POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ

Ibagué,

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DEL COMPLEJO POLICIAL PICALEÑA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA TOLIMA".

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131502	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor estimado de la presente contratación es de Veinticinco Millones Trescientos Sesenta Mil Ochocientos pesos ($**25.360.800)** M/CTE., distribuidos así:

El valor del canon de arrendamiento del restaurante será de Dieciocho Millones Ochocientos Veinte Mil Ochocientos Pesos ($18.820.800,00) M/CTE, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, en pagos mensuales por valor de Un Millón Quinientos Sesenta y Ocho Mil Cuatrocientos Pesos ($1.568.400) MCTE, mes anticipado, es de anotar que dicho valor NO incluye el costo de los servicios públicos los cuales serán asumidos por el ARRENDATARIO. así mismo el área a contratar es de 739.45 m2 según avaluó de fecha 19-12-2019, realizado por el señor Patrullero FABIO SAMUEL ZARTA RUIZ perito evaluador de la Metropolitana de Ibagué

El valor del canon de arrendamiento de la cafetería será de Seis Millones Quinientos Cuarenta Mil Pesos ($6.540.000), con un plazo de ejecución de doce (12) meses, en pagos mensuales de Quinientos Cuarenta y Cinco Mil Pesos ($545.000) M/CTE, mes anticipado, es de anotar que dicho valor NO incluye el costo de los servicios públicos los cuales serán asumidos por el ARRENDATARIO. así mismo el área a contratar es de 26.80 m2 según avaluó de fecha 19-12-2019, realizado por el señor Patrullero FABIO SAMUEL ZARTA RUIZ perito evaluador de la Metropolitana de Ibagué

CANON ARRENDAMIENTO SIN SERVICIOS PÚBLICOS	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES
Canon de Arrendamiento Restaurante	$1.568.400	$18.820.800
Canon de Arrendamiento Cafetería	$ 545.000	$6.540.000
TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO	**$2.113.400**	**$25.360.800**

	Nota: El incremento por canon de arrendamiento se llevara a cabo cada 12 meses y este se realizara automáticamente de acuerdo a la inflación (IPC) decretada por el DANE del año inmediatamente anterior. Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así: ✓ **Recolección de residuos**: deben ser cancelados directamente a la empresa prestadora del servicio. ✓ **Energía eléctrica:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.** ✓ **El servicio agua:** deberá ser cancelada, a la cuenta de Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué, se tomará la lectura veraz a la fecha de corte según el consumido (M3). Teniendo en cuenta que el local comercial no cuenta con medidores de agua, atendiendo lo estipulado en el instructivo 003 SUDIR-DIRAF-70 del 18 de mayo de 2018, el futuro arrendatario realizará la instalación y el costo será descontado del canon de arrendamiento durante los dos primeros meses en dos pagos iguales, la instalación se hará mediante bajo la supervisión de la unidad; de esta manera, el medidor pasara a ser propiedad de la institución y será su responsabilidad la calibración y mantenimiento respectivo. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.** **Estos pagos se deberán realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta:** **Nombre**: Fondos Especiales Policía Metropolitana de Ibagué. **NIT**: 900-486-439-1 **Número de Cuenta**: 110551050321 **Entidad**: Banco Popular **Tipo de Cuenta**: Corriente. **Código de Consignación**: 1-4 Arrendamientos ✓ **Gas natural domiciliario:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente a la empresa ALCANOS DE COLOMBIA entidad prestadora de servicio en la ciudad de Ibagué, **Este pago se deberá realizar en las fechas de corte establecidas en la factura de cobro, y allegada al supervisor del contrato los 05 primeros días del mes siguiente.**
1.3 CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).
1.4 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.
1.5 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN	

Teniendo en cuenta las nuevas instalaciones del complejo para la Policía Metropolitana de Ibagué y el Departamento de Policía Tolima y el número significativo de funcionarios de planta que laboran en la infraestructura, es necesario contar con un local destinado para el servicio de restaurante y otro de cafetería para nuestros clientes internos con el fin de mejorar el bienestar de los mismos; de igual manera es necesario por razones de seguridad evitar el desplazamiento del personal policial a los restaurantes que funcionan en los alrededores del complejo METIB – DETOL.

De igual forma la Policía Metropolitana de Ibagué ni el Departamento de Policía Tolima NO cuenta con el personal idóneo y especializado para que preste el servicio relacionado, por esta razón se requiere que un tercero tome en arriendo estos espacios para que de un uso adecuado de atención y administración del restaurante objeto del presente estudio previo.

De igual manera en aras de generar ingresos para la Institución, con este contrato se obtendrán recursos con los cuales se podrán suplir necesidades que se generen a lo largo de la presente vigencia.

Se requiere el arriendo de dichas instalaciones a partir de mes febrero 2020.

Es de anotar que este arrendamiento no está cobijado por los Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio por tratarse de CONTRATACIÓN DIRECTA de acuerdo en los términos establecidos en del Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
METIB	87-1-30004-2018	"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERIA Y COMIDAS RAPIDAS DE LA CAFETERIA EN EL COMPLEJO POLICIAL PICALEÑA TORRE B PRIMER PISO LOCAL 2"	Se cumplió con el objeto contractual	No se presentaron
METIB	87-1-30017-2019	"ARRIENDO DE UN LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERIA Y COMIDAS RAPIDAS EL MACHIN DE LA POLICIA METROPOLITANA DE IBAGUE"	Se cumplió con el objeto contractual	No se presentaron

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015.

SUBSECCIÓN 4 CONTRATACIÓN DIRECTA:

Artículo 2.2.1.2.1.4.11. *Arrendamiento de bienes inmuebles.* Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir siguientes reglas:

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

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

Teniendo en cuenta que en las instalaciones del complejo para la Policía Metropolitana de Ibagué y Departamento de Policía Tolima, cuenta con un local para el arrendamiento de un área destinada al funcionamiento del restaurante, para el personal policial que labora en dichas instalaciones.

La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué 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 del 26 de Mayo del 2015.

3.1 ADICIÓN ARTICULO 40 DE LA LEY 80 DE 1993

Artículo 40°.- Del Contenido del Contrato Estatal. Las estipulaciones de los contratos serán las que de acuerdo con las normas civiles, comerciales y las previstas en esta Ley, correspondan a su esencia y naturaleza.

Las entidades podrán celebrar los contratos y acuerdos que permitan la autonomía de la voluntad y requieran el cumplimiento de los fines estatales.

En los contratos que celebren las entidades estatales podrán incluirse las modalidades, condiciones y, en general, las cláusulas o estipulaciones que las partes consideren necesarias y convenientes, siempre que no sean contrarias a la Constitución, la ley, el orden público y a los principios y finalidades de esta Ley y a los de la buena administración.

En los contratos de empréstito o cualquier otra forma de financiación de organismos multilaterales, podrán incluirse las previsiones y particularidades contempladas en los reglamentos de tales entidades, que no sean contrarias a la Constitución o a la ley.

Parágrafo.- En los contratos que celebren las entidades estatales se podrá pactar el pago anticipado y la entregada de anticipos, pero su monto no podrá exceder del cincuenta por ciento (50%) del valor del respectivo contrato.

Los contratos no podrán adicionarse en más del cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial, expresado éste en salarios mínimos legales mensuales.

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 en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio

El arrendatario deberá anexar a su oferta, certificaciones de experiencia en contratos, celebrados y ejecutados con entidades públicas y/o privadas, que identifiquen claramente en su objeto la prestación del servicio de cafetería ò restaurante, que hayan sido ejecutados en su totalidad; con esto se pretende verificar la capacidad logística del arrendatario.

Estas certificaciones deberán contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre del contratista.
- Nombre del contratante.
- Objeto del contrato.
- Valor del contrato.
- Fecha de suscripción del contrato.
- Fecha de terminación.
- Manifestación clara que el contratista cumplió con el objeto contractual.
- La certificación deberá estar suscrita por el representante legal de la entidad contratante o quien haga sus veces o apoderado o persona autorizada para ello, indicando la dirección y teléfono.

4.1.1.1. EXPERIENCIA

Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el Ministerio de Educación. Aportar con la hoja de vida fotocopia del diploma de grado y tarjeta profesional si es el caso. (Este requisito deberá ser aportado una vez se adjudique el contrato)

Este aspecto se verificara en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas

4.1.1.2. NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

Tiempo de práctica en la realización de funciones o con responsabilidades específicas o relacionadas requeridas. (Este requisito deberá ser aportado una vez se adjudique el contrato)

Este aspecto se verificara en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas

4.1.1.3. FORMACIÓN

La formación como el factor complementario de esa educación. Todo el personal debe contar con formación en manipulación de alimentos incluido el personal de servicios generales. (Este requisito deberá ser aportado una vez se adjudique el contrato)

4.1.2. CAPACIDAD OPERATIVA

El proponente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para ofertar en las zonas que se entregan en arriendo como mínimo 3 alimentaciones diarias y productos de cafetería, por lo que deberá contar con los elementos necesarios y un stock mínimo de productos de excelente calidad para consumo humano, que garantice el servicio de alimentación diaria.

4.2. EVALUACIÓN FINANCIERA

Será válida la oferta económica siempre y cuando no sea inferior a la base del canon fijada por la Policía Metropolitana de Ibagué.

4.2.1 Evaluación Económica

Para realizar la asignación de puntaje a la oferta económica, los oferentes deben haber cumplido con los requisitos de orden jurídico, económico y técnico, solicitados por la Policía Metropolitana de Ibagué, considerándose como hábiles todas aquellas propuestas que una vez vencido el plazo para entrega de ofertas o subsanación a las evaluaciones, cumplan con la totalidad de los requisitos mínimos exigidos en el presente proceso.

CRITERIO DE LA EVALUACIÓN	
CRITERIO	**PUNTAJE CRITERIO**
Oferta Económica	100 Puntos

Teniendo en cuenta que como único criterio de asignación de puntaje, se tendrá la sumatoria de los valores unitarios ofertados, el comité económico verificara los valores del estudio de mercado y que los valores unitarios ofertados no superen ningún ítem se procederá con la asignación de puntaje así:

Para la presente evaluación el oferente debe diligenciar la totalidad del listado de precios sin omitir ninguno, publicado en el SECOP II, el cual no puede superar el valor de ningún ítem ya que será causal de rechazo.

Se otorgarán cien (100) puntos a aquella propuesta que ofrezca el menor precio que se derive de la suma de la totalidad de los ítems. Las demás se ponderarán de manera proporcional de acuerdo a la siguiente fórmula:

P = Puntaje
OMP = Oferta menor precio
PPE = Precio propuesta a evaluar
P = (OMP / PPE) * 100

Nota1: Si una vez pasado el tiempo para presentar oferta y/o subsanar documentos de orden jurídico, técnico y económico, solo se encuentra una oferta habilitada, se le otorgarán los cien (100) puntos de la ponderación del puntaje económico.

Nota 2: El proponente debe incluir en su oferta económica:

* El IVA cuando hay lugar al impuesto; en el caso que se oferte sin este, habiendo lugar al mismo, se entenderá incluido al costo ofertado.
* Todos los costos operativos que se consideren propios de la prestación del servicio, incluido transporte y demás.
* Todos los demás gastos inherentes, directos o indirectos derivados del cumplimiento satisfactorio de la prestación de este servicio, así como del cumplimiento del objeto del contrato.

NOTA 3: Los gastos en que incurra el proponente en la presentación de la propuesta y en la correcta ejecución del objeto y las obligaciones del contrato que surja del presente proceso, deberán estar incluidos en el valor de la propuesta. Por lo tanto, la POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ, no reconocerá costo alguno derivado de la preparación de la propuesta, gasto o inversión diferente al convenido en el contrato que resultare como producto de este proceso.

Se adjudicará el proceso de contratación al oferente que habiendo presentado una propuesta hábil, obtenga el primer orden de elegibilidad en la oferta económica, teniendo en cuenta que los valores ofertados son el único factor de asignación de puntaje en el presente proceso.

En caso de presentarse cualquier discrepancia entre los diferentes valores presentados en la oferta económica, esta será causal de rechazo.

4.2.2. FACTORES DE DESEMPATE:

Factores de desempate. Teniendo en cuenta que la Entidad Estatal para el presente proceso, dispuso solo un factor de escogencia, en caso de empate, procederá así:

Si persiste el empate, la Entidad Estatal debe utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar el oferente favorecido, respetando los compromisos adquiridos por Acuerdos Comerciales:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

2. Preferir las ofertas presentada por una Mipyme nacional.

3. Preferir la oferta presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme nacional que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la Mipyme aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

5. Preferir la primera oferta radicada y allegada por el contratista a través de la plataforma del SECOP II.

CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIOS

El servicio de restaurante será prestado dentro de las instalaciones del complejo policial Picaleña ubicado en la Carrera 48 sur vía No. 155 – 199 vía Picaleña, en la Ciudad de Ibagué – Tolima.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La forma de prestación del servicio de restaurante se hará con arreglo a las condiciones de conveniencia definidas por la Policía Metropolitana de Ibagué, de lunes a domingo en forma continua y bajo el siguiente horario mínimo:

LUNES A DOMINGO: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las **05:00 horas** y en la tarde se podrá suspender el servicio a partir de las **21:00 horas** como hora temprana, en coordinación con el supervisor del contrato.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente estudio previo será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única, en coordinación con el supervisor del contrato. Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.

