío. Mas solo fueron enviadas las cotizaciones de los oferentes TORITO, SANBLASS y QUINKA. De igual forma el posible oferente puede ser comerciante, persona natural o jurídica, nacional o extranjero en forma individual o conjunta (consorcio, unión temporal y promesas de sociedad), que tengan capacidad para contratar con entidades estatales y cumplir con el objeto del presente proceso; realizando la aplicabilidad a la modalidad de contratación a aplicar, para el día 22 de mayo de 2023 se lleva a cabo reunión liderada por la señora Coronel ALBA PATRICIA LANCHEROS SILVA Comandante de Departamento de Policía Quindío, Capitán HERMAN DARIO ROSALES CALPA Jefe Administrativo, Capitán LADY JOHANNA VELASCO OLIVA Jefe del Grupo de Talento Humano e Intendente HECTOR FELIPE REYES ORTIZ Responsable de Bienestar Social y estructurador del estudio de conveniencia y oportunidad; con el fin de socializar las cotizaciones emitidas por los oferentes TORITO AL CARBON, SANBLASS Y QUINKA, quienes a través de cotizaciones allegadas mediante correo electrónico, emiten las listas de precios ofertados para el presente proceso de contratación directa y así tomar la decisión de elegir a un oferente que se ajuste a las necesidades y cumpla con los criterios técnicos, económicos y jurídicos, para el contrato, analizando las tres cotizaciones allegadas, de los 102 ítems solicitados para cotizar, la empresa QUINKA oferta los menores precios, seguido de SANBLASS y en tercer puesto se encuentra TORITO AL CARBON; dejándolo soportado mediante acta No 003276-SUBCO-GUTAH-2.25 DE FECHA 22/05/2023, teniendo en cuenta la modalidad de contratación y de conformidad a la normatividad vigente "Contratación Directa – arrendamiento de bienes inmuebles, artículo 2, numeral 4, literal I, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015", el oferente QUINKA sería el elegido para continuar con el proceso de contratación directa de los arrendamientos mencionados.

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: Teniendo en cuenta los valores del contrato anterior del restaurante y cafetería del Comando, el cual conto con un canon de arrendamiento mensual de UN MILLON DOSCIENTOS DOS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y UN PESOS M/C ($ 1.202.941,00), y el canon de arrendamiento del Casino de Suboficiales con un canon de arrendamiento mensual de QUINIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CINCUENTA Y TRES PESOS M/C ($ 567.053,00) incluido I.V.A. incrementándose un 13,12%, correspondiente al I.P.C. con el que cierra la vigencia 2022, de igual manera los avalúos realizados por el señor PT. GABRIEL EDGAR SANCHEZ PISCO, funcionario perito valuador Departamento de Policía Quindío, elaborado mediante el formato 2BS-FR-0033 "Formato de Avalúo para Bienes Inmuebles" el cual se fijó el canon de arrendamiento mensual para la nueva contratación, continuando con la forma de pago con respecto a los servicios públicos y el valor total estimado del CANON, aplicándose para la presente contratación, quedando con un valor de **DOS MILLONES DOS MIL DOSCIENTOS DIECISIETE PESOS M/C ($2.202.217,00)** incluido I.V.A. inclusive canon de arrendamiento de la cafetería del casino de Suboficiales.

Adicional al valor del canon de arrendamiento, se deberá cancelar lo correspondiente a servicios públicos domiciliarios (aguas, energía y gas), Por esta razón se tendrá en cuenta el procedimiento descrito en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre del 2020 LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL.

COSTOS DE OPORTUNIDAD: El Departamento de Policía Quindío no asume en forma directa responsabilidades administrativas por el costo de oportunidad: Se consideran como circunstancias que inciden en el costo de oportunidad la estacionalidad del bien y/o servicio, creación de nuevas empresas o negocios, saturaciones de mercados, bajas en la moneda, caída de precios por diversos factores y reconocidas por los entes reguladores del mercado, que son directamente cubiertos por el arrendatario

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: El Departamento de Policía Quindío al vincular una persona natural o jurídica como arrendatario de la cafetería y restaurante del Comando de Policía, se beneficia en el bienestar y comodidad al personal policial y visitantes, al facilitar un espacio donde puedan consumir alimentos y bebidas frescos en el momento oportuno, disminuyendo los riesgos de vulnerabilidad en la integridad física del personal, además de tener un control en la salubridad y calidad de los alimentos evitando emergencias por ingesta de alimentos, por otro lado los fondos internos de la Policía Nacional percibir un recurso económico que sirve para satisfacer necesidades propias del Comando.

COSTOS INDIRECTOS: Los posibles costos indirectos en que pueden incurrir los proponentes en desarrollo de la presente contratación, pueden ser de carácter administrativo, fletes y otros gravámenes a que haya lugar.

4. MONEDA A CONTRATAR

La moneda en la cual se deberá presentar la oferta y se realizará el contrato, será en pesos colombianos.

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

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

- Precios referencia SECOP (otras entidades)
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios de catálogo o portales web.
- Precios del mercado (cotizaciones).

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Una vez analizado los precios referencia SECOP se establece que no es posible tener en cuenta estos precios, pues si bien es el mismo objeto de arrendamiento, las infraestructuras locativas, los servicios y los productos prestados varían en sus valores ofertados.

De igual forma se tomará el valor arrojado por el avalúo del canon de arrendamiento realizado por el señor Patrullero GABRIEL EDGAR SANCHEZ PISCO funcionario perito valuador Departamento de Policía Quindío, bajo formatos de avaluó para bienes inmuebles entregados a esta dependencia.

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ MAYOR GENERAL MANUEL JOSE LOPEZ GOMEZ	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 289 M2, DENOMINADO LOCAL NO. 3 PRESTAR LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA PARA EL BIENESTAR DEL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES, AUXILIARES Y VISITANTES EN LAS	PN ESVEL CD 026 – 2023 DE FECHA 16/02/2022	58-1-30026-23	$11.143.080,00

	INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ			
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y SEGURIDAD RURAL	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL CRIADERO CABALLAR MANCILLA DEL GRUPO REMONTA Y VETERINARIA DE LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y SEGURIDAD RURAL, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA	PN DICAR CD 026 2023 DE FECHA 30/03/2023	71-1-10013-23	$ 4.751.040,00
DEPARTAMENTO DE POLICIA URABA	DAR EN ARRENDAMIENTO DOS SECTORES UBICADOS DENTRO DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ, QUE SERÁN UTILIZADOS ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, EN UNO SE PRESTARÁ EL SERVICIO DE RESTAURANTE AL PERSONAL DE PATRULLEROS Y AUXILIARES DE POLICÍA Y EN EL OTRO DE RESTAURANTE AL PERSONAL DE OFICIALES DE LA POLICIA NACIONAL	PN DEURA CD 066 2022 DE FECHA 01/12/2022	42-1-10035-22	$21.471.600,00

Los precios de otras entidades no serán tenida en cuenta toda vez que por la ubicación de estas unidades no se podría determinar la similitud en las con las ofertas locales que se manejen en esa jurisdicción.

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

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

ITEM	DESCRIPCION	Valor unitario 2019 CONTRATO. 35-1-30017-19	AUMENTO IPC 3,80 %	Valor unitario 2020 CONTRATO. 35-1-30038-20	AUMENTO IPC 1,61 %	Valor unitario 2021 CONTRATO. 35-1-30015-22	AUMENTO IPC 13,12%	VALOR HISTÓRICO PROYECTADO A TOMAR
1	Caldo de costilla 16oz, pan 50gr, arepa 30gr y bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 oz	3.000,00	3.114,00	4.700,00	4.775,67	4.000,00	4.524,80	9.397,94
2	Consomé de menudencias 16oz, pan 50gr, arepa 30gr, y bebida (café, pintado o chocolate en leche) 8 oz.	0	0	0	0	0	0	0

3	Huevos al gusto 120gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 oz	3.000,00	3.114,00	4.200,00	4.267,62	3.500,00	3.959,20	8.701,35
4	Huevos al gusto 120gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8oz.	0	0	0	0	0	0	0
5	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 oz	3.000,00	3.114,00	5.000,00	5.080,50	4.000,00	4.524,80	9.702,77
6	Tamal 400 gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	5.000,00	5.190,00	5.100,00	5.182,11	5.500,00	6.221,60	12.445,98
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130 gr, arroz 220 gr, arepa 30 gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz.	4.000,00	4.152,00	5.400,00	5.486,94	5.000,00	5.656,00	11.524,27
8	Sándwich compuesto por: jamón 16gr, queso 20gr, pan tajado 50gr, café o chocolate con leche 8oz	3.000,00	3.114,00	2.600,00	2.641,66	2.500,00	2.828,00	6.698,53
9	Huevos al gusto 120gr, queso cuajada 60g, croissant de queso 110 g, porción de fruta 120gr y bebida 8oz	0	0	5.500,00	5.588,55	3.500,00	3.959,20	6.908,28
10	Omelette especial (huevo, jamón, queso, malcitos, tocineta, salchicha y champiñones), arepa 30gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	0	0	0	0	0	0	0

11	Arepa con carne desmechada (arepa 50gr, huevo 60gr, carne desmechada 60gr, queso lonchita 16gr), arepa 30gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	0	0	0	0	0	0	0
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, manzana, kiwi) en vaso 12 oz.	0	0	0	0	0	0	0
13	Arroz 120g, proteína 120gr (res - pollo o cerdo en diferentes presentaciones como: carne encebollada, asada, albóndigas, carne desmechada, bistec, pollo a la jardinera, etc ..), sopa 8oz (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho, etc..), principio 100gr (verdura, frijol, garbanzo, lentejas, arvejas o blanquillo) y bebida 9oz (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, gaseosa, etc.)	0	0	7.500,00	7.620,75	7.400,00	8.370,88	10.411,04
14	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 16 oz y gaseosa 9oz	0	0	7.500,00	7.620,75	7.400,00	8.370,88	10.411,04
15	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 150gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa 9oz	0	0	8.000,00	8.128,80	7.500,00	8.484,00	10.956,80
16	Porción de carne de res y/o cerdo 120gr.	3.000,00	3.114,00	3.100,00	3.149,91	3.000,00	3.393,60	7.395,11
17	Porción de arroz 120gr	0	0	0	0	0	0	0
18	Café con leche 6oz	0	0	0	0	0	0	0

19	Café con leche 8oz	1.000,00	1.038,00	1.200,00	1.219,32	1.200,00	1.357,44	2.709,80
20	Tinto 6oz	0	0	0	0	0	0	0
21	Tinto 8oz	0	0	0	0	0	0	0
22	Aromática 8oz	0	0	0	0	0	0	0
23	Jugo natural en agua 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	0	0	0	0	0	0	0
24	Jugo natural en leche 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	0	0	0	0	0	0	0
25	Jugo de naranja natural 9oz	0	0	0	0	0	0	0
26	Té en botella 500ml	0	0	1.700,00	1.727,37	1.800,00	2.036,16	2.406,09
27	Agua en botella x300ml	0	0	800	812,88	500	565,6	1.001,41
28	Agua botella con gas x600ml	1.800,00	1.868,40	1.900,00	1.930,59	1.500,00	1.696,80	4.364,59
29	Agua botella x600ml	0	0	1.700,00	1.727,37	1.500,00	1.696,80	2.292,97
30	Agua botella saborizada x600ml	0	0	1.500,00	1.524,15	2.700,00	3.054,24	2.542,23
31	Agua de sábila botella x330ml	0	0	0	0	1.500,00	1.696,80	565,60
32	Bebida hidratante x500ml	2.700,00	2.802,60	3.400,00	3.454,74	3.000,00	3.393,60	7.388,54
33	Jugos de sabor a fruta x500ml	0	0	0	0	0	0	0
34	Jugos de sabor a fruta caja x200ml	0	0	1.400,00	1.422,54	1.300,00	1.470,56	1.912,73
35	Gaseosa x400ml	0	0	0	0	0	0	0
36	Gaseosa x250ml	0	0	1.250,00	1.270,13	1.200,00	1.357,44	1.722,61
37	Gaseosa x3.125 ml	0	0	0	0	4.800,00	5.429,76	1.809,92
38	Gaseosa x1.5 litros	0	0	0	0	0	0	0
39	Malta pet x200ml	0	0	1.200,00	1.219,32	1.000,00	1.131,20	1.596,39
40	Malta Pet x330ml	1.500,00	1.557,00	2.000,00	2.032,20	1.700,00	1.923,04	4.230,21
41	Malta pet x1.5ml	0	0	3.500,00	3.556,35	3.000,00	3.393,60	4.687,55
42	Bebida energizante x380ml	0	0	0	0	0	0	0
43	Jugo de naranja botella 400ml	0	0	0	0	0	0	0
44	Chocolatina 12gr	400	415,2	500	508,05	400	452,48	1.074,08

45	Papas fritas variadas 65gr	0	0	0	0	0	0	0
46	Papas fritas variadas 36gr	0	0	0	0	0	0	0
47	Platanitos variados 38gr	1.300,00	1.349,40	1.400,00	1.422,54	1.400,00	1.583,68	3.299,83
48	rosquitas 19gr	0	0	0	0	0	0	0
49	Doritos 43gr	0	0	0	0	0	0	0
50	Choclito 40gr	0	0	0	0	0	0	0
51	Galleta funcional 34gr	0	0	0	0	0	0	0
52	Dulce mentolado en barra surtido 30gr	500	519	400	406,44	800	904,96	1.227,09
53	Dulce mentolado surtido 30gr	400	415,2	400	406,44	800	904,96	1.123,29
54	Chiclet's pequeño	0	0	200	203,22	200	226,24	278,63
55	Chiclets grande	0	0	1.000,00	1.016,10	1.000,00	1.131,20	1.393,17
57	Confite refrescante pequeño 32gr	0	0	100	101,61	200	226,24	177,02
60	Bombón unidad x20gr	0	0	300	304,83	300	339,36	417,95
65	Maní unidad x40gr	0	0	1.800,00	1.828,98	1.200,00	1.357,44	2.281,46
66	Bolitas de queso 34gr	0	0	0	0	0	0	0
67	Empanada carne 100gr	1.000,00	1.038,00	1.600,00	1.625,76	1.500,00	1.696,80	3.229,36
68	Buñuelo 60gr	0	0	0	0	0	0	0
69	Pandequeso 60gr	0	0	0	0	0	0	0
70	Almojábana 60gr	0	0	1.400,00	1.422,54	1.200,00	1.357,44	1.875,02
71	Croissant de queso 100gr	0	0	1.600,00	1.625,76	1.300,00	1.470,56	2.115,95
72	Croissant de jamón y queso 110gr	0	0	1.500,00	1.524,15	1.200,00	1.357,44	1.976,63
73	Pan agridulce 50gr	0	0	0	0	0	0	0
74	Pan aliñado 50gr	0	0	0	0	0	0	0
75	Pan coco x50gr	0	0	0	0	0	0	0
76	Pastel de arequipe 100gr	0	0	1.200,00	1.219,32	900	1.018,08	1.558,68
77	Pan de leche x50gr	0	0	0	0	0	0	0
78	torta de chocolate 80gr	0	0	0	0	0	0	0
79	Brazo de reina 70gr	0	0	0	0	0	0	0
80	Chicharrón 100gr	0	0	0	0	0	0	0
81	Donas 100gr	0	0	0	0	0	0	0

82	Pastel de pollo unidad 120gr	0	0	0	0	0	0	0
83	Pastel hawaiano unidad 110gr	0	0	0	0	0	0	0
84	Milhojas 260gr	0	0	0	0	0	0	0
85	Postre tres leches 240gr	0	0	3.500,00	3.556,35	2.000,00	2.262,40	4.310,48
86	Yogurt con gelatina 260gr	0	0	0	0	0	0	0
87	Torta tres leches de maracuyá 180gr	0	0	0	0	0	0	0
88	Tiramisú 190gr	0	0	3.700,00	3.759,57	1.500,00	1.696,80	4.325,17
89	Torta maria luisa 100gr	0	0	0	0	0	0	0,00
90	Yogurt bolsa unidad x100gr	0	0	2.000,00	2.032,20	1.000,00	1.131,20	2.409,27
91	Yogurt vaso unidad x200 ml	900	934,2	1.000,00	1.016,10	1.500,00	1.696,80	2.515,90
92	Leche saborizada caja x200ml	0	0	1.800,00	1.828,98	1.200,00	1.357,44	2.281,46
93	Avena bolsa x200gr	1.500,00	1.557,00	1.800,00	1.828,98	1.400,00	1.583,68	3.913,87
94	Avena en vaso x250gr	1.800,00	1.868,40	2.900,00	2.946,69	2.500,00	2.828,00	5.757,76
95	Bonyurt unidad x170gr	0	0	3.400,00	3.454,74	2.800,00	3.167,36	4.510,53
96	Bebida de fruta natural botella unidad x237gr	0	0	2.000,00	2.032,20	1.900,00	2.149,28	2.748,63
97	Empaque biodegradables para seco und.	0	0	0	0	0	0	0
98	Empaque biodegradable para sopa 8oz und.	0	0	0	0	0	0	0
99	Vaso plástico con tapa 9oz und.	0	0	0	0	0	0	0
10	Cuchara plástica sopera und.	0	0	0	0	0	0	0
101	Cuchillo plástico und.	0	0	0	0	0	0	0
102	Tenedor plástico und.	0	0	0	0	0	0	0

Los precios históricos no serán tenidos en cuenta, toda vez que para este proceso de contratación, se cambiaron los gramajes y se suprimieron unos ítems, de igual manera se presenta una fluctuación en la variación del Indicie de Precios al Consumidor I.P.C, notándose con mayor fuerza en el cierre del la vigencia 2022, lo cual, al momento de realizar la ponderación de los precios afectaría de manera significativa los precios, llevando con esto a que se pueda ir desierto el proceso.