El plazo de ejecución podrá prorrogarse por un periodo máximo de 6 meses equivalente a 50% del tiempo contrato que para tal fin es de 12 meses; de igual forma si ninguna de las partes manifiesta su intención en el sentido de la terminación del contrato de arrendamiento a que haya lugar, con el incremento del canon de arrendamiento de acuerdo a lo establecido en la ley o sus equivalentes, o en su defecto con un (01) mes de anticipación se debe dar aviso escrito de su terminación por parte de cualquiera de las partes.

El incremento por canon de arrendamiento se realizará de cuerdo a la inflación (IPC) decretada por el DANE del año inmediatamente anterior.

5.4. FORMA DE PAGO

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL:

EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días del mes, en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué así;

Nombre: Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué.
NIT: 900-486-439-1
Número de Cuenta: 110551050321
Entidad: Banco Popular
Tipo de Cuenta: Corriente
Código de Consignación: 1-4 Arrendamientos

No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara 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.

CANON ARRENDAMIENTO SIN SERVICIOS PÚBLICOS	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES
Canon de Arrendamiento Restaurante	$1.568.400	$18.820.800
Canon de Arrendamiento Cafetería	$ 545.000	$6.540.000
TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO	**$2.113.400**	**$25.360.800**

PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS MENSUALES:

- ✓ **Recolección de residuos**: deben ser cancelados directamente a la empresa prestadora del servicio.

- ✓ **Energía eléctrica:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.**

- ✓ **El servicio agua:** deberá ser cancelada, a la cuenta de Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué, se tomará la lectura veraz a la fecha de corte según el consumido (M3). Teniendo en cuenta que el local comercial no cuenta con medidores de agua, atendiendo lo estipulado en el instructivo 003 SUDIR-DIRAF-70 del 18 de mayo de 2018, el futuro arrendatario realizará la instalación y el costo será descontado del canon de arrendamiento durante los dos primeros meses en dos pagos iguales, la instalación se hará mediante bajo la supervisión de la unidad; de esta manera, el medidor pasara a ser propiedad de la institución y será su responsabilidad la calibración y mantenimiento respectivo. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.**

  Estos pagos se deberán realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta:

  Nombre: Fondos Especiales Policía Metropolitana de Ibagué.
  NIT: 900-486-439-1
  Número de Cuenta: 110551050321
  Entidad: Banco Popular
  Tipo de Cuenta: Corriente.
  Código de Consignación: 1-4 Arrendamientos

- ✓ **Gas natural domiciliario:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente a la empresa ALCANOS DE COLOMBIA entidad prestadora de servicio en la ciudad de Ibagué, **Este pago se deberá realizar en las fechas de corte establecidas en la factura de cobro, y allegada al supervisor del contrato los 05 primeros días del mes siguiente.**

5.5. SUPERVISOR DEL CONTRATO DE ARRIENDO

El supervisor del contrato será el Jefe de Bienes Raíces de la Metropolitana de Ibagué o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución Resolución 00090 del 15 de enero de 2018.

5.6. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

Las obligaciones del contratista están descritas en los Anexos No. 2 del presente estudio previo.

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuara en forma total de acuerdo al Decreto 1082 de 2015.

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

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de los Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el Anexo No. 6 se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se puedan realizar y características de su monitoreo.

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. 6.1 del presente estudio previo

La estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías de la Policía Nacional están descritas en el Anexo No. 6 del presente estudio previo.

NO.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUE PUEDE PASAR Y CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN TOTAL	PRIORIDAD	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO			¿AFECTA EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL	PERSONA RESPONSABLE	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL	MONITORE O Y REVISIÓN	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN	CALIFICACIÓN TOTAL				¿CÓMO SE REALIZA EL	PERIOCIDAD ¿CUANDO?
1.	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	RIESGO ASOCIADO A LA DEMORA EN LA FIRMA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA UNA VEZ PUBLICADA LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN.	NO SUSCRIPCIÓN OPORTUNA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA, LO CUAL AFECTARÍA EL PLAZO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN EL CONTRATO.	4	3	7	ALTO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA / ESTABLECER DESDE EL ESTUDIO PREVIO LA OBLIGATORIEDAD DEL CONTRATISTA DE COMPARECER A LOS DOS DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA PUBLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN.	2	2	4	BAJO	SI	ANALISTA DE CONTRATO	PUBLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN.	FIRMA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA	ESTUDIO PREVIO	UNA VEZ, ESTUDIO PREVIO

Subteniente **JULIAN HERNANDEZ BOLAÑOS**
Jefe Logística Policía Metropolitana de Ibagué

Carrera 48 sur No 157-199 sector Picaleña
Teléfonos 2708401
metib.coman@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INSPIRADOS EN USTED
No. GP135-16
ISO 9001
No. CO- SC6545-15
I. Net
No. CO- SC6545-15

ANEXO No. 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Teniendo en cuenta las instalaciones del complejo policial de Picaleña, para el funcionamiento de la Policía Metropolitana de Ibagué y el Departamento de Policía Tolima y el número significativo de funcionarios de planta que laboran en la infraestructura, es necesario contar con un local destinado para el servicio de restaurante y un local para servicio de cafetería para nuestros clientes internos con el fin de mejorar el bienestar de los mismos; de igual manera es necesario por razones de seguridad evitar el desplazamiento del personal policial a los restaurantes que funcionan en los alrededores del complejo Policial Picaleña METIB-DETOL.

De igual forma ni la Policía Metropolitana de Ibagué ni el Departamento de Policía Tolima cuenta con el personal idóneo y especializado para que preste el servicio relacionado, por esta razón se requiere que un tercero tome en arriendo estos espacios para que de un uso adecuado de atención y administración del restaurante objeto del presente estudio previo.

De igual manera en aras de generar ingresos para la Institución, con este contrato se obtendrán recursos con los cuales se podrán suplir necesidades que se generen a lo largo de la presente vigencia.

Se requiere el arriendo de dichas instalaciones a partir de mes de febrero del año 2020

Es de anotar que este arrendamiento no está cobijado por los Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio por tratarse de CONTRATACIÓN DIRECTA de acuerdo en los términos establecidos en del Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015.

El área total destinada para el arrendamiento de acuerdo al avaluó realizado por el Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Ibagué corresponde para restaurante 739.45 m2 y para le cafetería de 26.80 mt2

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN MERCADO

Podrán participar personas naturales o jurídicas, Nacionales o extranjeros con representación en Colombia, Consorcios o Uniones Temporales que tenga la capacidad jurídica para ejecutar el contrato que se derive del presente proceso.

a) **ANÁLISIS DEL SECTOR:** En territorio nacional, existen oferentes interesados en prestar el servicio requerido en el objeto del contrato.

b) **IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:** Para la presente contratación procede, la existencia de pluralidad de oferentes, en los términos previstos en la ley.

- **ALDANA MARTINEZ JORGE ELIECER**
  Carrera 11 Nro. 4ª-46 barrio Belen – Ibagué- Tolima
  iguacitos@hotmail.com
  Cel. 320-4566696

- **JH SOLICIONES LOGISTICA S.A.S**
  Calle 134 Nro. 8-13 torre 2 apto 705 conjunto Vera Cruz Ibagué- Tolima
  Jhader880520@gmail.com
  Cel. 1355155612

- **AGROINVERSIONES L&H S.A.S**
  Calle 16 Nro. 7-47 Barrio Interlaken Ibagué – Tolima
  Curalparrilla@gmail.com
  Cel. 3188016869

c) **PRECIOS DE MERCADO:** Una vez definidos los posibles proveedores se hace el sondeo de mercado para establecer los precios ofrecidos donde se hace los análisis comparativos que posteriormente se encuentren respecto de las adquisiciones que históricamente se hayan efectuado.

d) **ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO:** Al solicitar la cotización en el mercado se manifestó las condiciones para el arrendamiento del local, esto es la forma de pago, garantía que se solicitan, requisitos técnicos mínimos, etc.

e) **COSTOS DE OPORTUNIDAD:** El mercado no presenta ningún tipo de variación monetaria, por lo tanto se mantiene el valor inicial.

f) **VALORACIÓN DE BENEFICIOS:** Es un servicio por tal motivo no hay variación de precios.

g) **CONDICIONES DEL CONTRATO:** Juegan un factor importante las condiciones de prestación del servicio, pagos del canon de arredramiento, entre otras.

CONDICIONES DEL CONTRATO

LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIOS

El servicio de restaurante será prestado dentro de las instalaciones del complejo Policial Picaleña METIB-DETOL ubicado en la Carrera 48 sur vía Picaleña, en la Ciudad de Ibagué – Tolima.

FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La forma de prestación del servicio de restaurante se hará con arreglo a las condiciones de conveniencia definidas por la Policía Metropolitana de Ibagué, de lunes a domingo en forma continua y bajo el siguiente horario mínimo:

LUNES A DOMINGO: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las **05:00 horas** y en la tarde se podrá suspender el servicio a partir de las **21:00 horas** como hora temprana, en coordinación con el supervisor del contrato. Todos los días de la semana (Lunes a Domingo incluido festivos).

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente estudio previo será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única, en coordinación con el supervisor del contrato. Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.

El plazo de ejecución podrá prorrogarse por un periodo máximo de 6 meses equivalente a 50% del tiempo contrato que para tal fin es de 12 meses; de igual forma si ninguna de las partes manifiesta su intención en el sentido de la terminación del contrato de arrendamiento a que haya lugar, con el incremento del canon de arrendamiento de acuerdo a lo establecido en la ley o sus equivalentes, o en su defecto con un (01) mes de anticipación se debe dar aviso escrito de su terminación por parte de cualquiera de las partes.

El incremento por canon de arrendamiento se realizará de cuerdo a la inflación (IPC) decretada por el DANE del año inmediatamente anterior.

FORMA DE PAGO:

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL:

EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días del mes, en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué así;

Nombre: Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué.
NIT: 900-486-439-1
Número de Cuenta: 110551050321

Entidad: Banco Popular
Tipo de Cuenta: Corriente
Código de Consignación: 1-4 Arrendamientos

No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara 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.

CANON ARRENDAMIENTO SIN SERVICIOS PÚBLICOS	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES
Canon de Arrendamiento Restaurante	$1.568.400	$18.820.800
Canon de Arrendamiento Cafetería	$ 545.000	$6.540.000
TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO	**$2.113.400**	**$25.360.800**

PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS MENSUALES:

- ✓ **Recolección de residuos**: deben ser cancelados directamente a la empresa prestadora del servicio.

- ✓ **Energía eléctrica:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.**

- ✓ **El servicio agua:** deberá ser cancelada, a la cuenta de Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué, se tomará la lectura veraz a la fecha de corte según el consumido (M3). Teniendo en cuenta que el local comercial no cuenta con medidores de agua, atendiendo lo estipulado en el instructivo 003 SUDIR-DIRAF-70 del 18 de mayo de 2018, el futuro arrendatario realizará la instalación y el costo será descontado del canon de arrendamiento durante los dos primeros meses en dos pagos iguales, la instalación se hará mediante bajo la supervisión de la unidad; de esta manera, el medidor pasara a ser propiedad de la institución y será su responsabilidad la calibración y mantenimiento respectivo. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.**

  Estos pagos se deberán realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta:

  Nombre: Fondos Especiales Policía Metropolitana de Ibagué.
  NIT: 900-486-439-1
  Número de Cuenta: 110551050321
  Entidad: Banco Popular
  Tipo de Cuenta: Corriente.
  Código de Consignación: 1-4 Arrendamientos

- ✓ **Gas natural domiciliario:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente a la empresa ALCANOS DE COLOMBIA entidad prestadora de servicio en la ciudad de Ibagué, **Este pago se deberá realizar en las fechas de corte establecidas en la factura de cobro, y allegada al supervisor del contrato los 05 primeros días del mes siguiente.**

h) **COSTOS INDIRECTOS:** Pólizas, certificaciones, costo de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.

PROCEDENCIA Y DISPONIBILIDAD DE LOS BIENES
El arrendamiento objeto del estudio previo son de origen nacional

MONEDA A CONTRATAR
Moneda legal Colombiana.

3. ANÁLISIS DE PRECIOS

3.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP

Se realizó consulta en la página www.contratos.gov.co, (SECOP), donde se encontraron procesos con objeto similar al del presente estudio previo, pero una vez verificados, no pueden ser tenidos en cuenta ya que las condiciones técnicas y los productos y menús solicitados en el presente proceso son diferentes, así mismo por condiciones de área y espacio de los locales a arrendar y condiciones de tiempo y lugar, no pueden ser tenidos en cuenta.

3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

Una vez consultados los procesos de arrendamiento del restaurante y cafeterías de vigencias anteriores en la unidad, se evidencia que los valores no pueden ser tenidos en cuenta, ya que el presente proceso no cuenta con las mismas condiciones técnicas.