- **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)

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

5.4. PRECIOS DE MERCADO

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO CAFETERIA PRIMER PISO Y CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES	SANBLASS	QUINKA	TORITO	MENOR VALOR COTIZADO
1	Caldo de costilla 16oz, pan 50gr, arepa 30gr y bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 oz	10.379	**9.700**	10.670	**9.700**
2	Consomé de menudencias 16oz, pan 50gr, arepa 30gr, y bebida (café, pintado o chocolate en leche) 8 oz.	8.300	**8.100**	8.500	**8.100**
3	Huevos al gusto 120gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 oz	7.600	**7.500**	8.000	**7.500**
4	Huevos al gusto 120gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8oz.	8.881	**8.300**	9.130	**8.300**
5	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 oz	8.881	**8.300**	9.130	**8.300**
6	Tamal 400 gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	11.235	**10.000**	10.500	**10.000**
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130 gr, arroz 220 gr, arepa 30 gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz.	10.379	**9.700**	10.670	**9.700**
8	Sándwich compuesto por: jamón 16gr, queso 20gr, pan tajado 50gr, café o chocolate con leche 8oz	5.992	**5.600**	6.160	**5.600**
9	Huevos al gusto 120gr, queso cuajada 60g, croissant de queso 110 g, porción de fruta 120gr y bebida 8oz	10.165	**9.500**	10.450	**9.500**
10	Omelette especial (huevo, jamón, queso, maicitos, tocineta, salchicha y champiñones), arepa 30gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	9.350	**9.095**	8.500	**9.095**
11	Arepa con carne desmechada (arepa 50gr, huevo 60gr, carne desmechada 60gr, queso lonchita 16gr), arepa 30gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	9.523	**8.900**	9.790	**8.900**
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, manzana, kiwi) en vaso 12 oz.	2.675	**2.750**	2.500	**2.750**
13	Arroz 120g, proteina 120gr (res - pollo o cerdo en diferentes presentaciones como: carne encebollada, asada, albóndigas, carne desmechada, bistec, pollo a la jardinera, etc ..), sopa 8oz (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho, etc..), principio 100gr (verdura, frijol, garbanzo, lentejas, arvejas o blanquillo) y bebida 9oz (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, gaseosa, etc.)	11.770	**11.000**	12.100	**11.000**

14	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 16 oz y gaseosa 9oz	10.379	**9.700**	10.670	**9.700**
15	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 150gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa 9oz	15.400	**14.000**	14.980	**14.000**
16	Porción de carne de res y/o cerdo 120gr.	6.099	**5.700**	6.270	**5.700**
17	Porción de arroz 120gr	1.284	**1.200**	1.320	**1.200**
18	Café con leche 6oz	2.247	**2.100**	2.310	**2.100**
19	Café con leche 8oz	3.103	**2.900**	3.190	**2.900**
20	Tinto 6oz	1.391	**1.300**	1.430	**1.300**
21	Tinto 8oz	1.819	**1.700**	1.870	**1.700**
22	Aromática 8oz	1.284	**1.200**	1.320	**1.200**
23	Jugo natural en agua 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	2.247	**2.100**	2.310	**2.100**
24	Jugo natural en leche 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	3.210	**3.000**	3.300	**3.000**
25	Jugo de naranja natural 9oz	2.247	**2.100**	2.310	**2.100**
26	Té en botella 500ml	3.317	**3.100**	3.410	**3.100**
27	Agua en botella x300ml	1.391	**1.300**	1.430	**1.300**
28	Agua botella con gas x600ml	2.461	**2.300**	2.530	**2.300**
29	Agua botella x600ml	2.140	**2.000**	2.200	**2.000**
30	Agua botella saborizada x600ml	3.852	**3.600**	3.960	**3.600**
31	Agua de sábila botella x330ml	2.996	**2.800**	3.080	**2.800**
32	Bebida hidratante x500ml	4.815	**4.500**	4.950	**4.500**
33	Jugos de sabor a fruta x500ml	3.638	**3.400**	3.740	**3.400**
34	Jugos de sabor a fruta caja x200ml	1.819	**1.700**	1.870	**1.700**
35	Gaseosa x400ml	2.996	**2.800**	3.080	**2.800**
36	Gaseosa x250ml	2.782	**2.600**	2.860	**2.600**
37	Gaseosa x3.125 ml	6.848	**6.400**	7.040	**6.400**
38	Gaseosa x1.5 litros	4.173	**3.900**	4.290	**3.900**
39	Malta pet x200ml	2.100	**2.000**	2.300	**2.000**
40	Malta Pet x330ml	2.889	**2.700**	2.970	**2.700**
41	Malta pet x1.5ml	5.671	**5.300**	5.830	**5.300**
42	Bebida energizante x380ml	3.745	**3.500**	3.850	**3.500**
43	Jugo de naranja botella 400ml	2.675	**2.500**	2.750	**2.500**
44	Chocolatina 12gr	1.070	**1.000**	1.100	**1.000**
45	Papas fritas variadas 65gr	3.745	**3.500**	3.850	**3.500**
46	Papas fritas variadas 36gr	2.675	**2.500**	2.750	**2.500**
47	Platanitos variados 38gr	2.675	**2.500**	2.750	**2.500**

48	rosquitas 19gr	2.461	**2.300**	2.530	**2.300**
49	Doritos 43gr	2.675	**2.500**	2.750	**2.500**
50	Choclito 40gr	2.675	**2.500**	2.750	**2.500**
51	Galleta funcional 34gr	1.605	**1.500**	1.650	**1.500**
52	Dulce mentolado en barra surtido 30gr	2.033	**1.900**	2.090	**1.900**
53	Dulce mentolado surtido 30gr	428	**400**	440	**400**
54	Chiclet's pequeño	428	**400**	440	**400**
55	Chiclets grande	1.819	**1.700**	1.870	**1.700**
57	Confite refrescante pequeño 32gr	214	**200**	220	**200**
60	Bombón unidad x20gr	856	**800**	880	**800**
65	Mani unidad x40gr	2.889	**2.700**	2.970	**2.700**
66	Bolitas de queso 34gr	2.354	**2.200**	2.420	**2.200**
67	Empanada carne 100gr	2.600	**2.500**	2.800	**2.500**
68	Buñuelo 60gr	1.391	**1.300**	1.430	**1.300**
69	Pandequeso 60gr	1.498	**1.400**	1.540	**1.400**
70	Almojábana 60gr	1.926	**1.800**	1.980	**1.800**
71	Croissant de queso 100gr	2.461	**2.300**	2.530	**2.300**
72	Croissant de jamón y queso 110gr	2.675	**2.500**	2.750	**2.500**
73	Pan agridulce 50gr	642	**600**	660	**600**
74	Pan aliñado 50gr	428	**400**	440	**400**
75	Pan coco x50gr	535	**500**	550	**500**
76	Pastel de arequipe 100gr	1.712	**1.600**	1.760	**1.600**
77	Pan de leche x50gr	535	**500**	550	**500**
78	torta de chocolate 80gr	3.531	**3.300**	3.630	**3.300**
79	Brazo de reina 70gr	1.605	**1.500**	1.650	**1.500**
80	Chicharrón 100gr	1.712	**1.600**	1.760	**1.600**
81	Donas 100gr	1.605	**1.500**	1.650	**1.500**
82	Pastel de pollo unidad 120gr	2.996	**2.800**	3.080	**2.800**
83	Pastel hawaiano unidad 110gr	2.675	**2.500**	2.750	**2.500**
84	Milhojas 260gr	5.885	**5.500**	6.050	**5.500**
85	Postre tres leches 240gr	6.313	**5.900**	6.490	**5.900**
86	Yogurt con gelatina 260gr	2.889	**2.700**	2.970	**2.700**
87	Torta tres leches de maracuyá 180gr	3.959	**3.700**	4.070	**3.700**
88	Tiramisú 190gr	5.029	**4.700**	5.170	**4.700**
89	Torta maria luisa 100gr	2.889	**2.700**	2.970	**2.700**
90	Yogurt bolsa unidad x100gr	1.819	**1.700**	1.870	**1.700**

91	Yogurt vaso unidad x200 ml	3.745	**3.500**	3.850	**3.500**
92	Leche saborizada caja x200ml	3.745	**3.500**	3.850	**3.500**
93	Avena bolsa x200gr	1.605	**1.500**	1.650	**1.500**
94	Avena en vaso x250gr	4.280	**4.000**	4.400	**4.000**
95	Bonyurt unidad x170gr	5.243	**4.900**	5.390	**4.900**
96	Bebida de fruta natural botella unidad x237gr	3.638	**3.400**	3.740	**3.400**
97	Empaque biodegradables para seco und.	1.712	**1.600**	1.760	**1.600**
98	Empaque biodegradable para sopa 8oz und.	428	**400**	440	**400**
99	Vaso plástico con tapa 9oz und.	321	**300**	330	**300**
100	Cuchara plástica sopera und.	107	**100**	110	**100**
101	Cuchillo plástico und.	107	**100**	110	**100**
102	Tenedor plástico und.	107	**100**	110	**100**

- **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	Caldo de costilla 16oz, pan 50gr, arepa 30gr y bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 oz	0	0	4.138,16	9.700,00	**9.700,00**
2	Consomé de menudencias 16oz, pan 50gr, arepa 30gr, y bebida (café, pintado o chocolate en leche) 8 oz.	0	0	0	8.100,00	**8.100,00**
3	Huevos al gusto 120gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 oz	0	0	3.780,27	7.500,00	**7.500,00**
4	Huevos al gusto 120gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8oz.	0	0	0	8.300,00	**8.300,00**
5	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 oz	0	0	4.239,77	8.300,00	**8.300,00**
6	Tamal 400 gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	0	0	5.531,24	10.000,00	**10.000,00**
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130 gr, arroz 220 gr, arepa 30 gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz.	0	0	5.098,31	9.700,00	**9.700,00**
8	Sándwich compuesto por: jamón 16gr, queso 20gr, pan tajado 50gr, café o chocolate con leche 8oz	0	0	2.861,29	5.600,00	**5.600,00**
9	Huevos al gusto 120gr, queso cuajada 60g, croissant de queso 110 g, porción de fruta 120gr y bebida 8oz	0	0	4.773,88	9.500,00	**9.500,00**
10	Omelette especial (huevo, jamón, queso, maicitos, tocineta, salchicha y champiñones), arepa 30gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	0	0	0	9.095,00	**9.095,00**