3.3. ANÁLISIS DE PORTAFOLIO

Con el fin de realizar un estudio de mercado que se ajuste a los valores del mercado actual de posibles menús y productos de cafetería, se recibieron portafolios de servicios y cartas de precios de posibles oferentes que tienen actividades afines y experiencia en los servicios de preparación de comidas, restaurantes y cafeterías, así:

ALDANA MARTINEZ JORGE ELIECER
Carrera 11 Nro. 4ª-46 barrio Belen – Ibagué- Tolima
iguacitos@hotmail.com
Cel. 320-4566696

JH SOLICIONES LOGISTICA S.A.S
Calle 134 Nro. 8-13 torre 2 apto 705 conjunto Vera Cruz Ibagué- Tolima
Jhader880520@gmail.com
Cel. 1355155612

AGROINVERSIONES L&H S.A.S
Calle 16 Nro. 7-47 Barrio Interlaken Ibagué – Tolima
Curalparrilla@gmail.com
Cel. 3188016869

Se realiza un análisis de las cotizaciones recibidas así:

ANÁLISIS DE PRECIOS DEL MERCADO PARA EL RESTAURANTE

ÍTEM	DESAYUNO	COTIZACIÓN 1 ALDANA MARTINEZ JORGE ELIECER	COTIZACIÓN 2 JH SOLICIONES LOGISTICA S.A.S	COTIZACIÓN 3 AGROINVERSIONES L&H S.A.S	MENOR VALOR OFERTADO
1	Arroz, (50 grms) huevos (100grms) con (maicitos/ revueltos/ fritos) pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate (7onzs).	$5.600,00	$6.600,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00
2	Arroz (50 grms), carne (110 grms)en salsa o asada, pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate.7 onzs	$6.500,00	$6.500,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00
3	Caldo (costilla, pescado, pollo) arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate 7 onzs.	$4.750,00	$5.000,00	$ 4.000,00	$ 4.000,00
4	Changua, arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate.	$4.200,00	$5.200,00	$ 4.000,00	$ 4.000,00

5	Huevos Omelet (130grms), pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate.7onz	$5.400,00	$4.400,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00
6	Huevos al gusto (100grms), (rancheros, fritos, pericos, revueltos, tortilla) pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate.	$5.400,00	$5.000,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00
7	Calentado (75 grms), lenteja, frijol, pasta, huevo(100 gmrs) frito, pan, jugo, café o chocolate 7onzs	$5.400,00	$6.000,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00
8	Tamal Tolimense 500 grms, pan, o arepa, jugo, café o chocolate 7onzs	$5.500,00	$5.500,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00
9	Desayuno continental (fruta picada, jugo, café o chocolate	$3.750,00	$4.000,00	$ 3.000,00	$ 3.000,00
10	Desayuno americano, (huevos revueltos, tocineta, tomates asados, pan o arepa, jugo, café o chocolate).	$3.850,00	$4.000,00	$ 3.500,00	$ 3.500,00

ÍTEM	ALMUERZO	COTIZACIÓN 1 ALDANA MARTINEZ JORGE ELIECER	COTIZACIÓN 2 JH SOLICIONES LOGISTICA S.A.S	COTIZACIÓN 3 AGROINVERSIONES L&H S.A.S	MENOR VALOR OFERTADO
1	**BANDEJA:** arroz blanco, ò arroz pajarito, ò arroz ajonjolí, ò arroz con maíz tierno, ò arroz con verduras, ò arroz con curry y pimentón, ò arroz con maíz y arvejas tigre, ò arroz con salchicha, ò arroz con Perejil, cilantro y raíces chinas. 50 grms **BARRA DE ENSALADAS:** ensalada fría, verduras, ensalada frutas, ensalada rusa, ensalada Waldorf, ensalada hawaiana, 100 grms **SOPAS:** Verdura ò arracacha ò pasta, sancocho ò ajiaco ò mondongo ò cuchuco de maíz ò cuchuco de cebada ò cuchuco de trigo ò campesina ò avena ò coliceros ò platano ò conchitas ò cremas de pollo ò espinacas ò cebolla ò verduras, marinera ò mazamorra. 250cm3 **PRINCIPIOS:** Frijol ò lenteja ò garbanzo ò arvejas guisadas ò pasta ò habichuelas guisadas ò pepinos guisados ò poteca de ahuyama ò puré de papa ò acelga al perico ò verdura ranchera ò tomate capress ò pasta napolitana ò pasta en salsa de queso. 80 grms **PROTEINAS:** Carne asada o en bistec ò hígado encebollado ò hígado a la plancha ò lomo de cerdo asado o en variedad de salsas ò chuleta de cerdo asada o en variedad de salsas, albóndigas ò pollo frito ò asado o salsa criolla ò bagre frito o en salsa ò robalo apanado o en salsa ò robalo tentación ò pechuga a la plancha o en salsa ò callos con verdura ò carne en goulash ò estofado de res ò alas BBQ ò chicken fingers ò fricasse de pollo ò pollo napolitano. 150 grms **SALSAS:** Maicitos ò vino ò jamón ò champiñones ò hawaiana ò criolla. 50 cm3	7.500,00	7.000,00	7.000,00	$7.000,00

ÍTEM	CENA	COTIZACIÓN 1 ALDANA MARTINEZ JORGE ELIECER	COTIZACIÓN 2 JH SOLICIONES LOGISTICA S.A.S	COTIZACIÓN 3 AGROINVERSIONES L&H S.A.S	MENOR VALOR OFERTADO
1	Espaguetis a la boloñesa 350 grms, torta de maduro 100grms, ensalada 100 grms, jugo en agua.7 onzs	$6.600,00	$6.500,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00
2	Espagueti americana 250 grms, patacón 50 grms, ensalada 100 grms, jugo en agua 7 onzs	$6.600,00	$6.500,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00
3	Espagueti con pollo 350 grms, papa en cascos 100 grms, ensalada 100 grms, jugo en agua 7 onzs	$6.600,00	$6.500,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00
4	Lasaña boloñesa 250grms, pan, ensalada, jugo en agua 7 onzs	$7.150,00	$7.000,00	$ 6.500,00	$ 6.500,00
5	Arroz 50 grms, bistec a caballo 170grms, patacones 100 grms, ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	$7.150,00	$7.000,00	$ 6.500,00	$ 6.500,00
6	Arroz 50 grms, bistec criollo 120 grms, patacones, ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	$6.600,00	$6.500,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00
7	Arroz 50 grms, bistec napolitano 120 grms, patacones, ensaladas 100 grns y jugo en agua 7 onzs.	$6.600,00	$6.500,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00
8	Chuleta valluna 120 grms, arroz 50 grms, papa a la francesa 90 grms, ensalada 100grms, salsa rosada o miel, y jugo en agua7 onzs.	$7.150,00	$7.000,00	$ 6.500,00	$ 6.500,00
9	Patacón mixto, pollo desmenuzado, maicitos, carne desmechada, queso y jugo natural.	$7.150,00	$7.000,00	$ 6.500,00	$ 6.500,00
10	Patacón ranchero, carne en cuadros, chorizo, salsa criolla, queso, jugo natural	$8.000,00	$8.000,00	$ 7.500,00	$ 7.500,00
11	Sándwich de pollo con queso, papa a la francesa, rodajas de tomate, y jugo en agua.	$7.000,00	$7.500,00	$ 6.500,00	$ 6.500,00
12	Sándwich de jamón de cerdo, con queso, papa a la francesa, rodajas de tomate, y jugo en agua	$5.000,00	$6.000,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00
13	Picado de carne con verduras 170 grms, tajadas maduras, arroz 50 grms, ensalada 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	$6.500,00	$7.000,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00

ÍTEM	PLATOS ESPECIALES	COTIZACIÓN 1 ALDANA MARTINEZ JORGE ELIECER	COTIZACIÓN 2 JH SOLICIONES LOGISTICA S.A.S	COTIZACIÓN 3 AGROINVERSIONES L&H S.A.S	MENOR VALOR OFERTADO
1	Churrasco 350 grms	$15.000,00	$14.000,00	$12.000,00	$12.000,00
2	Lengua en salsa 200 Grms	$15.000,00	$13.000,00	$12.000,00	$12.000,00
3	Pechuga a la plancha 200 200 Grms	$15.000,00	$16.000,00	$12.000,00	$12.000,00
4	Pechuga BBQ gratinada 200 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$12.000,00	$12.000,00
5	Pechuga al champiñón 200 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$12.000,00	$12.000,00
6	Bistec ranchero 200 Grms	$15.000,00	$12.000,00	$12.000,00	$12.000,00
7	Bistec granjero 200 Grms	$15.000,00	$12.000,00	$12.000,00	$12.000,00
8	Bistec a caballo 200 Grms	$15.000,00	$12.000,00	$12.000,00	$12.000,00

9	Bistec al champiñón 200 Grms	$15.000,00	$12.000,00	$12.000,00	$12.000,00
10	Sobre barriga criolla 200 Grms	$15.000,00	$13.000,00	$12.000,00	$12.000,00
11	Lomo de cerdo a la plancha 200 Grms	$15.000,00	$13.000,00	$11.000,00	$11.000,00
12	Cerdo agridulce 200 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$11.000,00	$11.000,00
13	Mojarra frita 350 grms	$15.000,00	$15.000,00	$13.000,00	$13.000,00
14	Bagre frito o en salsa 350 grms	$15.000,00	$15.000,00	$13.000,00	$13.000,00
15	Costillas de cerdo BBQ 350 grms	$15.000,00	$12.000,00	$13.000,00	$13.000,00
16	Pechuga capress 200 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$12.000,00	$12.000,00
17	Pechuga parmesana 200 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$12.000,00	$12.000,00
18	Pollo pizzaiolo 200 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$12.000,00	$12.000,00
19	Ajiaco especial 300 Grms	$13.000,00	$12.000,00	$12.000,00	$12.000,00
20	trucha a la plancha 300 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$12.000,00	$12.000,00
21	Trucha en salsa de mariscos 300 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$12.000,00	$12.000,00
22	Cazuela de mariscos 400 grms	$20.000,00	$22.000,00	$18.000,00	$18.000,00
23	Trucha al ajillo 300 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$13.000,00	$13.000,00
24	Trucha al camarón 300 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$13.000,00	$13.000,00
25	Pollo a la broaster 1500 grms	$20.000,00	$18.000,00	$17.000,00	$17.000,00
26	Pollo asado 1500 grms	$19.000,00	$17.000,00	$16.000,00	$16.000,00
27	Ceviche de camarones 120 grms	$10.000,00	$10.000,00	$8.000,00	$8.000,00
28	Cordón bleu de pollo 200 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$12.000,00	$12.000,00
29	Salmón 200 Grms	$15.000,00	$15.000,00	$14.000,00	$14.000,00
30	Arroz con pollo especial 200 Grms	$15.000,00	$12.000,00	$12.000,00	$12.000,00
31	Arroz mixto 200 Grms	$15.000,00	$12.000,00	$12.000,00	$12.000,00
32	Arroz chaufa 200 Grms	$15.000,00	$12.000,00	$12.000,00	$12.000,00
33	Lasaña mixta 250 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$12.000,00	$12.000,00
34	Parrillada mixta 350 grms	$15.000,00	$15.000,00	$13.000,00	$13.000,00
35	Frijolada	$12.000,00	$10.000,00	$10.000,00	$10.000,00
36	Chuleta en salsa de ciruela 200 Grms	$15.000,00	$14.000,00	$12.000,00	$12.000,00

ÍTEM	ADICIONALES	COTIZACIÓN 1 ALDANA MARTINEZ JORGE ELIECER	COTIZACIÓN 2 JH SOLICIONES LOGISTICA S.A.S	COTIZACIÓN 3 AGROINVERSIONES L&H S.A.S	MENOR VALOR OFERTADO
1	Salchicha ranchera 50 grms	$2.000	$1.800	$1.500	$1.500
2	Salchicha de perro 100 grms	$2.000	$1.800	$1.500	$1.500
3	Jamón 20 grms	$1.100	$1.200	$1.000	$1.000
4	Queso tajado 20 grms	$1.100	$1.200	$1.100	$1.100
5	Porción de queso entero 60 grms	$1.500	$1.400	$1.400	$1.400
6	Pan 25 grms	$500	$600	$500	$500
7	Arepa de maíz 20 grms	$300	$400	$300	$300
8	Jugo natural en agua 10 onz	$2.300	$2.500	$2.300	$2.300
9	Jugo natural en leche 10 onz	$3.000	$3.500	$3.000	$3.000
10	Porción de carne o pechuga 120 grms	$3.000	$3.000	$3.000	$3.000
11	Porción de fruta picada 120 grms	$2.500	$3.000	$2.500	$2.500
12	Porción de huevos 100 grms	$2.000	$2.000	$2.000	$2.000
13	Café en leche 7 onz	$1.200	$1.500	$1.000	$1.000
14	Chocolate 7 onz	$1.200	$1.500	$1.200	$1.200
15	Tinto 5onz	$800	$1.000	$800	$800
16	Cereal en leche o yogurt 250 grms	$3.000	$3.000	$2.800	$2.800

17	Porción de arroz 50 grms	$1.500	$1.500	$1.500	$1.500
18	Porción de principio 80 grms	$1.500	$1.500	$1.500	$1.500
19	Porción de tajadas maduras 100 grms	$1.000	$1.200	$1.000	$1.000
20	Porción de patacones 100 grms	$1.000	$1.200	$1.000	$1.000
21	Chorizo 50 grms	$2.500	$2.300	$2.000	$2.000
22	Chicharrón 100 grms	$2.500	$2.300	$2.000	$2.000
23	Porción de aguacate 50 grms	$1.000	$1.200	$1.000	$1.000
24	Albóndigas 120 grms	$3.000	$2.800	$2.500	$2.500
25	Sopa o crema 250 grms	$2.500	$2.500	$2.500	$2.500
26	Papas a la francesa 90 grms	$2.500	$2.500	$2.300	$2.300
27	Croqueta de yuca 90 grms	$2.400	$2.200	$2.000	$2.000
28	Papa en casquitos 90 grms	$2.500	$2.400	$2.200	$2.200
29	Porción de pernil entero 120 grms	$3.500	$3.000	$2.500	$2.500
30	Ensalada 100 grms	$2.500	$2.000	$1.800	$1.800
31	Coca cola 250 ml	$1.700	$1.800	$1.700	$1.700
32	Coca cola 400 ml	$3.000	$3.200	$3.000	$3.000
33	Coca cola 1.5 litros	$3.800	$3.800	$3.500	$3.500
34	Coca cola 3 litros	$6.000	$6.300	$6.000	$6.000
35	Gatorade 400ml	$3.500	$3.400	$2.800	$2.800
36	Mr tea pequeño	$2.500	$2.700	$2.500	$2.500
37	Mr tea grande	$2.000	$3.000	$2.500	$2.500
38	Jugo del valle 350 ml	$3.000	$3.200	$2.800	$2.800
39	Agua brisa en botella 600 ml	$2.000	$2.200	$2.000	$2.000
40	Agua manantial en botella 600 ml	$2.000	$2.200	$2.000	$2.000
41	Vive 100 grande	$2.500	$2.500	$2.300	$2.300
42	Pony malta mediana	$2.300	$2.200	$2.000	$2.000
43	pony malta litro	$3.500	$3.800	$3.500	$3.500