11	Arepa con carne desmechada (arepa 50gr, huevo 60g desmechada 60gr, queso lonchita 16gr), arepa 30gr (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	0	0	0	8.900,00	**8.900,00**
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, manzana, kiwi) en vaso 12 oz.	0	0	0	2.750,00	**2.750,00**
13	Arroz 120g, proteína 120gr (res - pollo o cerdo en diferentes presentaciones como: carne encebollada, asada, albóndigas, carne desmechada, bistec, pollo a la jardinera, etc ..), sopa 8oz (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho, etc..), principio 100gr (verdura, frijol, garbanzo, lentejas, arvejas o blanquillo) y bebida 9oz (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, gaseosa, etc.)	0	0	7.995,82	11.000,00	**11.000,00**
14	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 16 oz y gaseosa 9oz	0	0	7.995,82	9.700,00	**9.700,00**
15	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 150gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa 9oz	0	0	8.306,40	14.000,00	**14.000,00**
16	Porción de carne de res y/o cerdo 120gr.	0	0	3.219,17	5.700,00	**5.700,00**
17	Porción de arroz 120gr	0	0	0	1.200,00	**1.200,00**
18	Café con leche 6oz	0	0	0	2.100,00	**2.100,00**
19	Café con leche 8oz	0	0	1.204,92	2.900,00	**2.900,00**
20	Tinto 6oz	0	0	0	1.300,00	**1.300,00**
21	Tinto 8oz	0	0	0	1.700,00	**1.700,00**
22	Aromática 8oz	0	0	0	1.200,00	**1.200,00**
23	Jugo natural en agua 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	0	0	0	2.100,00	**2.100,00**
24	Jugo natural en leche 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	0	0	0	3.000,00	**3.000,00**
25	Jugo de naranja natural 9oz	0	0	0	2.100,00	**2.100,00**
26	Té en botella 500ml	0	0	1.881,77	3.100,00	**3.100,00**
27	Agua en botella x300ml	0	0	689,24	1.300,00	**1.300,00**
28	Agua botella con gas x600ml	0	0	1.831,93	2.300,00	**2.300,00**
29	Agua botella x600ml	0	0	1.712,09	2.000,00	**2.000,00**
30	Agua botella saborizada x600ml	0	0	2.289,20	3.600,00	**3.600,00**
31	Agua de sábila botella x330ml	0	0	1.696,80	2.800,00	**2.800,00**
32	Bebida hidratante x500ml	0	0	3.216,98	4.500,00	**4.500,00**
33	Jugos de sabor a fruta x500ml	0	0	0	3.400,00	**3.400,00**
34	Jugos de sabor a fruta caja x200ml	0	0	1.446,55	1.700,00	**1.700,00**
35	Gaseosa x400ml	0	0	0	2.800,00	**2.800,00**
36	Gaseosa x250ml	0	0	1.313,78	2.600,00	**2.600,00**
37	Gaseosa x3.125 ml	0	0	5.429,76	6.400,00	**6.400,00**
38	Gaseosa x1.5 litros	0	0	0	3.900,00	**3.900,00**
39	Malta pet x200ml	0	0	1.175,26	2.000,00	**2.000,00**
40	Malta Pet x330ml	0	0	1.837,41	2.700,00	**2.700,00**
41	Malta pet x1.5ml	0	0	3.474,98	5.300,00	**5.300,00**
42	Bebida energizante x380ml	0	0	0	3.500,00	**3.500,00**
43	Jugo de naranja botella 400ml	0	0	0	2.500,00	**2.500,00**
44	Chocolatina 12gr	0	0	458,58	1.000,00	**1.000,00**
45	Papas fritas variadas 65gr	0	0	0	3.500,00	**3.500,00**
46	Papas fritas variadas 36gr	0	0	0	2.500,00	**2.500,00**
47	Platanitos variados 38gr	0	0	1.451,87	2.500,00	**2.500,00**
48	rosquitas 19gr	0	0	0	2.300,00	**2.300,00**
49	Doritos 43gr	0	0	0	2.500,00	**2.500,00**

50	Choclito 40gr	0	0	0	2.500,00	**2.500,00**
51	Galleta funcional 34gr	0	0	0	1.500,00	**1.500,00**
52	Dulce mentolado en barra surtido 30gr	0	0	610,13	1.900,00	**1.900,00**
53	Dulce mentolado surtido 30gr	0	0	575,53	400,00	**400,00**
54	Chiclet's pequeño	0	0	214,73	400,00	**400,00**
55	Chiclets grande	0	0	1.073,65	1.700,00	**1.700,00**
57	Confite refrescante pequeño 32gr	0	0	163,93	200,00	**200,00**
60	Bombón unidad x20gr	0	0	322,10	800,00	**800,00**
65	Maní unidad x40gr	0	0	1.593,21	2.700,00	**2.700,00**
66	Bolitas de queso 34gr	0	0	0	2.200,00	**2.200,00**
67	Empanada carne 100gr	0	0	1.453,52	2.500,00	**2.500,00**
68	Buñuelo 60gr	0	0	0	1.300,00	**1.300,00**
69	Pandequeso 60gr	0	0	0	1.400,00	**1.400,00**
70	Almojábana 60gr	0	0	1.389,99	1.800,00	**1.800,00**
71	Croissant de queso 100gr	0	0	1.548,16	2.300,00	**2.300,00**
72	Croissant de jamón y queso 110gr	0	0	1.440,80	2.500,00	**2.500,00**
73	Pan agridulce 50gr	0	0	0	600,00	**600,00**
74	Pan aliñado 50gr	0	0	0	400,00	**400,00**
75	Pan coco x50gr	0	0	0	500,00	**500,00**
76	Pastel de arequipe 100gr	0	0	1.118,70	1.600,00	**1.600,00**
77	Pan de leche x50gr	0	0	0	500,00	**500,00**
78	torta de chocolate 80gr	0	0	0	3.300,00	**3.300,00**
79	Brazo de reina 70gr	0	0	0	1.500,00	**1.500,00**
80	Chicharrón 100gr	0	0	0	1.600,00	**1.600,00**
81	Donas 100gr	0	0	0	1.500,00	**1.500,00**
82	Pastel de pollo unidad 120gr	0	0	0	2.800,00	**2.800,00**
83	Pastel hawaiano unidad 110gr	0	0	0	2.500,00	**2.500,00**
84	Milhojas 260gr	0	0	0	5.500,00	**5.500,00**
85	Postre tres leches 240gr	0	0	2.909,38	5.900,00	**5.900,00**
86	Yogurt con gelatina 260gr	0	0	0	2.700,00	**2.700,00**
87	Torta tres leches de maracuyá 180gr	0	0	0	3.700,00	**3.700,00**
88	Tiramisú 190gr	0	0	2.728,19	4.700,00	**4.700,00**
89	Torta maria luisa 100gr	0	0	0	2.700,00	**2.700,00**
90	Yogurt bolsa unidad x100gr	0	0	1.581,70	1.700,00	**1.700,00**
91	Yogurt vaso unidad x200 ml	0	0	1.215,70	3.500,00	**3.500,00**
92	Leche saborizada caja x200ml	0	0	1.593,21	3.500,00	**3.500,00**
93	Avena bolsa x200gr	0	0	1.656,55	1.500,00	**1.500,00**
94	Avena en vaso x250gr	0	0	2.547,70	4.000,00	**4.000,00**
95	Bonyurt unidad x170gr	0	0	3.311,05	4.900,00	**4.900,00**
96	Bebida de fruta natural botella unidad x237gr	0	0	2.090,74	3.400,00	**3.400,00**
97	Empaque biodegradables para seco und.	0	0	0	1.600,00	**1.600,00**
98	Empaque biodegradable para sopa 8oz und.	0	0	0	400,00	**400,00**
99	Vaso plástico con tapa 9oz und.	0	0	0	300,00	**300,00**
100	Cuchara plástica sopera und.	0	0	0	100,00	**100,00**
101	Cuchillo plástico und.	0	0	0	100,00	**100,00**
102	Tenedor plástico und.	0	0	0	100,00	**100,00**

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

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

Teniendo en cuenta los valores del contrato anterior del restaurante y cafetería del Comando, el cual conto con un canon de arrendamiento mensual de UN MILLON DOSCIENTOS DOS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y UN PESOS M/C ($ 1.202.941,00), y el canon de arrendamiento del Casino de Suboficiales con un canon de arrendamiento mensual de QUINIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CINCUENTA Y TRES PESOS M/C ($ 567.053,00) incluido I.V.A. incrementándose un 13,12%, correspondiente al I.P.C. con el que cierra la vigencia 2022, de igual manera los avalúos realizados por el señor PT. GABRIEL EDGAR SANCHEZ PISCO, funcionario perito valuador Departamento de Policía Quindío, elaborado mediante el formato 2BS-FR-0033 "Formato de Avalúo para Bienes Inmuebles" el cual se fijó el canon de arrendamiento mensual para la nueva contratación, continuando con la forma de pago con respecto a los servicios públicos y el valor total estimado del CANON, aplicándose para la presente contratación, un valor de Un Millón Trecientos Sesenta Mil Setecientos Sesenta Y Siete PESOS M/CTE ($1.360.767,00) incluido I.V.A. en la cafetería y del casino de suboficiales, SEISCIENTOS CUARENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($641.450,00) incluido I.V.A., se tomara para el presente caso, valores cerrado en pesos quedando para la presente contratación un valor de canon de arrendamiento mensual de:

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	N/A	N/A	DEQUI	ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICIA QUINDIO PARA LA PRESTACION DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN AREA DE (112 M² APROXIMADAMENTE)"	12 MESES	$ 1.360.767,00	$ 16.329.204,00
2	N/A	N/A	DEQUI	ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICIA QUNDIO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CAFETERIA DEL CASINO DE SUBOFICIALES CON AREA DE 72.7 M2. APROXIMADAMENTE.	12 MESES	$ 641.450,00	$7.697.400,00
						VALOR TOTAL ESTIMADO	$ 24.026.604,00