ANÁLISIS DE PRECIOS DEL MERCADO PARA PRODUCTOS DE CAFETERÍA

ítem	producto	COTIZACIÓN 1 ALDANA MARTINEZ JORGE ELIECER	COTIZACIÓN 2 JH SOLICIONES LOGISTICA S.A.S	COTIZACIÓN 3 AGROINVERSIONES L&H S.A.S	Menor valor ofertado
1	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí) unidad	$6.000,00	$5.800,00	$5.000,00	$5.000,00
2	Sándwich de jamón y queso unidad	$2.500,00	$2.000,00	$1.500,00	$1.500,00
3	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate) unidad	$4.000,00	$3.300,00	$2.800,00	$2.800,00
4	Sándwich de jamón de cordero, queso mozarela, lechuga, tomate y salsa blanca. unidad	$4.000,00	$3.300,00	$2.800,00	$2.800,00
5	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno. unidad	$4.000,00	$3.300,00	$2.800,00	$2.800,00
6	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta, queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate. unidad	$4.200,00	$3.800,00	$3.500,00	$3.500,00
7	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno. unidad	$4.700,00	$5.000,00	$4.000,00	$4.000,00
8	Peras.... unidad	$1.500,00	$1.300,00	$1.200,00	$1.200,00
9	Manzanas. unidad	$1.500,00	$1.300,00	$1.200,00	$1.200,00
10	Bananos.... unidad	$700,00	$600,00	$500,00	$500,00
11	Mandarina... unidad	$1.000,00	$800,00	$800,00	$800,00

12	Ensalada De Frutas (Banano, melón, papaya, fresa. plato	$4.000,00	$3.800,00	$3.200,00	$3.200,00
13	mango, crema de leche)	$2.600,00	$2.200,00	$2.000,00	$2.000,00
14	Ensalada De Frutas con Helado y queso (Banano, melón, plato	$4.000,00	$3.500,00	$3.200,00	$3.200,00
15	papaya, fresa, mango, crema de leche)	$3.000,00	$3.000,00	$2.800,00	$2.800,00
16	Porción de fruta 110 grms	$2.100,00	$2.500,00	$2.200,00	$2.200,00
17	Salpicón Vaso 10 onz	$3.500,00	$3.000,00	$2.800,00	$2.800,00
18	Jugos de fruta en agua Vaso 10 onz	$3.200,00	$2.800,00	$2.700,00	$2.700,00
19	Jugos de fruta en agua Vaso 7onz	$2.500,00	$2.200,00	$2.100,00	$2.100,00
20	Jugos de fruta en leche Vaso 10 onz	$3.500,00	$3.000,00	$2.800,00	$2.800,00
21	Jugos de fruta en leche Vaso 7onz	$3.000,00	$3.000,00	$2.500,00	$2.500,00
22	Postres 50gr surtidos diversos sabores unidad	$3.500,00	$3.300,00	$2.500,00	$2.500,00
23	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate unidad	$1.900,00	$2.000,00	$1.500,00	$1.500,00
24	Brownie 150g Unidad	$2.200,00	$2.300,00	$1.500,00	$1.500,00
25	Croissant de queso o jamón Unidad	$1.700,00	$1.500,00	$1.000,00	$1.000,00
26	Pastel de carne Unidad	$1.600,00	$1.800,00	$1.200,00	$1.200,00
27	Pastel de Pollo Unidad	$1.600,00	$1.800,00	$1.200,00	$1.200,00
28	Pastel Hawaiano Unidad	$1.600,00	$1.800,00	$1.200,00	$1.200,00
29	Galletas Choco Chip Unidad	$700,00	$650,00	$500,00	$500,00
30	Galletas Avena Unidad	$700,00	$650,00	$500,00	$500,00
31	Galleta Ajonjolí Unidad	$1.000,00	$900,00	$700,00	$700,00
32	Galletas Brownie Unidad	$1.000,00	$1.200,00	$800,00	$800,00
33	Galletas integral Ramo Unidad	$1.000,00	$1.200,00	$800,00	$800,00
34	Deditos de queso Unidad	$2.000,00	$2.200,00	$1.500,00	$1.500,00
35	Aromática de frutas Unidad	$1.500,00	$1.400,00	$1.000,00	$1.000,00
36	Tinto 4onz.	$800,00	$1.000,00	$800,00	$800,00
37	Tinto 7 Onz	$1.000,00	$1.200,00	$1.000,00	$1.000,00
38	Milo grande 10 onz	$3.000,00	$3.200,00	$2.500,00	$2.500,00
39	Milo Pequeño 7 onz	$2.800,00	$2.500,00	$2.000,00	$2.000,00
40	Avena fría 10 onz	$3.000,00	$3.200,00	$2.500,00	$2.500,00
41	Agua botella 600 ml	$2.200,00	$2.400,00	$2.200,00	$2.200,00
42	Agua Támesis 500 ml	$2.500,00	$2.800,00	$2.500,00	$2.500,00
43	Bebidas hidratantes 240 ml	$3.300,00	$3.500,00	$3.000,00	$3.000,00
44	H2o / Dassani 300 ml	$2.500,00	$2.500,00	$2.000,00	$2.000,00
45	Leche vaso 10onz.	$2.500,00	$2.500,00	$2.000,00	$2.000,00
46	Bon Yurt	$3.200,00	$3.200,00	$2.500,00	$2.500,00
47	Kumis	$2.000,00	$2.100,00	$1.800,00	$1.800,00
48	Yogurt	$2.000,00	$2.100,00	$1.800,00	$1.800,00

Para el presente análisis no se tiene en cuenta precios históricos ni los precios de referencia SECOP, teniendo en cuenta que los procesos encontrados no cuentas con las mismas condiciones técnicas exigidas en el presente proceso, para lo cual se toma como referencia los precios obtenidos por tres cotizaciones, tomando como el menor valor por ítem ofertado.

3.4. ANÁLISIS CANON ARRENDAMIENTO

Teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución número 03049 del 30 de julio de 2014, que en el artículo 2.2.4.2.5.3 Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles, indica:

Tratándose de esta causal de contratación directa, le serán aplicables las previsiones contenidas en los numerales **2.2.4.2.1,** con las adecuaciones del caso; **2.2.4.2.2; 2.2.4.2.3 y 2.2.4.2.4** de este capítulo. En los eventos en que la entidad actúe como arrendadora, para efectos de la determinación del canon de

arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.

3.5. ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO

Para obtener el precio de mercado, se tienen en cuenta las cotizaciones presentadas por las firmas antes relacionadas, por esta razón es factible tomar como referencia el menor valor cotizado, teniendo en cuenta que cumplen con las condiciones técnicas establecidas en el presente estudio previo y de esta forma se logra un valor favorable para el personal que tomara sus alimentos en el restaurante y cafetería.

ÍTEM	DESAYUNO	V/ UNITARIO
1	Arroz,(50 grms) huevos (100grms) con (maicitos/ revueltos/ fritos) pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate (7onzs).	$ 5.000,00
2	Arroz (50 grms), carne (110 grms)en salsa o asada, pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate.7 onzs	$ 6.000,00
3	Caldo (costilla, pescado, pollo) arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate 7 onzs.	$ 4.000,00
4	Changua, arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate.	$ 4.000,00
5	Huevos Omelet (130grms), pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate.7onz	$ 5.000,00
6	Huevos al gusto (100grms), (rancheros, fritos, pericos, revueltos, tortilla) pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate.	$ 5.000,00
7	Calentado (75 grms), lenteja, frijol, pasta, huevo(100 gmrs) frito, pan, jugo, café o chocolate 7onzs	$ 5.000,00
8	Tamal Tolimense 500 grms, pan, o arepa, jugo, café o chocolate 7onzs	$ 5.000,00
9	Desayuno continental (fruta picada, jugo, café o chocolate)	$ 3.000,00
10	Desayuno americano, (huevos revueltos, tocineta, tomates asados, pan o arepa, jugo, café o chocolate).	$ 3.500,00

ÍTEM	ALMUERZO	V/ UNITARIO
1	**BANDEJA:** arroz blanco, ò arroz pajarito, ò arroz ajonjolí, ò arroz con maíz tierno, ò arroz con verduras, ò arroz con curry y pimentón, ò arroz con maíz y arvejas tigre, ò arroz con salchicha, ò arroz con Perejil, cilantro y raíces chinas. 50 grms **BARRA DE ENSALADAS:** ensalada fría, verduras, ensalada frutas, ensalada rusa, ensalada Waldorf, ensalada hawaiana, 100 grms **SOPAS:** Verdura ò arracacha ò pasta, sancocho ò ajiaco ò mondongo ò cuchuco de maíz ò cuchuco de cebada ò cuchuco de trigo ò campesina ò avena ò coliceros ò platano ò conchitas ò cremas de pollo ò espinacas ò cebolla ò verduras, marinera ò mazamorra. 250cm3 **PRINCIPIOS:** Frijol ò lenteja ò garbanzo ò arvejas guisadas ò pasta ò habichuelas guisadas ò pepinos guisados ò poteca de ahuyama ò puré de papa ò acelga al perico ò verdura ranchera ò tomate capress ò pasta napolitana ò pasta en salsa de queso. 80 grms **PROTEINAS:** Carne asada o en bistec ò hígado encebollado ò hígado a la plancha ò lomo de cerdo asado o en variedad de salsas ò chuleta de cerdo asada o en variedad de salsas, albóndigas ò pollo frito ò asado o salsa criolla ò bagre frito o en salsa ò robalo apanado o en salsa ò robalo tentación ò pechuga a la plancha o en salsa ò callos con verdura ò carne en goulash ò estofado de res ò alas BBQ ò chicken fingers ò fricasse de pollo ò pollo napolitano. 150 grms **SALSAS:** Maicitos ò vino ò jamón ò champiñones ò hawaiana ò criolla. 50 cm3	$7.000,00

ÍTEM	CENA	V/ UNITARIO
1	Espaguetis a la boloñesa 350 grms, torta de maduro 100grms, ensalada 100 grms, jugo en agua.7 onzs	$ 6.000,00
2	Espagueti americana 250 grms, patacón 50 grms, ensalada 100 grms, jugo en agua 7 onzs	$ 6.000,00

3	Espagueti con pollo 350 grms, papa en cascos 100 grms, ensalada 100 grms, jugo en agua 7 onzs	$ 6.000,00
4	Lasaña boloñesa 250grms, pan, ensalada, jugo en agua 7 onzs	$ 6.500,00
5	Arroz 50 grms, bistec a caballo 170grms, patacones 100 grms, ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	$ 6.500,00
6	Arroz 50 grms, bistec criollo 120 grms, patacones, ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	$ 6.000,00
7	Arroz 50 grms, bistec napolitano 120 grms, patacones, ensaladas 100 grns y jugo en agua 7 onzs.	$ 6.000,00
8	Chuleta valluna 120 grms, arroz 50 grms, papa a la francesa 90 grms, ensalada 100grms, salsa rosada o miel, y jugo en agua7 onzs.	$6.500,00
9	Patacón mixto, pollo desmenuzado, maicitos, carne desmechada, queso y jugo natural.	$6.500,00
10	Patacón ranchero, carne en cuadros, chorizo, salsa criolla, queso, jugo natural	$7.500,00
11	Sándwich de pollo con queso, papa a la francesa, rodajas de tomate, y jugo en agua.	$6.500,00
12	Sándwich de jamón de cerdo, con queso, papa a la francesa, rodajas de tomate, y jugo en agua	$5.000,00
13	Picado de carne con verduras 170 grms, tajadas maduras, arroz 50 grms, ensalada 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	$6.000,00

ÍTEM	PLATOS ESPECIALES	V/ UNITARIO
1	Churrasco 350 grms	$12.000,00
2	Lengua en salsa 200 Grms	$12.000,00
3	Pechuga a la plancha 200 200 Grms	$12.000,00
4	Pechuga BBQ gratinada 200 Grms	$12.000,00
5	Pechuga al champiñón 200 Grms	$12.000,00
6	Bistec ranchero 200 Grms	$12.000,00
7	Bistec granjero 200 Grms	$12.000,00
8	Bistec a caballo 200 Grms	$12.000,00
9	Bistec al champiñón 200 Grms	$12.000,00
10	Sobre barriga criolla 200 Grms	$12.000,00
11	Lomo de cerdo a la plancha 200 Grms	$11.000,00
12	Cerdo agridulce 200 Grms	$11.000,00
13	Mojarra frita 350 grms	$13.000,00
14	Bagre frito o en salsa 350 grms	$13.000,00
15	Costillas de cerdo BBQ 350 grms	$13.000,00
16	Pechuga capress 200 Grms	$12.000,00
17	Pechuga parmesana 200 Grms	$12.000,00
18	Pollo pizzaiolo 200 Grms	$12.000,00
19	Ajiaco especial 300 Grms	$12.000,00
20	trucha a la plancha 300 Grms	$12.000,00
21	Trucha en salsa de mariscos 300 Grms	$12.000,00
22	Cazuela de mariscos 400 grms	$18.000,00
23	Trucha al ajillo 300 Grms	$13.000,00
24	Trucha al camarón 300 Grms	$13.000,00
25	Pollo a la broaster 1500 grms	$17.000,00
26	Pollo asado 1500 grms	$16.000,00
27	Ceviche de camarones 120 grms	$8.000,00
28	Cordón bleu de pollo 200 Grms	$12.000,00
29	Salmón 200 Grms	$14.000,00
30	Arroz con pollo especial 200 Grms	$12.000,00
31	Arroz mixto 200 Grms	$12.000,00
32	Arroz chaufa 200 Grms	$12.000,00

33	Lasaña mixta 250 Grms	$12.000,00
34	Parrillada mixta 350 grms	$13.000,00
35	Frijolada	$10.000,00
36	Chuleta en salsa de ciruela 200 Grms	$12.000,00

ÍTEM	ADICIONALES	V/ UNITARIO
1	Salchicha ranchera 50 grms	$1.500
2	Salchicha de perro 100 grms	$1.500
3	Jamón 20 grms	$1.000
4	Queso tajado 20 grms	$1.100
5	Porción de queso entero 60 grms	$1.400
6	Pan 25 grms	$500
7	Arepa de maíz 20 grms	$300
8	Jugo natural en agua 10 onz	$2.300
9	Jugo natural en leche 10 onz	$3.000
10	Porción de carne o pechuga 120 grms	$3.000
11	Porción de fruta picada 120 grms	$2.500
12	Porción de huevos 100 grms	$2.000
13	Café en leche 7 onz	$1.000
14	Chocolate 7 onz	$1.200
15	Tinto 5onz	$800
16	Cereal en leche o yogurt 250 grms	$2.800
17	Porción de arroz 50 grms	$1.500
18	Porción de principio 80 grms	$1.500
19	Porción de tajadas maduras 100 grms	$1.000
20	Porción de patacones 100 grms	$1.000
21	Chorizo 50 grms	$2.000
22	Chicharrón 100 grms	$2.000
23	Porción de aguacate 50 grms	$1.000
24	Albóndigas 120 grms	$2.500
25	Sopa o crema 250 grms	$2.500
26	Papas a la francesa 90 grms	$2.300
27	Croqueta de yuca 90 grms	$2.000
28	Papa en casquitos 90 grms	$2.200
29	Porción de pernil entero 120 grms	$2.500
30	Ensalada 100 grms	$1.800
31	Coca cola 250 ml	$1.700
32	Coca cola 400 ml	$3.000
33	Coca cola 1.7 litros	$3.500
34	Coca cola 3 litros	$6.000
35	Gatorade 400ml	$2.800
36	MR tea pequeño	$2.500
37	MR tea grande	$2.500
38	Jugo del valle 350 ml	$2.800
39	Agua brisa en botella 600 ml	$2.000
40	Agua manantial en botella 600 ml	$2.000
41	Vive 100 grande	$2.300
42	Pony malta mediana	$2.000
43	pony malta litro	$3.500

ANÁLISIS DE PRECIOS DEL MERCADO PARA PRODUCTOS DE CAFETERÍA

ÍTEM	PRODUCTO	V/ UNITARIO
1	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí) unidad	$5.000,00
2	Sándwich de jamón y queso unidad	$1.500,00
3	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate) unidad	$2.800,00
4	Sándwich de jamón de cordero, queso mozarela, lechuga, tomate y salsa blanca. unidad	$2.800,00
5	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno. unidad	$2.800,00
6	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta, queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate. unidad	$3.500,00
7	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno. unidad	$4.000,00
8	Peras.... unidad	$1.200,00
9	Manzanas. unidad	$1.200,00
10	Bananos.... unidad	$500,00
11	Mandarina... unidad	$800,00
12	Ensalada De Frutas (Banano, melón, papaya, fresa. plato	$3.200,00
13	mango, crema de leche)	$2.000,00
14	Ensalada De Frutas con Helado y queso (Banano, melón, plato	$3.200,00
15	papaya, fresa, mango, crema de leche)	$2.800,00
16	Porción de fruta 110 grms	$2.200,00
17	Salpicón Vaso 10 onz	$2.800,00
18	Jugos de fruta en agua Vaso 10 onz	$2.700,00
19	Jugos de fruta en agua Vaso 7onz	$2.100,00
20	Jugos de fruta en leche Vaso 10 onz	$2.800,00
21	Jugos de fruta en leche Vaso 7onz	$2.500,00
22	Postres 50gr surtidos diversos sabores unidad	$2.500,00
23	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate unidad	$1.500,00
24	Brownie 150g Unidad	$1.500,00
25	Croissant de queso o jamón Unidad	$1.000,00
26	Pastel de carne Unidad	$1.200,00
27	Pastel de Pollo Unidad	$1.200,00
28	Pastel Hawaiano Unidad	$1.200,00
29	Galletas Choco Chip Unidad	$500,00
30	Galletas Avena Unidad	$500,00
31	Galleta Ajonjolí Unidad	$700,00
32	Galletas Brownie Unidad	$800,00
33	Galletas integral Ramo Unidad	$800,00
34	Deditos de queso Unidad	$1.500,00
35	Aromática de frutas Unidad	$1.000,00
36	Tinto 4onz.	$800,00
37	Tinto 7 Onz	$1.000,00
38	Milo grande 10 onz	$2.500,00
39	Milo Pequeño 7 onz	$2.000,00
40	Avena fría 10 onz	$2.500,00
41	Agua botella 600 ml	$2.200,00
42	Agua Támesis 500 ml	$2.500,00
43	Bebidas hidratantes 240 ml	$3.000,00
44	H2o / Dassani 300 ml	$2.000,00
45	Leche vaso 10onz.	$2.000,00
46	Bon Yurt	$2.500,00
47	Kumis	$1.800,00
48	Yogurt	$1.800,00

3.6. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

Para obtener el precio de mercado, se tienen en cuenta las cotizaciones presentadas por las firmas antes relacionadas, por esta razón es factible tomar como referencia el menor valor cotizado, teniendo en cuenta que cumplen con las condiciones técnicas establecidas en el presente estudio previo y de esta forma se logra un valor favorable para el personal que tomara sus alimentos en el restaurante y cafetería.

3.7. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

VALORES UNITARIOS PARA EL RESTAURANTE

ÍTEM	DESAYUNO	PRECIO TECHO
1	Arroz,(50 grms) huevos (100grms) con (maicitos/ revueltos/ fritos) pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate (7onzs).	$ 5.000,00
2	Arroz (50 grms), carne (110 grms)en salsa o asada, pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate.7 onzs	$ 6.000,00
3	Caldo (costilla, pescado, pollo) arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate 7 onzs.	$ 4.000,00
4	Changua, arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate.	$ 4.000,00
5	Huevos Omelet (130grms), pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate.7onz	$ 5.000,00
6	Huevos al gusto (100grms), (rancheros, fritos, pericos, revueltos, tortilla) pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate.	$ 5.000,00
7	Calentado (75 grms), lenteja, frijol, pasta, huevo(100 gmrs) frito, pan, jugo, café o chocolate 7onzs	$ 5.000,00
8	Tamal Tolimense 500 grms, pan, o arepa, jugo, café o chocolate 7onzs	$ 5.000,00
9	Desayuno continental (fruta picada, jugo, café o chocolate)	$ 3.000,00
10	Desayuno americano, (huevos revueltos, tocineta, tomates asados, pan o arepa, jugo, café o chocolate).	$ 3.500,00

ÍTEM	ALMUERZO	PRECIO TECHO
1	**BANDEJA:** arroz blanco, ò arroz pajarito, ò arroz ajonjolí, ò arroz con maíz tierno, ò arroz con verduras, ò arroz con curry y pimentón, ò arroz con maíz y arvejas tigre, ò arroz con salchicha, ò arroz con Perejil, cilantro y raíces chinas. 50 grms **BARRA DE ENSALADAS:** ensalada fría, verduras, ensalada frutas, ensalada rusa, ensalada Waldorf, ensalada hawaiana, 100 grms **SOPAS:** Verdura ò arracacha ò pasta, sancocho ò ajiaco ò mondongo ò cuchuco de maíz ò cuchuco de cebada ò cuchuco de trigo ò campesina ò avena ò coliceros ò platano ò conchitas ò cremas de pollo ò espinacas ò cebolla ò verduras, marinera ò mazamorra. 250cm3 **PRINCIPIOS:** Frijol ò lenteja ò garbanzo ò arvejas guisadas ò pasta ò habichuelas guisadas ò pepinos guisados ò poteca de ahuyama ò puré de papa ò acelga al perico ò verdura ranchera ò tomate capress ò pasta napolitana ò pasta en salsa de queso. 80 grms **PROTEINAS:** Carne asada o en bistec ò hígado encebollado ò hígado a la plancha ò lomo de cerdo asado o en variedad de salsas ò chuleta de cerdo asada o en variedad de salsas, albóndigas ò pollo frito ò asado o salsa criolla ò bagre frito o en salsa ò robalo apanado o en salsa ò robalo tentación ò pechuga a la plancha o en salsa ò callos con verdura ò carne en goulash ò estofado de res ò alas BBQ ò chicken fingers ò fricasse de pollo ò pollo napolitano. 150 grms **SALSAS:** Maicitos ò vino ò jamón ò champiñones ò hawaiana ò criolla. 50 cm3	$7.000,00

ÍTEM	CENA	PRECIO TECHO
1	Espaguetis a la boloñesa 350 grms, torta de maduro 100grms, ensalada 100 grms, jugo en agua.7 onzs	$ 6.000,00
2	Espagueti americana 250 grms, patacón 50 grms, ensalada 100 grms, jugo en agua 7 onzs	$ 6.000,00
3	Espagueti con pollo 350 grms, papa en cascos 100 grms, ensalada 100 grms, jugo en agua 7 onzs	$ 6.000,00
4	Lasaña boloñesa 250grms, pan, ensalada, jugo en agua 7 onzs	$ 6.500,00

5	Arroz 50 grms, bistec a caballo 170grms, patacones 100 grms, ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	$ 6.500,00
6	Arroz 50 grms, bistec criollo 120 grms, patacones, ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	$ 6.000,00
7	Arroz 50 grms, bistec napolitano 120 grms, patacones, ensaladas 100 grns y jugo en agua 7 onzs.	$ 6.000,00
8	Chuleta valluna 120 grms, arroz 50 grms, papa a la francesa 90 grms, ensalada 100grms, salsa rosada o miel, y jugo en agua7 onzs.	$6.500,00
9	Patacón mixto, pollo desmenuzado, maicitos, carne desmechada, queso y jugo natural.	$6.500,00
10	Patacón ranchero, carne en cuadros, chorizo, salsa criolla, queso, jugo natural	$7.500,00
11	Sándwich de pollo con queso, papa a la francesa, rodajas de tomate, y jugo en agua.	$6.500,00
12	Sándwich de jamón de cerdo, con queso, papa a la francesa, rodajas de tomate, y jugo en agua	$5.000,00
13	Picado de carne con verduras 170 grms, tajadas maduras, arroz 50 grms, ensalada 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	$6.000,00

ÍTEM	PLATOS ESPECIALES	PRECIO TECHO
1	Churrasco 350 grms	$12.000,00
2	Lengua en salsa 200 Grms	$12.000,00
3	Pechuga a la plancha 200 200 Grms	$12.000,00
4	Pechuga BBQ gratinada 200 Grms	$12.000,00
5	Pechuga al champiñón 200 Grms	$12.000,00
6	Bistec ranchero 200 Grms	$12.000,00
7	Bistec granjero 200 Grms	$12.000,00
8	Bistec a caballo 200 Grms	$12.000,00
9	Bistec al champiñón 200 Grms	$12.000,00
10	Sobre barriga criolla 200 Grms	$12.000,00
11	Lomo de cerdo a la plancha 200 Grms	$11.000,00
12	Cerdo agridulce 200 Grms	$11.000,00
13	Mojarra frita 350 grms	$13.000,00
14	Bagre frito o en salsa 350 grms	$13.000,00
15	Costillas de cerdo BBQ 350 grms	$13.000,00
16	Pechuga capress 200 Grms	$12.000,00
17	Pechuga parmesana 200 Grms	$12.000,00
18	Pollo pizzaiolo 200 Grms	$12.000,00
19	Ajiaco especial 300 Grms	$12.000,00
20	trucha a la plancha 300 Grms	$12.000,00
21	Trucha en salsa de mariscos 300 Grms	$12.000,00
22	Cazuela de mariscos 400 grms	$18.000,00
23	Trucha al ajillo 300 Grms	$13.000,00
24	Trucha al camarón 300 Grms	$13.000,00
25	Pollo a la broaster 1500 grms	$17.000,00
26	Pollo asado 1500 grms	$16.000,00
27	Ceviche de camarones 120 grms	$8.000,00
28	Cordón bleu de pollo 200 Grms	$12.000,00
29	Salmón 200 Grms	$14.000,00
30	Arroz con pollo especial 200 Grms	$12.000,00
31	Arroz mixto 200 Grms	$12.000,00
32	Arroz chaufa 200 Grms	$12.000,00
33	Lasaña mixta 250 Grms	$12.000,00
34	Parrillada mixta 350 grms	$13.000,00
35	Frijolada	$10.000,00
36	Chuleta en salsa de ciruela 200 Grms	$12.000,00