Capitán **MAYRA ALEJANDRA PAEZ PAREDES**
Jefe Talento Humano

Intendente **HECTOR FELIPE REYES ORTIZ**
Responsable Bienestar Social DEQUI

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de CONTRATACION DIRECTA cuyo objeto es el **ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN ÁREA DE (112 M² APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE**

Aplica	**Anexos** (Los anexos se imprimen junto con el estudio previo)
☐	Certificación de la necesidad
■	Especificaciones técnicas mínimas
☐	Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
■	Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
■	Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
☐	Ficha técnica
■	Obligaciones de la policía nacional (no aplica para mínima cuantía)
■	Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Aplica	**Formularios adjuntos al estudio previo** (Seleccionar los formatos que aplican para el proceso de selección)
☐	Factores de verificación y ponderación.
☐	Apoyo a la industria nacional
☐	Indicación de trato nacional
☐	Experiencia del proponente
☐	Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
☐	Clasificación proponente extranjero
■	Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
■	Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)

- ■ Compromiso anticorrupción (obligatorio)
- ☐ Capacidad financiera
- ☐ Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
- ☐ Certificación de la capacidad técnica
- ☐ Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
- ☐ Carta de compromiso postventa

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

(Relacionar los demás documentos que sean necesarios y no se encuentren incluidos en la presente lista, tales como, conceptos ambientales, indicadores financieros, conceptos juridico-catastrales, certificación de verificación de tratados internacionales, solicitud de cotización, cotizaciones, plan de compras, CDP, documentos de vigencias futuras, escrituras públicas, licencias de construcción, licencias ambientales, permisos especiales, documentos anexos que permitan dar cumplimiento al decreto 1072 de 2015, en cuanto a los requisitos relacionados con la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas, entre otros)

Otros _____

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

En mí calidad de Responsable de Bienestar Social DEQUI, manifiesto que el contrato cuyo objeto será el ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICIA QUINDIO PARA LA PRESTACION DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN AREA DE (112 M2 APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERIA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE, se hace necesario iniciar un proceso de contratación de arrendamiento, con el fin de dar continuidad al suministro de alimentación al personal policial y visitantes.

Intendente **HÉCTOR FELIPE REYES ORTIZ**
Responsable Bienestar Social DEQUI

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

LOTE	ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO CAFETERIA PRIMER PISO Y CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES - CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	1	Caldo de costilla 16oz, pan 50gr, arepa 30gr y bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 oz		
	2	Consomé de menudencias 16oz, pan 50gr, arepa 30gr, y bebida (café, pintado o chocolate en leche) 8 oz.		
	3	Huevos al gusto 120gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 oz		
	4	Huevos al gusto 120gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8oz.		
	5	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 oz		
	6	Tamal 400 gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz		
	7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130 gr, arroz 220 gr, arepa 30 gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz.		
	8	Sándwich compuesto por: jamón 16gr, queso 20gr, pan tajado 50gr, café o chocolate con leche 8oz		
	9	Huevos al gusto 120gr, queso cuajada 60g, croissant de queso 110 g, porción de fruta 120gr y bebida 8oz		
	10	Omelette especial (huevo, jamón, queso, maicitos, tocineta, salchicha y champiñones), arepa 30gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz		
	11	Arepa con carne desmechada (arepa 50gr, huevo 60gr, carne desmechada 60gr, queso lonchita 16gr), arepa 30gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz		
	12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, manzana, kiwi) en vaso 12 oz.		
	13	Arroz 120g, proteína 120gr (res - pollo o cerdo en diferentes presentaciones como: carne encebollada, asada, albóndigas, carne desmechada, bistec, pollo a la jardinera, etc ..), sopa 8oz (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho, etc..), principio 100gr (verdura, frijol, garbanzo, lentejas, arvejas o blanquillo) y bebida 9oz (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, gaseosa, etc.)		
	14	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 16 oz y gaseosa 9oz		
	15	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 150gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa 9oz		
	16	Porción de carne de res y/o cerdo 120gr.		
	17	Porción de arroz 120gr		
	18	Café con leche 6oz		
	19	Café con leche 8oz		
	20	Tinto 6oz		
	21	Tinto 8oz		
	22	Aromática 8oz		
	23	Jugo natural en agua 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)		
	24	Jugo natural en leche 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)		
	25	Jugo de naranja natural 9oz		
	26	Té en botella 500ml		
	27	Agua en botella x300ml		
	28	Agua botella con gas x600ml		

	29	Agua botella x600ml		
	30	Agua botella saborizada x600ml		
	31	Agua de sábila botella x330ml		
	32	Bebida hidratante x500ml		
	33	Jugos de sabor a fruta x500ml		
	34	Jugos de sabor a fruta caja x200ml		
	35	Gaseosa x400ml		
	36	Gaseosa x250ml		
	37	Gaseosa x3.125 ml		
	38	Gaseosa x1.5 litros		
	39	Malta pet x200ml		
	40	Malta Pet x330ml		
	41	Malta pet x1.5ml		
	42	Bebida energizante x380ml		
	43	Jugo de naranja botella 400ml		
	44	Chocolatina 12gr		
	45	Papas fritas variadas 65gr		
	46	Papas fritas variadas 36gr		
	47	Platanitos variados 38gr		
	48	rosquitas 19gr		
	49	Doritos 43gr		
	50	Choclito 40gr		
	51	Galleta funcional 34gr		
	52	Dulce mentolado en barra surtido 30gr		
	53	Dulce mentolado surtido 30gr		
	54	Chiclet's pequeño		
	55	Chiclets grande		
	57	Confite refrescante pequeño 32gr		
	60	Bombón unidad x20gr		
	65	Maní unidad x40gr		
	66	Bolitas de queso 34gr		
	67	Empanada carne 100gr		
	68	Buñuelo 60gr		
	69	Pandequeso 60gr		
	70	Almojábana 60gr		
	71	Croissant de queso 100gr		
	72	Croissant de jamón y queso 110gr		
	73	Pan agridulce 50gr		

	74	Pan aliñado 50gr		
	75	Pan coco x50gr		
	76	Pastel de arequipe 100gr		
	77	Pan de leche x50gr		
	78	torta de chocolate 80gr		
	79	Brazo de reina 70gr		
	80	Chicharrón 100gr		
	81	Donas 100gr		
	82	Pastel de pollo unidad 120gr		
	83	Pastel hawaiano unidad 110gr		
	84	Milhojas 260gr		
	85	Postre tres leches 240gr		
	86	Yogurt con gelatina 260gr		
	87	Torta tres leches de maracuyá 180gr		
	88	Tiramisú 190gr		
	89	Torta maria luisa 100gr		
	90	Yogurt bolsa unidad x100gr		
	91	Yogurt vaso unidad x200 ml		
	92	Leche saborizada caja x200ml		
	93	Avena bolsa x200gr		
	94	Avena en vaso x250gr		
	95	Bonyurt unidad x170gr		
	96	Bebida de fruta natural botella unidad x237gr		
	97	Empaque biodegradables para seco und.		
	98	Empaque biodegradable para sopa 8oz und.		
	99	Vaso plástico con tapa 9oz und.		
	100	Cuchara plástica sopera und.		
	101	Cuchillo plástico und.		
	102	Tenedor plástico und.		

ITEM	ITEM	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
	1	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar certificación emitida por el representante legal de la empresa, donde especifique que cualquier infracción a las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el arrendatario a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, el Departamento de Policía Quindío se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el arrendatario con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión. En casos de reincidencia, el Departamento de Policía Quindío podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. Igualmente deberá presentar certificación, donde especifique que el arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y protección de bienes de todo el personal que trabaje para él.		