ÍTEM	ADICIONALES	PRECIO TECHO
1	Salchicha ranchera 50 grms	$1.500
2	Salchicha de perro 100 grms	$1.500
3	Jamón 20 grms	$1.000
4	Queso tajado 20 grms	$1.100
5	Porción de queso entero 60 grms	$1.400
6	Pan 25 grms	$500
7	Arepa de maíz 20 grms	$300
8	Jugo natural en agua 10 onz	$2.300
9	Jugo natural en leche 10 onz	$3.000
10	Porción de carne o pechuga 120 grms	$3.000
11	Porción de fruta picada 120 grms	$2.500
12	Porción de huevos 100 grms	$2.000
13	Café en leche 7 onz	$1.000
14	Chocolate 7 onz	$1.200
15	Tinto 5onz	$800
16	Cereal en leche o yogurt 250 grms	$2.800
17	Porción de arroz 50 grms	$1.500
18	Porción de principio 80 grms	$1.500
19	Porción de tajadas maduras 100 grms	$1.000
20	Porción de patacones 100 grms	$1.000
21	Chorizo 50 grms	$2.000
22	Chicharrón 100 grms	$2.000
23	Porción de aguacate 50 grms	$1.000
24	Albóndigas 120 grms	$2.500
25	Sopa o crema 250 grms	$2.500
26	Papas a la francesa 90 grms	$2.300
27	Croqueta de yuca 90 grms	$2.000
28	Papa en casquitos 90 grms	$2.200
29	Porción de pernil entero 120 grms	$2.500
30	Ensalada 100 grms	$1.800
31	Coca cola 250 ml	$1.700
32	Coca cola 400 ml	$3.000
33	Coca cola 1.7 litros	$3.500
34	Coca cola 3 litros	$6.000
35	Gatorade 400ml	$2.800
36	MR tea pequeño	$2.500
37	MR tea grande	$2.500
38	Jugo del valle 350 ml	$2.800
39	Agua brisa en botella 600 ml	$2.000
40	Agua manantial en botella 600 ml	$2.000
41	Vive 100 grande	$2.300
42	Pony malta mediana	$2.000
43	pony malta litro	$3.500

ANÁLISIS DE PRECIOS DEL MERCADO PARA PRODUCTOS DE CAFETERÍA

ÍTEM	PRODUCTO	PRECIO TECHO
1	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí) unidad	$5.000,00
2	Sándwich de jamón y queso unidad	$1.500,00
3	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate) unidad	$2.800,00

4	Sándwich de jamón de cordero, queso mozarela, lechuga, tomate y salsa blanca. unidad	$2.800,00
5	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno. unidad	$2.800,00
6	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta, queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate. unidad	$3.500,00
7	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno. unidad	$4.000,00
8	Peras.... unidad	$1.200,00
9	Manzanas. unidad	$1.200,00
10	Bananos.... unidad	$500,00
11	Mandarina... unidad	$800,00
12	Ensalada De Frutas (Banano, melón, papaya, fresa. plato	$3.200,00
13	mango, crema de leche)	$2.000,00
14	Ensalada De Frutas con Helado y queso (Banano, melón, plato	$3.200,00
15	papaya, fresa, mango, crema de leche)	$2.800,00
16	Porción de fruta 110 grms	$2.200,00
17	Salpicón Vaso 10 onz	$2.800,00
18	Jugos de fruta en agua Vaso 10 onz	$2.700,00
19	Jugos de fruta en agua Vaso 7onz	$2.100,00
20	Jugos de fruta en leche Vaso 10 onz	$2.800,00
21	Jugos de fruta en leche Vaso 7onz	$2.500,00
22	Postres 50gr surtidos diversos sabores unidad	$2.500,00
23	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate unidad	$1.500,00
24	Brownie 150g Unidad	$1.500,00
25	Croissant de queso o jamón Unidad	$1.000,00
26	Pastel de carne Unidad	$1.200,00
27	Pastel de Pollo Unidad	$1.200,00
28	Pastel Hawaiano Unidad	$1.200,00
29	Galletas Choco Chip Unidad	$500,00
30	Galletas Avena Unidad	$500,00
31	Galleta Ajonjolí Unidad	$700,00
32	Galletas Brownie Unidad	$800,00
33	Galletas integral Ramo Unidad	$800,00
34	Deditos de queso Unidad	$1.500,00
35	Aromática de frutas Unidad	$1.000,00
36	Tinto 4onz.	$800,00
37	Tinto 7 Onz	$1.000,00
38	Milo grande 10 onz	$2.500,00
39	Milo Pequeño 7 onz	$2.000,00
40	Avena fría 10 onz	$2.500,00
41	Agua botella 600 ml	$2.200,00
42	Agua Támesis 500 ml	$2.500,00
43	Bebidas hidratantes 240 ml	$3.000,00
44	H2o / Dassani 300 ml	$2.000,00
45	Leche vaso 10onz.	$2.000,00
46	Bon Yurt	$2.500,00
47	Kumis	$1.800,00
48	Yogurt	$1.800,00

ANEXO No. 2

CONDICIONES TÉCNICAS

ÍTEM	DESAYUNO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Arroz, (50 grms) huevos (100grms) con (maicitos/ revueltos/ fritos) pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate (7onzs).		
2	Arroz (50 grms), carne (110 grms)en salsa o asada, pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate.7 onzs		
3	Caldo (costilla, pescado, pollo) arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate 7 onzs.		
4	Changua, arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate.		
5	Huevos Omelet (130grms), pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate.7onz		
6	Huevos al gusto (100grms), (rancheros, fritos, pericos, revueltos, tortilla) pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate.		
7	Calentado (75 grms), lenteja, frijol, pasta, huevo(100 gmrs) frito, pan, jugo, café o chocolate 7onzs		
8	Tamal Tolimense 500 grms, pan, o arepa, jugo, café o chocolate 7onzs		
9	Desayuno continental (fruta picada, jugo, café o chocolate		
10	Desayuno americano, (huevos revueltos, tocineta, tomates asados, pan o arepa, jugo, café o chocolate).		

ÍTEM	ALMUERZO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**BANDEJA:** arroz blanco, ò arroz pajarito, ò arroz ajonjolí, ò arroz con maíz tierno, ò arroz con verduras, ò arroz con curry y pimentón, ò arroz con maíz y arvejas tigre, ò arroz con salchicha, ò arroz con Perejil, cilantro y raíces chinas. 50 grms		
	BARRA DE ENSALADAS: ensalada fría, verduras, ensalada frutas, ensalada rusa, ensalada Waldorf, ensalada hawaiana, 100 grms		
	SOPAS: Verdura ò arracacha ò pasta, sancocho ò ajiaco ò mondongo ò cuchuco de maíz ò cuchuco de cebada ò cuchuco de trigo ò campesina ò avena ò coliceros ò platano ò conchitas ò cremas de pollo ò espinacas ò cebolla ò verduras, marinera ò mazamorra. 250cm3		
	PRINCIPIOS: Frijol ò lenteja ò garbanzo ò arvejas guisadas ò pasta ò habichuelas guisadas ò pepinos guisados ò poteca de ahuyama ò puré de papa ò acelga al perico ò verdura ranchera ò tomate capress ò pasta napolitana ò pasta en salsa de queso. 80 grms		
	PROTEINAS: Carne asada o en bistec ò hígado encebollado ò hígado a la plancha ò lomo de cerdo asado o en variedad de salsas ò chuleta de cerdo asada o en variedad de salsas, albóndigas ò pollo frito ò asado o salsa criolla ò bagre frito o en salsa ò robalo apanado o en salsa ò robalo tentación ò pechuga a la plancha o en salsa ò callos con verdura ò carne en goulash ò estofado de res ò alas BBQ ò chicken fingers ò fricasse de pollo ò pollo napolitano. 150 grms		
	SALSAS: Maicitos ò vino ò jamón ò champiñones ò hawaiana ò criolla. 50 cm3		

ÍTEM	CENA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Espaguetis a la boloñesa 350 grms, torta de maduro 100grms, ensalada 100 grms, jugo en agua.7 onzs		
2	Espagueti americana 250 grms, patacón 50 grms, ensalada 100 grms, jugo en agua 7 onzs		
3	Espagueti con pollo 350 grms, papa en cascos 100 grms, ensalada 100 grms, jugo en agua 7 onzs		
4	Lasaña boloñesa 250grms, pan, ensalada, jugo en agua 7 onzs		
5	Arroz 50 grms, bistec a caballo 170grms, patacones 100 grms, ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs.		
6	Arroz 50 grms, bistec criollo 120 grms, patacones, ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs.		
7	Arroz 50 grms, bistec napolitano 120 grms, patacones, ensaladas 100 grns y jugo en agua 7 onzs.		
8	Chuleta valluna 120 grms, arroz 50 grms, papa a la francesa 90 grms, ensalada 100grms, salsa rosada o miel, y jugo en agua7 onzs.		
9	Patacón mixto, pollo desmenuzado, maicitos, carne desmechada, queso y jugo natural.		

10	Patacón ranchero, carne en cuadros, chorizo, salsa criolla, queso, jugo natural		
11	Sándwich de pollo con queso, papa a la francesa, rodajas de tomate, y jugo en agua.		
12	Sándwich de jamón de cerdo, con queso, papa a la francesa, rodajas de tomate, y jugo en agua		
13	Picado de carne con verduras 170 grms, tajadas maduras, arroz 50 grms, ensalada 100 grms y jugo en agua 7 onzs.		

ÍTEM	PLATOS ESPECIALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Churrasco 350 grms		
2	Lengua en salsa 200 Grms		
3	Pechuga a la plancha 200 200 Grms		
4	Pechuga BBQ gratinada 200 Grms		
5	Pechuga al champiñón 200 Grms		
6	Bistec ranchero 200 Grms		
7	Bistec granjero 200 Grms		
8	Bistec a caballo 200 Grms		
9	Bistec al champiñón 200 Grms		
10	Sobre barriga criolla 200 Grms		
11	Lomo de cerdo a la plancha 200 Grms		
12	Cerdo agridulce 200 Grms		
13	Mojarra frita 350 grms		
14	Bagre frito o en salsa 350 grms		
15	Costillas de cerdo BBQ 350 grms		
16	Pechuga capress 200 Grms		
17	Pechuga parmesana 200 Grms		
18	Pollo pizzaiolo 200 Grms		
19	Ajiaco especial 300 Grms		
20	trucha a la plancha 300 Grms		
21	Trucha en salsa de mariscos 300 Grms		
22	Cazuela de mariscos 400 grms		
23	Trucha al ajillo 300 Grms		
24	Trucha al camarón 300 Grms		
25	Pollo a la broaster 1500 grms		
26	Pollo asado 1500 grms		
27	Ceviche de camarones 120 grms		
28	Cordón bleu de pollo 200 Grms		
29	Salmón 200 Grms		
30	Arroz con pollo especial 200 Grms		
31	Arroz mixto 200 Grms		
32	Arroz chaufa 200 Grms		
33	Lasaña mixta 250 Grms		
34	Parrillada mixta 350 grms		
35	Frijolada		
36	Chuleta en salsa de ciruela 200 Grms		

ÍTEM	ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Salchicha ranchera 50 grms		
2	Salchicha de perro 100 grms		
3	Jamón 20 grms		
4	Queso tajado 20 grms		
5	Porción de queso entero 60 grms		
6	Pan 25 grms		
7	Arepa de maíz 20 grms		
8	Jugo natural en agua 10 onz		

9	Jugo natural en leche 10 onz		
10	Porción de carne o pechuga 120 grms		
11	Porción de fruta picada 120 grms		
12	Porción de huevos 100 grms		
13	Café en leche 7 onz		
14	Chocolate 7 onz		
15	Tinto 5onz		
16	Cereal en leche o yogurt 250 grms		
17	Porción de arroz 50 grms		
18	Porción de principio 80 grms		
19	Porción de tajadas maduras 100 grms		
20	Porción de patacones 100 grms		
21	Chorizo 50 grms		
22	Chicharrón 100 grms		
23	Porción de aguacate 50 grms		
24	Albóndigas 120 grms		
25	Sopa o crema 250 grms		
26	Papas a la francesa 90 grms		
27	Croqueta de yuca 90 grms		
28	Papa en casquitos 90 grms		
29	Porción de pernil entero 120 grms		
30	Ensalada 100 grms		
31	Coca cola 250 ml		
32	Coca cola 400 ml		
33	Coca cola 1.7 litros		
34	Coca cola 3 litros		
35	Gatorade 400ml		
36	Fuze tea pequeño		
37	Fuze tea grande		
38	Jugo del valle 350 ml		
39	Agua brisa en botella 600 ml		
40	Agua manantial en botella 600 ml		
41	Vive 100 grande		
42	Pony malta mediana		
43	pony malta litro		

ANÁLISIS DE PRECIOS DEL MERCADO PARA PRODUCTOS DE CAFETERÍA

ítem	producto	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí) unidad		
2	Sándwich de jamón y queso unidad		
3	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate) unidad		
4	Sándwich de jamón de cordero, queso mozarela, lechuga, tomate y salsa blanca. unidad		
5	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno. unidad		
6	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta, queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate. unidad		
7	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno. unidad		
8	Peras.... unidad		
9	Manzanas. unidad		
10	Bananos.... unidad		
11	Mandarina... unidad		

12	Ensalada De Frutas (Banano, melón, papaya, fresa. plato		
13	mango, crema de leche)		
14	Ensalada De Frutas con Helado y queso (Banano, melón, plato		
15	papaya, fresa, mango, crema de leche)		
16	Porción de fruta 110 grms		
17	Salpicón Vaso 10 onz		
18	Jugos de fruta en agua Vaso 10 onz		
19	Jugos de fruta en agua Vaso 7onz		
20	Jugos de fruta en leche Vaso 10 onz		
21	Jugos de fruta en leche Vaso 7onz		
22	Postres 50gr surtidos diversos sabores unidad		
23	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate unidad		
24	Brownie 150g Unidad		
25	Croissant de queso o jamón Unidad		
26	Pastel de carne Unidad		
27	Pastel de Pollo Unidad		
28	Pastel Hawaiano Unidad		
29	Galletas Choco Chip Unidad		
30	Galletas Avena Unidad		
31	Galleta Ajonjolí Unidad		
32	Galletas Brownie Unidad		
33	Galletas integral Ramo Unidad		
34	Deditos de queso Unidad		
35	Aromática de frutas Unidad		
36	Tinto 4onz.		
37	Tinto 7 Onz		
38	Milo grande 10 onz		
39	Milo Pequeño 7 onz		
40	Avena fría 10 onz		
41	Agua botella 600 ml		
42	Agua Támesis 500 ml		
43	Bebidas hidratantes 240 ml		
44	H2o / Dassani 300 ml		
45	Leche vaso 10onz.		
46	Bon Yurt		
47	Kumis		
48	Yogurt		

OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES:

No.	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El proponente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para ofertar en las zonas que se entregan en arriendo como mínimo 3 alimentaciones diarias para auxiliares de policía y estudiantes de las diferentes escuelas de formación y capacitación, las cuales se ofrecerán por el valor asignado como subsidio de alimentación para estudiantes y auxiliares estipulados en la Resolución número 597 de 2019 y demás normas que lo modifiquen o lo complementen, por la cual se señala y fija el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de soldados, alféreces, guardiamarinas, pilotines, cadetes, alumnos de las escuelas de formación de Suboficiales de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional,		

	y se fija el monto de la prima especial de alimentación de los empleados públicos del Ministerio de Defensa y de la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones complementarias y las que la modifiquen. Así mismo para suministrar 3 alimentaciones diarias al personal de profesionales en el restaurante y para surtir las veces que sea necesario la cafetería.		
2	**El horario de atención es todos los días, desde las 05:00 horas a las 21:00 horas,** como hora temprana, previa coordinación con el supervisor del contrato y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).		
3	El contratista se compromete hacer uso únicamente de las áreas que le sean arrendadas, así: • Restaurante • cafetería El contratista será el responsable del aseo y del mantenimiento de las zonas dadas en arriendo.		
4	El contratista no podrá servir comidas preparadas el día anterior, los alimentos se deben preparar el mismo día en que serán consumidos.		
5	Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso, los gastos que se generen serán por cuenta del contratista.		
6	Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre manufactura y salubridad pública.		
7	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: ➢ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal (uniformes limpios, que existe uniformidad en el personal, no uso de joyas, uso correcto del tapaboca y del gorro para la cabeza) y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores (no consumir alimentos dentro del comedor), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ➢ Lavado de 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 para la alimentación. Deberá ubicar en determinadas áreas de la cocina dispensadores de gel líquido antibacterial para uso del personal que manipula alimentos. ➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. ➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapabocas. ➢ Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. ➢ Uso de calzado blanco, cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable y tacón bajo. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS. ➢ 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 hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor)		

	➢ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos. (Ensaladas, frutas, postres, carnes frías). ➢ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ➢ Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ➢ Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➢ Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos. ➢ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del día de utilización. ➢ En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS "Las primeras en entrar serán las primeras en salir". EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos. Por lo tanto, se deberá entregar mensualmente por parte del CONTRATISTA al supervisor del contrato los siguientes soportes: ➢ Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas ➢ Análisis microbiológicos de los alimentos preparados ➢ Certificación verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados y ubicados emitida por el supervisor. ➢ Análisis microbiológico del agua ➢ Formatos donde se evidencien tomas de muestras de agua (cloro y pH) ➢ Registro de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran. ➢ Registros de fechas de vencimiento de las materias primas utilizadas y/o almacenadas ➢ Las demás certificaciones y/o registros a que haya lugar, que demuestren el cumplimiento a la mencionada normatividad.		
8	EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes de trabajo para lo cual deberá tener previsto la ejecución del SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 (Antiguo Programa de Salud Ocupacional) y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.		
9	Una vez sea adjudicado el contrato de arrendamiento, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato los Certificados de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas.		
10	El contratista deberá prestar el servicio de alimentación (desayuno – almuerzo – cena) para el personal de auxiliares de policía de conformidad con la partida asignada, de lunes a domingo, para suministrar en el comedor principal, teniendo en cuenta que la alimentación que se suministrara a este personal, deberá ser en coordinación con el supervisor del contrato y posterior aprobación del señor Ordenador del Gasto.		
11	El contratista deberá prestar el servicio de alimentación (desayuno – almuerzo – cena) para el personal de estudiantes de conformidad con la partida asignada, de lunes a domingo, para suministrar en el comedor		

	principal, teniendo en cuenta que la alimentación que se suministrara a este personal, deberá ser en coordinación con el supervisor del contrato y posterior aprobación del señor Ordenador del Gasto.		
12	El contratista se compromete a ofrecer un precio estable y acorde con el mercado, manteniendo estos precios durante la ejecución del contrato, manteniendo un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.		
13	Dejar muestras de los alimentos suministrados diariamente por cada comedor por un término de 96 horas tanto de desayuno, almuerzo y cena, estos deben ser rotulados determinando la fecha y hora de la muestra indicando de que comida procede, guardados en bolsas plásticas herméticamente y platos desechables, deberán tomarse dichas muestras cumpliendo todas las normas de higiene en caso que la Escuela Internacional Del Uso de la Fuerza Policial para la Paz CENOP, necesite que sean analizadas. EL ARRENDATARIO deberá realizar a través de laboratorio certificado la caracterización microbiológica del agua y los alimentos que se suministran en el comedor cada tres meses y llevar una carpeta con el correspondiente archivo de los resultados, suministrando copia al supervisor del contrato. EL ARRENDATARIO se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".		
14	**PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO** El contratista deberá contar con personal suficiente e idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Además se deberá contar con personal encargado exclusivamente de realizar el aseo respectivo a las áreas que comprende el restaurante y la cafetería. Se debe prever que el personal labore por turnos, con el fin de garantizar un buen servicio y atención en el horario requerido por la institución. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad. Se debe tener en la entrada de la cocina batas, gorros y tapabocas disponibles para el acceso de los visitantes. EL ARRENDATARIO destinara un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimientos, sistema PEPS, humedad, ventilación libres de arácnidos y roedores. Toma de temperatura a los cuartos fríos y de congelación tres veces al día, registrarla en el formato entregado para verificar el correcto funcionamiento de equipos.		
15	Si por el aumento de población de la escuela se hace necesario tener más personal para la atención en los comedores, el contratista se compromete a atender y tener la disponibilidad de personal en las instalaciones modificando los horarios de atención de acuerdo con el requerimiento por parte del supervisor.		
16	El contratista se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias. Dentro de sus documentos debe encontrarse una carpeta por cada proveedor del comedor, donde se encuentre certificado de Cámara de Comercio, permisos INVIMA, permisos Secretaria de Salud Departamental		

	etc., a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Igualmente los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del Territorio Colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades Sanitarias incluida Sanidad de la Policía Nacional realiza las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, buscando garantizar la cadena de frio de los alimentos perecederos y condiciones higiénicas de los mismos, para lo cual debe ser mínimo un vehículo tipo furgón adecuado con sistema de refrigeración.		
17	El contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.		
18	El contratista se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible en las instalaciones de los Restaurantes.		
19	El Contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales a sus empleados, calidad del servicio.		
20	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: ➢ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. ➢ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. ➢ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable y otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. ➢ Las materias primas conservadas por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. ➢ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos y/o estantes a una altura de 15 cm del piso) ➢ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para alimentos. ➢ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinara a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
21	EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de vivieres de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.		

	Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. El arrendatario se compromete a cumplir el Decreto 1500 de 2007 "Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación".		
22	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizara bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones del Complejo Policial Picaleña, para lo cual el contratista debe permitir la revisión de los vehículos y elementos ingresados, **dicho horario será de 05:00 a 07:00 horas y de 14:00 hasta 17:00 horas**		
23	EL ARRENDATARIO se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".		
24	**PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO** El contratista deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Además se deberá contar con personal encargado exclusivamente de realizar el aseo respectivo a las áreas que comprende el restaurante y la cafetería . Se debe prever que el personal labore por turnos, con el fin de garantizar un buen servicio y atención en el horario requerido por la institución. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad. Se debe tener en la entrada de la cocina batas, gorros y tapabocas disponibles para el acceso de los visitantes. EL ARRENDATARIO destinara un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimientos, sistema PEPS, humedad, ventilación libres de arácnidos y roedores. Toma de temperatura a los cuartos fríos y de congelación tres veces al día, registrarla en el formato entregado para verificar el correcto funcionamiento de equipos.		
25	El oferente se compromete a remitir con la suscripción del contrato, las hojas de vida del personal que laborara con él, previa a la suscripción del contrato laboral con éstos.		
26	EXIGENCIAS EN MATERIA DE HIGIENE Y SANIDAD AL PERSONAL • REQUISITOS DEL PERSONAL: El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen. EL ARRENDATARIO tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.		

	EL ARRENDATARIO tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato: 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 5. Certificado médico. El contratista se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a trabajar en el restaurante y cafetería.		
27	El contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social integral (SALUD – PENSION – ARL) en calidad de trabajadores suyos y aportarlos con el pago en forma mensual, requisito de cumplimiento verificado por el Supervisor del contrato. Es obligación del arrendatario que sus trabajadores estén afiliados a la ARL Administradora de Riesgo Laborales un día anterior al ingreso a laborar en el Restaurante o Cafetería.		
28	El contratista se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PROGRAMA DE SANEAMIENTO, que debe estar conformado por programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos y líquidos, programa de control de plagas, programa de agua potable, igualmente debe llevar de manera diaria diligenciadas las listas de chequeo que garantiza el cumplimiento del respectivo Programa de Saneamiento, durante la ejecución del contrato que se derive del presente proceso.		
29	El contratista se compromete a efectuar programas trimestrales de fumigación y presentar los antecedentes al supervisor, para ser anexadas al contrato.		
30	El contratista se compromete a tener personal suficiente, que este calificado, sea idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de un Ingeniero de Alimentos y Profesional Nutricionista para lo cual deberá presentar la hoja de vida con certificaciones académicas de todo el personal a contratar, las cuales una vez se notifique de su adjudicación serán entregadas para ser verificadas por el supervisor del contrato.		
31	EL ARRENDATARIO deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de comidas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.		
32	El Contratista se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo de los equipos entregados y de las instalaciones que		

	comprende: infraestructura, baños, lava platos, zonas comunes y demás zonas que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento y deberá presentar durante el primer mes del contrato el programa respectivo a ejecutar y entregar al supervisor, copia de los reportes de mantenimiento de los equipos e instalaciones, de acuerdo con el cronograma; y a la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue el inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICÍA NACIONAL, en caso de presentarse algún daño en los equipos o instalaciones se deberá subsanar dentro de las 24 horas siguientes. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.		
33	El contratista se compromete a contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos en los servicios de alimentación. EL ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que le modifiquen y/o adicionen. De igual manera el arrendatario se compromete so pena de terminación unilateral del contrato a enviar a la Dirección de la Escuela la correspondiente certificación expedida por el INVIMA de que trata el Decreto 60 de 2002 "Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación", dentro de los seis meses siguientes a la firma del contrato. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.		
34	El contratista se compromete a suministrar el menaje necesario para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos, como bandejas con compartimientos, plato para sopa y cubiertos, para la atención de auxiliares de policía y para el personal de profesionales, comisiones especiales, personal de escuelas y especialidades juegos de loza, cubiertos en acero y vasos de vidrio.		
35	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.		
36	El Contratista se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y la cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, zapato cerrado blanco antideslizante, traje térmico para ingreso a cuartos fríos etc.), el personal que labora en el comedor y la cafeteria, debe portar un brazalete de identificación que indique nombres y apellidos, RH, tipo de sangre, EPS, ARL, teléfono de un acudiente para identificación en caso de presentarse alguna eventualidad, fotocopia del carnet de vacunación, debe presentar registro de vacunas contra la Hepatitis B. Así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) en coordinación con la oficina de seguridad de la unidad.		
37	El oferente se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.		
38	Queda prohibido que el arrendatario y sus empleados ingresen menores de edad y personas ajenas al servicio a las instalaciones dadas en arrendamiento, así mismo se prohíbe el uso de las piscinas y/o zonas comunes de la unidad.		
39	El contratista se compromete a remitir como mínimo con siete (7) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo contratista. De igual forma deberá informar con quince (15) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en los locales arrendados.		