	2	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la dotación necesaria que requiera para la puesta en marcha del presente contrato los equipos y elementos propios de restaurante y cafetería como grecas, neveras, congeladores, vajilla, etc. la instalación de un televisor con conexión a parabólica es opcional del arrendatario, las mesas sillas adicionales que requiera, estos elementos serán suministrados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.		
	3	Los elementos propios del arrendatario que requiera ingresar al Comando de Policía, para el funcionamiento de la cafetería, como abarrotes, alimentos y proveedores deberán coordinarse previamente con el personal de seguridad para el respectivo ingreso en horarios hábiles de 07:00 am a 06:00 pm, permitiendo el registro de las personas, vehículos y elementos ingresados.		
	4	El arrendatario y futuro contratista deberá enviar listado del personal que laborará en la cafetería para la realización del estudio de confiabilidad, así mismo durante la ejecución del contrato informar al supervisor los cambios e ingresos de empleados con un tiempo prudencial de antelación con el fin de realizar los estudios de confiabilidad y dar la aprobación del respectivo cambio.		
	5	El arrendatario y futuro contratista se compromete a sostener los precios ofertados durante el tiempo que dure el contrato, en caso de requerir cambiar algún precio por causas externas, deberá solicitar al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato.		
	6	El arrendatario y futuro contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de materias primas y productos e inventario para atender la demanda correspondiente.		
	7	Tener en forma permanente dentro de su stand el personal que atenderá el servicio de restaurante y cafetería, que este calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene; una vez iniciado el contrato el personal que laborará en la Cafetería debe tener vigente el curso de manipulación alimentos.		
	8	Tener a la mano una carpeta con la documentación de las certificaciones vigentes de los controles relacionados en el ítem Nro. 3, incluido el certificado de manipulación de alimentos, para presentar al supervisor de contrato o entes de control sanitario en el momento que sea requerido.		
	9	El arrendatario y futuro contratista se compromete actualizar la carpeta con la información requerida al cambiar el personal, como son hojas de vida, certificados y aportes parafiscales		
	10	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir a cabalidad con el Decreto 3075 de 1997 Art. 3, 11, 13 y demás sobre la materia, con la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 y demás sobre la materia (manipulación de alimentos, almacenamiento de productos perecederos etc.)		
	11	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones y afiliación al sistema de seguridad social.		
	12	El arrendatario y futuro contratista se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería este dotado de vestuario y elementos requeridos por salubridad para la manipulación de alimentos (gorros, guantes, tapabocas etc.), ya que estos elementos se deben portar permanentemente.		
	13	El arrendatario y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios en un lugar visible en las instalaciones del restaurante y cafetería tomado en arrendo.		
	14	El arrendatario y futuro contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones; y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
	15	El arrendatario y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el Jefe del Área Administrativa y Financiera, supervisor del contrato y/o ordenador del gasto por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
	16	El arrendatario y futuro contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días hábiles a la notificación de inicio del contrato debiendo hacer entrega del recibo de consignación a la oficina de tesorería con copia al supervisor del contrato, en caso de no cumplir la multa se aplicara por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) dias calendario que se descontara del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella.		
	17	El horario normal para la atención que se compromete a cumplir el arrendatario y futuro contratista es de lunes a viernes de 06:00 am hasta las 19:00 horas y fines de semana y festivos de 07:00 am a 18:00, este horario debe ser cumplido y hasta esa hora debe contar con servicio de comida y venta al público, cualquier modificación al contrato debe ser puesto a consideración por el señor ordenador del gasto para que posteriormente se ajuste mediante modificatorio.		
	18	Los equipos extras que se requieran, el arrendatario y futuro contratista para la organización y prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.		
	19	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico, al inicio de la ejecución del contrato y en adelante cada seis 6 meses o de acuerdo a lo exigido por las autoridades competentes, así mismo se establece que esta debe realizarse con una empresa contratada y certificada para tal fin, para lo cual deberá presentar al supervisor del contrato certificado de la fumigación y de los elementos utilizados para esta actividad,		

		los cuales no deben poner en riesgo la salud de las personas que hacen uso del servicio de restaurante y cafetería.		
	20	El arrendatario y futuro contratista no podrá realizar obras, ni modificaciones estructurales a las instalaciones en arrendo.		
	21	El arrendatario y futuro contratista se obliga a no usar el inmueble para actividades diferentes a las del objeto de la contratación, quedando terminantemente prohibido su uso para la elaboración de comidas o diferentes actividades relacionadas con obligaciones adquiridas con terceros, diferente a la Policía Nacional.		
	22	Las pérdidas o deterioros que se operen en bienes o maquinaria dejados en las instalaciones de la cafetería, serán de absoluta y exclusiva responsabilidad del arrendatario y futuro contratista, sin que pueda deducirse responsabilidad por ningún concepto a la institución (Policía Nacional – Departamento de Policía Quindío).		
	23	El arrendatario y futuro contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio, cumplir con los reglamentos sanitarios; así como mantener impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato.		
	24	Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en atención y servicio al cliente, anexando la respectivas certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el cliente.		
	25	El arrendatario y futuro contratista se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente como son: botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.		
	26	El arrendatario y futuro contratista se compromete a generar una cultura de reciclaje, para lo cual tendrá a su disposición puestos para la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en sus respectivas bolsas por color.		
	27	El arrendatario y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar maquinas de juegos de azar o suerte, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.		
	28	El arrendatario y futuro contratista es responsable de las deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargada de realizar el cobro de la cartera de mora.		
	29	El arrendatario y futuro contratista deberá implementar las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones, así mismo no podrá verter ningún tipo de grasas o aceite usado en el alcantarillado, debiendo depositar los residuos en un envase y hacer entrega a una entidad idónea y certificada para la recolección de las grasas.		
	30	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 1 ves cada 2 meses dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afine. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.		
	31	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado, una vez realizada la misma, se deberá entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.		
	32	El oferente deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación y en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la resolución 2184 del 26/12/2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", a través de la cual se adopta en todo el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así: ✓ Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas). ✓ Color blanco para depositar los residuos aprovechables (plástico, cartón, papel, vidrio, metales, multicapa). ✓ Color negro para depositar los residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados).		
	33	No utilizar polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir y/o empacar los alimentos.		
	34	para la adquisición de los productos alimentarios y los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, el arrendatario y futuro contratista deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura-BPM, con arreglo a lo previsto en el		

		Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que lo modifique, adicione o sustituya		
	35	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y almacenamiento de los alimentos, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el funcionario del Sistema de Gestión Ambiental de la unidad.		
	36	De resultar aplicable, el oferente y futuro contratista deberá cumplir con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones" expedidas por el Ministerio de Ambiente, o aquella norma que modifique, adicione o sustituya, relacionado con la presentación de la aprobación ante la autoridad ambiental competente del Sistema de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Pila y/o acumuladores que poseas o este participando, y enviar a la respectiva unidad policial, los lineamientos y procedimientos para su participación como consumidores.		
	37	El arrendatario y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.		
	38	El arrendatario y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales 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, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley, una vez realizada la misma se debe entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.		
	39	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.		
	40	Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico el cual deberá ser entregado al supervisor del contrato antes de iniciar con la ejecución de contrato. La Dirección de la empresa o el contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la Dirección de la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. - Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, alimentos y de las superficies de contacto con este. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación.		

		Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado en cuero cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo.		
	41	NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos. • Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. • Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. • Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. • Para la manipulación de productos "cárnicos y aves" se establecen los siguientes requisitos: Recepción • Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades. • La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C. Adecuación • El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4 °C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frío. • Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso. • Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada. • Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación. Almacenamiento • Se debe almacenar las carnes en las unidades de frío correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente. • En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo.		

		• Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. Preparación • Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70 °C sin interrupción del proceso de cocción. • Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación final. • No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas. Servicio • Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada. • Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos: Recepción • Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades. • Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros Adecuación • Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud. • Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto. • Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados. • Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco. Almacenamiento • Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación. Preparación • Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente. Servicio • Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación. • Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos: Recepción • Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da. • La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado. Almacenamiento • Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S • Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. Preparación		

		• Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación. Servicio • Deben mantenerse en temperaturas de seguridad. • Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad. • Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: • Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisura dos, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. • Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra. • Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. • Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.		
	42	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION • Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. • Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: • Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. • Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. • Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". • Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. • Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. • Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. • Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. • Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. • Las puertas de congelación deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. • La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. • Las verduras que va a permanecer más 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. • Los huevos se almacenaran en sitios que garanticen la buena conservación. • Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.		
	43	MATERIAS PRIMAS • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). • Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales.		

		• Los alimentos que se sirven crudos o frios deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frias). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos cuya envoltura que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados Entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
	44	EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista, como losa, grecas, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de los las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. • Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. • El menaje se debe lavar cada vez que se utilice. • El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. • La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado. • El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. • El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. • Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente • Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. • Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. • Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
	45	DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección.		

		• Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que personal Policial se quemen al momento de su consumo. • 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.		
	46	DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
	47	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS • Semestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control y enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
	48	ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. RECOLECCION DE BASURAS; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables. DESINFECION; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antibacterial líquido. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.		
	49	DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS: • Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. • El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.		
	50	SERVICIOS PUBLICOS • Sera responsabilidad del contratista el pago de las facturas por la prestación de los servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas y multas		

		generadas por la falta de pago de las mismas, los cuales deben ser consignados en la cuenta de fondos especiales de la policía nacional. • El arrendatario se compromete a instalar los medidores internos derivados del principal que sean necesarios para el buen funcionamiento del inmueble, con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio púbico consumido (KWh y m) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario.		
	51	Las personas que se encuentran manipulando alimentos y prestando el servicio a la mesa no deben manipular dineros, ya que para esto se debe destinar una persona exclusivamente, con el fin de evitar contaminación de los mismos, de igual manera se exige el uso de gorros y tapabocas, entre otros. Se le recuerda que existen unas exigencias de salubridad que prohíben que las personas que están manipulando los alimentos, como son cocineros y meseros no deben tener barbas, portar permanentemente gorros, tapabocas, delantales entre otros.		
	52	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la disponibilidad de por lo menos tres, cuatro o más de los menús para desayuno, almuerzo y comida, así mismo que hasta la hora que se establezca para la atención al público, este deberá tener disponibilidad del personal e insumos para la venta de comidas que estén dentro de los menús.		
	53	Con el objeto de cumplir con la normatividad vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes deberán presentar junto con la oferta los permisos o licencias que dieron origen a su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso serán asumidas como responsabilidad del oferente.		
	54	El oferente debe garantizar que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.		
	55	Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel" (aplica a los contratos en los que se deben presentar informes).		
	56	Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
	57	El oferente deberá impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma 15 días posteriores al inicio de la futura contratación en temas tales como: Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados, uso de elementos de protección personal, ahorro y uso eficiente de recursos de agua y energía, normativa ambiental, saneamiento básico.		
	58	Presentar al supervisor del contrato, los reportes de la socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.		
	59	El oferente deberá verificar si las instalaciones cuentan con trampa de grasa, en caso de no poseerlas, deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de las grasas, aceites, y material sólido generados por la actividad del lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato si es de su propiedad.		
	60	El oferente debe realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para alimentación de ganado porcino.		
	61	No utilizar mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.		
	62	El aceite de cocina usado deberá ser almacenado en un recipiente marcado con el tipo de residuo, en un lugar seco y libre de la humedad y se deberá gestionar su disposición final con un gestor ambiental autorizado para ello, debiendo presentar el certificado y/o soporte al supervisor del contrato cada vez que se realice la recolección.		
	63	Los residuos no aprovechables (basura) deberán ser trasladados hasta el centro de acopio de las instalaciones del Departamento de Policía Quindío, ubicado detrás del bloque de la Seccional de Investigación Criminal, no dejar las basuras en zonas de uso común como pasillos, parqueaderos.		
	64	Los residuos sólidos aprovechables deberán ser gestionados con una empresa de recicladores de oficio legalmente constituida, solicitando el certificado de aprovechamiento y entregando copia al supervisor del contrato.		
	65	No estar registrado como infractor en el RUIA, presentar pantallazo		
	66	El señor contratista se hará cargo del pago total de los servicios públicos		