40	El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al Comando de la Policía Metropolitana de Ibagué, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del ARRENDADOR.		
41	El oferente 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.		
42	El oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
43	El oferente certificara por escrito que cubrirá con los gastos de la LICENCIA SANITARIA para el inmueble objeto de arriendo, y respecto al personal de producción y distribución, éste deberá acreditarse idóneo en manipulación de alimentos.		
44	Mantener en días especiales, como son los llamados de alistamiento, para el personal que labora en las dependencias enunciadas, el mismo horario de atención a los usuarios que en días normales y eventualmente en algunos domingos y festivos de acuerdo a las disponibilidades que se presenten, en coordinación con el supervisor del contrato.		
45	Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.		
46	Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores o usuarios en general.		
47	Mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios. Así mismo mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.		
48	El Contratista se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna, ágil y buena atención, tratando de evitar largas filas y demoras. Si es necesario contratar más personal o adquirir elementos para la mejora del servicio como mesas, sillas, utensilios, producto y demás.		
49	El contratista se compromete en suministrar el menaje necesario para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos.		
50	El contratista debe garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato. Los cuáles serán entregados con los respectivos inventarios por el supervisor del contrato mediante acta de entrega.		
51	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:** Como aporte al Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional, y la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el ARRENDADOR deberá: ➢ Hacer uso de TECNOLOGÍAS LIMPIAS, dando uso correcto al consumo de agua y energía, desarrollando programas ahorradores en pro del bienestar del medio ambiente. ➢ El ARRENDATARIO empleara de preferencia productos de sello ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel Nacional o Internacional, como certificaciones en la Norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados. ➢ El arrendatario dispondrá de un funcionario quien será el encargado de hacer cumplir la normatividad en las prácticas y manejo de residuos,		

quien realizara las coordinaciones con el responsable de gestión ambiental de la Policía Metropolitana de Ibagué.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:

- EL ARRENDATARIO realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, insectos y roedores.
- El establecimiento debe disponer de recipientes con tapas de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad, para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos así:

ORGÁNICOS	ORDINARIOS	PAPEL Y CARTÓN	PLÁSTICO
BOLSA COLOR CREMA	BOLSA COLOR VERDE	BOLSA COLOR GRIS	BOLSA COLOR AZUL

  - En el restaurante un punto ecológico de recolección con recipientes de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados, tapas y bolsas apropiadas, por cada ala, para un total de tres puntos ecológicos, según el código de colores establecidos.

- El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizada, en perfecto estado de orden y limpieza, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada de los alimentos.

- EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa de Gestión Integral de los Residuos de la Unidad. EL ARRENDATARIO, evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS:
EL ARRENDATARIO será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la Unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la Institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición, exceptuando elementos de icopor y sus derivados, cuyo uso no está permitido en el interior de la Escuela Nacional de Operaciones CENOP.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:
Los residuos de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos o sobras que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva. EL ARRENDATARIO estará obligado a contratar los servicios de recolección, transporte y disposición final de estos residuos diariamente.

LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA:

- La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumido por EL ARRENDATARIO.
- EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa trimestral de las trampas de grasa y cada 90 dias presentar la certificación de disposición final de las grasas.

	➢ El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa, deber tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. ➢ Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.		
52	Permitir que el arrendador realice los respectivos estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de restaurante.		
53	EL ARRENDATARIO se compromete a llevar una hoja de vida de los equipos del comedor, donde se evidencia acciones preventivas y correctivas para su buen funcionamiento, como son (las marmitas, cuartos fríos, estufas, hornos, calentadores, y demás equipos que se utilizan diariamente) y reposición del equipo si fuere del caso que para efecto le entregue en inventario la Policía Metropolitana de Ibagué, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.		
54	Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios, debiendo ser desinfectados de manera diaria con solución de hipoclorito. En los comedores no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas, las tablas de picado deben ser desinfectadas de manera diaria. Se deben barrer y limpiar las áreas cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Trapear el piso con solución de hipoclorito. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN ➢ Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. ➢ Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Se incluyen ventiladores y luminarias. ➢ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado y condiciones de operación para evitar accidentes. ➢ El equipo y sus utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➢ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➢ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). ➢ Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.		
55	El contratista se compromete a contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos en los servicios de alimentación. EL ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que le modifiquen y/o adicionen. De igual manera el arrendatario se compromete so pena de terminación unilateral del contrato a enviar a la Dirección de la Escuela la correspondiente certificación expedida por el INVIMA de que trata el Decreto 60 de 2002 "Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación", dentro de los seis meses siguientes a la firma del contrato.		

<table>
<tr><td></td><td>Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>56</td><td>El contratista se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.

Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, Jefe de Almacén de intendencia, Responsable Servicio Generales y Supervisor del Contrato.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>57</td><td>Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICÍA NACIONAL.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>58</td><td>Correrán por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor, cafetería, etc.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>59</td><td>El contratista se compromete a ubicar el número de extintores que sean necesarios en el restaurante y la cafetería, un botiquín tipo No. 2 de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieren para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones del comedor y cafetería; se debe ubicar el número de camillas fijas necesarias con su inmovilizador de cuello y demás que sean indispensables en caso de emergencia.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>60</td><td>El Contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos que cause. Cabe resaltar que el contratista se compromete a implementar cultura de ahorro con el fin de reducir el consumo y reducir el costo del servicio, al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica, con el fin de contribuir con las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos de la unidad.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>61</td><td>El contratista se compromete a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué y el pago de los servicios públicos domiciliarios, Así:

<u>PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL:</u>

EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días del mes, en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué así;

Nombre: Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué.
NIT: 900-486-439-1
Número de Cuenta: 110551050321
Entidad: Banco Popular
Tipo de Cuenta: Corriente
Código de Consignación: 1-4 Arrendamientos

No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara 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.

<table>
<tr><th>CANON ARRENDAMIENTO SIN SERVICIOS PÚBLICOS</th><th>MENSUAL</th><th>VALOR TOTAL 12 MESES</th></tr>
<tr><td>Canon de Arrendamiento Restaurante</td><td>$1.568.400</td><td>$18.820.800</td></tr>
<tr><td>Canon de Arrendamiento Cafetería</td><td>$ 545.000</td><td>$6.540.000</td></tr>
<tr><td>TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO</td><td>$2.113.400</td><td>$25.360.800</td></tr>
</table>

<u>PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS MENSUALES:</u></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	✓ **Recolección de residuos**: deben ser cancelados directamente a la empresa prestadora del servicio. ✓ **Energía eléctrica:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.** ✓ **El servicio agua:** deberá ser cancelada, a la cuenta de Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué, se tomará la lectura veraz a la fecha de corte según el consumido (M3). Teniendo en cuenta que el local comercial no cuenta con medidores de agua, atendiendo lo estipulado en el instructivo 003 SUDIR-DIRAF-70 del 18 de mayo de 2018, el futuro arrendatario realizará la instalación y el costo será descontado del canon de arrendamiento durante los dos primeros meses en dos pagos iguales, la instalación se hará mediante bajo la supervisión de la unidad; de esta manera, el medidor pasara a ser propiedad de la institución y será su responsabilidad la calibración y mantenimiento respectivo. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.** **Estos pagos se deberán realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta:** **Nombre**: Fondos Especiales Policía Metropolitana de Ibagué. **NIT**: 900-486-439-1 **Número de Cuenta**: 110551050321 **Entidad**: Banco Popular **Tipo de Cuenta**: Corriente. **Código de Consignación**: 1-4 Arrendamientos ✓ **Gas natural domiciliario:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente a la empresa ALCANOS DE COLOMBIA entidad prestadora de servicio en la ciudad de Ibagué, **Este pago se deberá realizar en las fechas de corte establecidas en la factura de cobro, y allegada al supervisor del contrato los 05 primeros días del mes siguiente.** **NOTA:** Por lo anterior El contratista se compromete a presentar los 05 días primeros de cada mes, los comprobantes de pagos de canon de arrendamiento, comprobantes del pago de servicios públicos domiciliarios y pago de parafiscales de todos los empleados al señor supervisor del contrato.		
62	Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del contrato y hasta la culminación, el arrendatario deberá contar con la siguientes medios de comunicación: • Dirección fidedigna para envío de correspondencia. • Números de teléfono fijo y móvil activo, en oficina y lugar de arrendamiento. • Dirección de correo electrónico activo		
63	El posible oferente deberá CERTIFICAR POR ESCRITO, que cumplirá con la normatividad vigente según Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, 1072 de 2015, la "Seguridad y salud en el trabajo (SST) y con las normas que lo complementen o lo modifiquen. La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las		

	condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones.		
64	En caso de que se requiera o se solicite modificar o cambiar algún menú, este se debe realizar en coordinación con el supervisor del contrato y posterior aprobación del señor Ordenador del Gasto. Se aclara que los precios a ofertar son fijos y no podrán ser objeto de modificación durante la ejecución del contrato.		
65	Los valores ofertados, corresponden a una lista mínima de productos y menús que deben estar en stock disponibles para consumo, en caso de incluirse nuevos productos de cafetería, panadería, pastelería, bebidas no alcohólicas o plato en especial, deberá ser solicitado al supervisor del contrato y posterior aprobación del señor Ordenador del Gasto, con el fin de verificar que los precios de estos nuevos productos se ajusten a los del mercado actual. De igual forma una vez se aprueben los nuevos productos ò menús a ofertar, estos precios deberán ser incluidos en la lista de precios que debe estar visible al público.		

Subteniente **JULIAN HERNANDEZ BOLAÑOS**
Jefe Logística Policía Metropolitana de Ibagué

Carrera 48 sur No 157-199 sector Picaleña
Teléfonos 2708401
metib.coman@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 3

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

CERTIFICACIÓN DE NECESIDAD
En mí calidad de Jefe Grupo Logístico METIB, manifiesto con la suscripción de esta **CERTIFICACIÓN** que la Policía Metropolitana de Ibagué - Departamento de Policía Tolima no cuenta con personal idóneo para la atención y administración de un local destinado para el servicio de restaurante en las instalaciones del complejo METIB-DETOL. Firma, Subteniente **JULIAN HERNANDEZ BOLAÑOS** Jefe Logística Policía Metropolitana de Ibagué

Carrera 48 sur No 157-199 sector Picaleña
Teléfonos 2708401
metib.coman@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 4

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Cumplir con las especificaciones técnicas indicadas en el Anexo No 2.

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

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

5. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).

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

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá informar de tal evento a la Dirección de la Escuela Internacional del Uso de la Fuerza Policial Para La Paz CENOP y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

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

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

10. Constituir en debida forma y aportar al grupo contractual y seguimiento de la Escuela Internacional del Uso de la Fuerza Policial Para La Paz CENOP o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato la garantía única.

11. Cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva. El oferente deberá tener los permisos, licencias que dieran lugar dentro del 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 presente proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista.

12. Cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a Lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen.

ANEXO No. 5

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

2. 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.

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

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

5. Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios y demás del CONTRATISTA en desarrollo del objeto contractual.

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

ANEXO No. 6

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

MATRIZ DE RIESGOS

NUMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL	CATEGORÍA	A QUIEN SE LE ASIGNA EL RIESGO	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	AFECTA LA EJECUCIÓN DEL	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 CUANDO
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL CONTRATISTA TERMINE EL CONTRATO, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCIÓN PACTADO	TERMINACIÓN ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	4	5	MEDIO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL CONTRATISTA DESDE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO LAS CONSECUENCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISIÓN DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORME DE SUPERVISIÓN	MENSUAL
2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	NATURALEZA	INCENDIOS, INUNDACIONES, TEMBLORES, LLUVIAS	DAÑO ESTRUCTURAL DE LAS INSTALACIONES	1	5	6	BAJO	ENTIDAD	LA ENTIDAD DEBE CONTAR CON LA RESPECTIVA PÓLIZA QUE CUBRA LOS EVENTOS SEÑALADOS	1	3	4	MEDIO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	VERIFICACIÓN EXISTENCIA DE LA PÓLIZA.	ANUAL
3	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	RIESGOS DERIVADOS AL NO PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/SEGUIMIENTO POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS PAGOS EFECTUADOS, EN CASO QUE NO SE CUMPLA HACER EFECTIVA LA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO	1	2	3	MEDIA	NO	SUPERVISIÓN DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORME DE SUPERVISIÓN	MENSUAL
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	AMBIENTAL	RIESGOS DERIVADOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS UTILIZADOS Y/O OFRECIDOS	NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL PROCESO	1	3	4	MEDIO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA DEL RIESGO / SEGUIMIENTO POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEL CUMPLIMIENTO REFERENTE A LA IMPLEMENTACIÓN DE NORMAS Y REGISTROS SANITARIOS ESTABLECIDOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	1	2	3	BAJO	NO	CONTRATISTA	APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	MENSUAL
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	EL NO PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS, POR PARTE DEL ARRENDATARIO	EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/SEGUIMIENTO POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS PAGOS EFECTUADOS DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, EN CASO QUE NO SE CUMPLA HACER EFECTIVA LA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO	1	3	4	BAJO	NO	SUPERVISIÓN DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORME DE SUPERVISIÓN	MENSUAL

ANEXO No. 6.1

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

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía Única	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	20% del Valor del Contrato	Contratista	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO, LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y (60) DÍAS CALENDARIO MÁS.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y (60) días calendario más. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.
Garantía Única	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL BIEN Y/O SERVICIO	50% del Valor del Contrato	Contratista	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO, LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN (01) AÑO MÁS.	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes o servicios durante la vigencia del contrato y el tiempo que cubre la garantía técnica, buscando resarcir el detrimento causado a la entidad durante la vigencia del contrato.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO, LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL	200 SMMLV	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ(10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARA DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERONLUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	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