	67	EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EN BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO: Con el fin de garantizar la calidad y el cumplimiento en la ejecución del contrato, el oferente deberá anexar certificaciones de contratos (una certificación por contrato) celebrados con entidades públicas y/o privadas, cuyo objeto sea igual o similar al objeto de la presente contratación, la sumatoria de la cuantía de las certificaciones deberá ser junior o igual al 50% del presupuesto oficial asignado a este proceso, estas certificaciones deberán contener la siguiente información: 1. Nombre o razón social del contratante. 2. Nombre o razón social del contratista. 3. Objeto del contrato. 4. Número del contrato. 5. Valor del contrato en pesos colombianos 6. Las certificaciones deben estar suscritas por el representante legal o apoderado de la entidad contratante o quien haga sus veces, indicando NIT, Dirección y Teléfono. 7. Concepto de la recepción del contrato. Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación, no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto del contrato.		

COMPROMISO DE GESTIÓN AMBIENTAL

Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones ambientales:

1. Con el objeto de cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes deberán presentar junto con la oferta los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad el proceso, serán asumidas como su responsabilidad.

2. El contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable (en lo posible superior al 50%) o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas) así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.

3. Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.

4. Deberá impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionado con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma 15 días posteriores al inicio de la futura contratación en temas tales como : Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados, uso de elementos de protección personal, Ahorro y uso eficiente de agua y energía, normativa ambiental, demás temas ambientales que el contratista considere necesario de acuerdo a su actividad productiva.

5. Presentar al supervisor del contrato, los reportes de las socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.

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

7. No utilizar pitillos ni mezcladores de plástico.

8. Tener en cuenta los siguientes criterios del Ministerio de Ambiente y desarrollo Sostenible

11.1 Los lugares propuestos para la prestación del servicio de cafetería deberán contar con iniciativas de ahorro energético, de consumo de agua y de disminución de carga contaminante en las aguas residuales y contar con un plan de manejo integral de residuos sólidos.

Intendente **HECTOR FELIPE REYES ORTIZ**
Responsable Bienestar Social DEQUI

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

ECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR QUINCE(15) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS.
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA , SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

Intendente **HÉCTOR FELIPE REYES ORTIZ**
Responsable Bienestar Social DEQUI

POLICÍA NACIONAL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

4	Certificación de los registros ambientales y sanitarios	El término de su certificación o su posterior renovación	1	5	6	RIESGO ALTO	Contraloría	EVITAR EL RIESGO / CERIFIQUE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES	1	2	3	RIESGO BAJO	No	Supervisor	FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	INFORME DE SUPERVISION	INFORME
Especifico	Ambiental	Ejecución	Externo	Ejecución	Externo													

Nº	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y, CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBALIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	A QUIEN SE LE ASIGNA	TRATAMIENTO	PROBALIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORIA	AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	como se realiza el monitoreo	periodicidad
3	especifico	Externo	Selección	OPERACIONALES	Inhabilidad sobreviniente durante el desarrollo del contrato	Terminacion anormal del proceso de contratacion Y no cumplimiento del objeto del contrato	1	4	5	RIESGO MEDIO	Contraloría	EVITAR EL RIESGO/ DECLARACION JURAMENTADA DONDE SE CERTIFIQUE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES	1	1	4	RIESGO BAJO	No	DUEÑO DE LA NECESIDAD	ELABORACION DEL ESTUDIO PREVIO	PUBLICACION DE LAS EVALUACIONES	ADJUDICACION	VERIFICACION DE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRA LA OFERTA	PERIODO DE TIEMPO	DE ACUERDO A LA CRONOLOGÍA DEL PROCESO	INFORME
2	especifico	Externo	Selección	OPERACIONALES	Fiabilidad de los documentos que conforman la oferta	QUE EL CONTRATISTA SE RETIRE, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO.	2	4	5	RIESGO MEDIO	POLICIA NACIONAL	EVITAR EL RIESGO/VERIFICACION ESTRICTA DE LOS DOCUMENTOS QUE CONFORMA LA OFERTA, POR PARTE DEL COMITÉ EVALUADOR	1	1	2	RIESGO BAJO	No	INTEGRANTES DE LOS COMITES EVALUADORES (JURIDICO,ECONOMICO Y TÉCNICO)	EVALUACION DE LOS COMITES	EVALUACIONES	EVALUACION JURIDICA	DOCUMENTOS QUE INTEGRA LA OFERTA	TIEMPO	PROCESO	INFORME
1	especifico	Externo	Ejecucion	OPERACIONALES	Terminacion anormal del proceso de contratacion Y no cumplimiento del objeto del contrato	Declaratoria desierta proceso de contratacion	1	4	5	RIESGO MEDIO	POLICIA NACIONAL	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL CONTRATISTA DESDE LA ADJUDICACION DEL CONTRATO LAS CONSECUENCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	1	2	3	RIESGO BAJO	No	SUPERVISOR	ADJUDICACION DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	INFORME DE SUPERVISION		INFORME	

Intendente **HÉCTOR FELIPE REYES ORTIZ**
Responsable Bienestar Social DEQUI

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	

En virtud del desarrollo del contrato el **ARRENDADOR** se compromete para con el contratista a:

1. Poner a disposición del arrendatario y futuro contratista los bienes y local que fue objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO**, 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 arrendatario y futuro 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 departamento de policía Quindío, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del arrendatario y futuro contratista en desarrollo del objeto del contractual.

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

8. Guardar la confidencialidad de toda la información obtenida del arrendatario y futuro contratista en ocasión de la celebración del presente contrato.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	

En virtud del desarrollo del contrato el **CONTRATISTA** se compromete para con el contratista a:

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y trabas.
3. Responder en los plazos que el Departamento de Policía Quindío establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
5. 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.
6. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá Informar de tal evento al Comando de Policía Quindío y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
7. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.
8. Serán a cargo del arrendatario y futuro contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que causen el motivo de traslado de los elementos hasta el lugar de entrega. Estos costos se entenderán incorporados al valor total de la oferta presentada, incluyendo los impuestos.
9. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.
10. Dar cumplimiento a las normas de carácter Ambiental.
11. Al finalizar el contrato debe hacer entrega debidamente inventariado de todos los elementos que se le entregaron para la ejecución del presente contrato.
12. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el arrendatario y futuro contratista deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.

13. Recibir personalmente las instalaciones objeto de arrendamiento, mediante inventario en el cual quedará constancia exacta del estado en que se recibe el mismo. (Descripción, cantidad, valor unitario, valor total, y estado de conservación). En caso de ser electrodomésticos, estipulará el estado de funcionamiento.

14. Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato.

15. Usar el área arrendada según los términos del contrato.

16. Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario.

17. Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.

18. Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.

19. Cumplir con el horario establecido en el contrato y no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR.

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

21. Cumplirá con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección, bajo su propia cuenta y responsabilidad.

22. Prestar el servicio de forma continua y respetuosa a todos y cada uno de las personas y observar una conducta intachable y respetuosa por parte de las personas que atienden el local.

23. Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales y riesgos profesionales y demás conceptos legales al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual.

24. Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada.

25. Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos.

26. Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada.

27. Mantener el personal necesario para la atención optima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran.

28. Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad.

29. Permitir las inspecciones del inmueble que disponga el comando de departamento Quindío a quien este delegue con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario.

30. Entregar al supervisor del contrato, en los primeros días a la firma del Contrato los soportes de afiliación a seguridad social y pago de parafiscales.

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente) domiciliado en Domicilio de la persona firmante , identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal Seleccionar la opción correspondiente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Elegir la modalidad de contratación, para la celebración de un contrato estatal para. Transcribir el objeto del proceso.

Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.

2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.

3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.

4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.

5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato.

9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.

11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.

13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Elegir la modalidad de contratación. Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal , domiciliado en Domicilio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2º, lo relacionado con la ***"Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional"***, en lo siguiente:

> *"La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requerimientos legales y las acciones de mejora continua".*

PERSONA JURÍDICA

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a la actividad económica y clase de riesgo para la cual fui contratado, así mismo me comprometo a cumplir con las actividades y recomendaciones establecidas por el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del objeto del presente contrato y de las instalaciones policiales en donde preste mis servicios.

Nota: seleccionar, según corresponda.

De igual manera en la ejecución del contrato adicional a los requerimientos exigidos para su ejecución, la persona natural o jurídica deberá:

- Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.

- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.
- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.
- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

Las personas **jurídicas** deben diligenciar la lista de chequeo que evidencie el cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*, considerando lo siguiente:

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la direccion del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Nota: Este formulario se actualizará por parte de las unidades dueñas de la necesidad en coordinación con el responsable del Sistema de Gestión de SST de la unidad, cada vez que se requiera, de acuerdo con la actualización de la normatividad, política y objetivos del SG-SST de la Policía Nacional

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal .: domiciliado en Domicilio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ASUMIDOS.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.

Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de LA UNIDAD EJECUTORA, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - UNIDAD EJECUTORA durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

Asimismo, debe tener en cuenta que los acuerdos contrarios a la libre competencia, es decir, aquellos que tengan por objeto la colusión (convenio o contrato hecho en forma fraudulenta o engañosa) en los procesos o los que tengan como efecto la distribución de adjudicaciones de contratos, distribución de concursos o fijación de términos de las propuestas,1 son sancionables por la Superintendencia de Industria y Comercio.

El proponente se compromete a que los recursos utilizados para las gestiones pre-contractuales o contractuales derivadas del presente proceso no provendrán de actividades ilícitas tales como el lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contraríen las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres.

El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (día del mes en letras y números, días del mes de del año).

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

NOTA: para el caso de ofertas conjuntas, suscribirán el presente documento todas los que conforman el consorcio o unión temporal a través del integrante, representante legal o apoderad

[1] Decreto 2153 de 1992, Arts. 44 y 47.

DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO

Fecha: 06 de Junio de 2022.

Lugar: Oficina Área de Contratos DEQUI.

No. Consecutiva revisión: 01.

OBJETO: ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICIA QUINDIO PARA LA PRESTACION DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN AREA DE (112 M2 APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERIA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE.	**VALOR:** **($13.820.148,00)**

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: CONTRATACION DIRECTA - INTERADMINISTRATIVO, articulo 2 numeral 4 literal C de la Ley 1150 de 2007, y Artículo 2.2.1.2.1.4.4, convenios o contratos interadministrativos del DECRETO 1082 de 2015.

FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO: Intendente HÉCTOR FELIPE REYES ORTIZ – Estructurador Estudio de Conveniencia y Oportunidad.

OBSERVACIONES DEL ESTUDIO PREVIO: Una vez allegado el estudio previo entregado al suscrito analista para su revisión el día 15/09/2021, a continuación, se realizan las siguientes observaciones, con el fin de realizar ajustes y correcciones en cumplimiento al procedimiento establecido para la modalidad de mínima cuantía CÓDIGO: 2BS-PR-0018.

A continuación, se presenta una tabla con los documentos soporte que debe tener el proceso, cumplimiento lista de chuequeo:

Documento soporte	APLICA	
	SI	No
C.O. Autorización del ordenador del gasto.	X	
Oficio remisorio al grupo de contratos.	X	
Solicitud de cotizaciones (formato establecido).		X

Es importante resaltar al señor Intendente, como estructurador del estudio previo que las observaciones realizadas, por parte del analista están enmarcadas en lo estipulado en el **FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÒN DE ESTUDIOS PREVIOS,** por lo cual es importante que descargue y verifique una a una las observaciones que a continuación se relacionan:

1. La solicitud de cotizaciones debe estar publicada en la plataforma del SECOP II, Como sugerencia al estructurador se le recomienda realizar publicación de la cotización en la plataforma antes mencionada, según lo establecido en la guía rápida para hacer solicitudes de información a proveedores en el SECOP II, así como en el formato de revisión de estudios previos.

2. no se evidencia dentro del proceso el certificado Grupo de Bienes Raíces de la unidad (disponibilidad del inmueble)

3. **1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD.** Se recomienda al señor estructurador, incluir en este aparte como se selecciono el oferente con el cual se adelantará el presente proceso y mediante que documento se dejó soportado.

4. **2 ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO:** Se recomienda al señor estructurador, ajustar la información de este ITEM, en el siguiente cuadro, conforme lo establece la guía para la elaboración de estudios previos, sin realizar ninguna modificación al mismo.

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS

5. **6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:** Se recomienda al señor estructurador, incluir la siguiente información en el presente ITEM asi: La adjudicación del contrato a celebrar, se hará una vez verificados los requisitos de indole jurídico, técnico, y económicos exigidos al oferente, en forma total y el procedimiento será el estipulado en la Ley 1150 de 2007, articulo 2, numeral 4, literal i) en concordancia con el decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.2.1.4.1.

6. **5.1 PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES):** Se solicita al señor estructurador y/o dueño de la necesidad, responsable de la elaboración del estudio previo, consultar en la plataforma transaccional del SECOP, contratos de igual o similar objeto al que se pretende contratar llevados a cabo por otras entidades, y diligenciar el siguiente recuadro.

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR

En caso de no encontrarse alguno, se dejará constancia de la consulta y de este hecho. De igual forma debe mencionarse si los precios consultados serán tenidos en cuenta para la estimación del valor del proceso contractual.

7. **5.2. PRECIOS HISTÓRICOS.** La unidad responsable de la elaboración del estudio previo, deberá diligenciar el siguiente cuadro tomando como referencia los valores de los últimos contratos adelantados en las últimas tres vigencias, a través de los cuales se adquirió el objeto a contratar, aplicando el IPC a la anualidad correspondiente.

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC

Se deben verificar los precios históricos considerando las diferentes variables de la economía, tales como los indices de precios al consumidor y al productor (para el caso que aplique, ya sea por prestación de servicios o por adquisición de bienes respectivamente) en cada año, examinando si se han presentado fenómenos económicos que hayan implicado fluctuaciones importantes en el comercio del bien o servicio. Las características del bien o servicio deben ser las mismas entre una contratación y otra, así mismo deber dejar el sustento del porque no tendrá en cuenta de los precios históricos.

8. **5.4. PRECIOS DE MERCADO.** Se recomienda al señor estructurador, ajustar la información de este ITEM, en el siguiente cuadro, conforme lo establece la guía para la elaboración de estudios previos, sin realizar ninguna modificación al mismo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
VALOR TOTAL						

En el presente numeral se debe obtener el valor estimado, explicando claramente cómo se llegó a éste, siendo su resultado un precio razonable entre el SECOP, catálogo, histórico y del mercado.
Aunado a lo anterior verificar los valores de los ITEMS No 2,3,6,10,12,24,39,67.

9. **5.5 ANALISIS DEL VALOR ESTIMADO.** Se recomienda al señor estructurador, ajustar la información de este ITEM, en el siguiente cuadro, conforme lo establece la guía para la elaboración de estudios previos, sin realizar ninguna modificación al mismo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
VALOR TOTAL						

10. **5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN.** Se recomienda al señor estructurador, ajustar la información de este ITEM, en el siguiente cuadro, conforme lo establece la guía para la elaboración de estudios previos, sin realizar ninguna modificación al mismo.

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
						VALOR TOTAL ESTIMADO	

11. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS.** Se recomienda al señor estructurador, ajustar la información, en el siguiente cuadro, conforme lo establece la guía para la elaboración de estudios previos, sin realizar ninguna modificación al mismo.

LOTE	ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE

12. **CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES DE CALIFICACIÓN.** Se recomienda al señor estructurador, ajustar la información, conforme lo establece la guía para la elaboración de estudios previos, sin realizar ninguna modificación al mismo.

LOTE	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE

NOTA: Con base en lo anterior, se recomienda tener en cuenta los ajustes solicitados, debiendo ser entregado nuevamente el estudio previo con sus correcciones lo más pronto posible y atendiendo al plan de compras para poder iniciar el proceso de contratación.

Así mismo se deja constancia que los puntos que no sean ajustados se sobre entiende que el estructurador no las encuentra pertinentes, por lo cual se solicita dejar mediante documento comunicado oficial en el cual se remite nuevamente el estudio previo a la oficina de contratos el motivo por las cuales no serán tenidas en cuenta las observaciones.

Cronograma proceso contratación directa prestación de servicios y de apoyo a la gestión:

Aprobación por parte del subcomando	03 Dias hábiles
Revisión estudio previo Área contratos	02 Dias hábiles
Solicitud CDP	01 Dia hábil

Realización documentación – contrato - veedurías	03 Días hábiles
Firma contrato – contratista - contratante	02 Días hábiles
Pólizas - aprobación	03 Días Hábiles promedio
Total:	**14 días hábiles**

CONCLUSIONES:

NOTA 2: Con base en lo anterior, se recomienda tener en cuenta los ajustes solicitados, debiendo ser entregado nuevamente el estudio previo con sus correcciones lo más pronto posible y atendiendo al plan de compras para poder iniciar el proceso de contratación.

Así mismo se deja constancia que los puntos que no sean ajustados se sobre entiende que el estructurador no las encuentra pertinentes, **por lo cual se solicita dejar mediante documento comunicado oficial** en el cual se remite nuevamente el estudio previo a la oficina de contratos el motivo por las cuales no serán tenidas en cuenta las observaciones.

Nombre de quien recibe formato: _____ Fecha: _____

FUNCIONARIO QUE PARTICIPA EN LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

CARGO	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
RESPONSABLE PROCESO (UNIDAD DUEÑA NECESIDAD)	IT	HÉCTOR FELIPE REYES ORTIZ	
ANALISTA DE CONTRATOS (QUIEN REVISA)	SI	DIDIER ALONSO GONZALEZ NOREÑA	
JEFE ÁREA O GRUPO CONTRATACIÓN (UNIDAD)	IT	EDWIN HERNANDO GALVEZ BETANCOURTH	
JEFE GRUPO PRECONTRACTUAL (UNIDAD)	IT	EDWIN HERNANDO GALVEZ BETANCOURTH	
ASESOR JURÍDICO UNIDAD (QUIEN APRUEBA EL ESTUDIO PREVIO)	SI	DIDIER ENRIQUE SOSA MARTINEZ	

PROGRAMACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

FECHA:		VALOR:	$
GR.	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**CARGO**	**FIRMA**