POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA

Neiva, 15 MAR 2023

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131502	Servicio de gestión, servicios de profesionales de empresa y servicios administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler o arrendamiento de propiedades o edificaciones	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor total estimado para adelantar el presente proceso de contratación es por la suma de **SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($6.432.000,00)** IVA incluido, así:

MESES	CANON MENSUAL ARRENDAMIENTO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO IVA INCLUIDO
12	$ 536.000,00	$ 6.432.000,00
VALOR TOTAL CONTRATO		$ 6.432.000,00

Canon mensual de arrendamiento: Por valor de QUINIENTOS TREINTA Y SEIS MIL PESOS ($ 536.000,00 M/CTE) mensuales por 12 Meses equivalentes a SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($6.432.000,00) IVA incluido

El supervisor del contrato coordinara con el arrendatario que se generen las facturas electrónica y orden de pago por parte de la Oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Neiva para su respectiva cancelación.

NOTA: El pago de los servicios públicos de agua, energía entre otros, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente por este de manera oportuna de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio debiendo o en las entidades bancarias que determine la entidad al cano de arrendamiento, debiendo presentar copia de las facturas canceladas o soporte de pago donde se evidencie lo actuado.

El valor del consumo de los servicios públicos de agua, energía entre otros se descontarán del consumo que se haga en el mes, teniendo en cuenta los valores de incremento presentados en los contadores principales, según la unidad de medida - agua (M3) energía (KW)- estos se proyectarán en las facturas del comando de la Región de Policía Nro.2.

.	Para el servicio de Gas, el arrendatario deberá realizar la coordinación correspondiente con las empresas que presentan este servicio, teniendo en cuenta que la unidad no cuenta con dicho servicio.
1.3 CLASE DE CONTRATO	Contrato de arrendamiento.
1.4 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar en el presente proceso, todas las personas naturales o jurídicas nacionales, en forma individual o conjunta (consorcio, unión temporal y promesa de sociedad), que tenga dentro de su objeto social o actividad económica con similar o igual objeto de este proceso, que cumpla con todos los requisitos exigidos para el mismo. Los oferentes deberán contar con la infraestructura, la logística, las herramientas y el personal suficiente para llevar a término la ejecución del futuro contrato.

1.5 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

Las instalaciones de la Región de Policía No. 2, se encuentran ubicadas en la Calle 21 Sur No. 6-235 Zona Industrial de Neiva, sector caracterizado por contar con terrenos sin edificar, lotes baldíos y otros en construcción, algunas vías sin pavimentar y poco transitadas; de igual manera existen pocas cafeterías o locales similares, y los existentes se encuentran bastante retirados de las instalaciones, lo que obliga a funcionarios y visitantes, a tener que desplazarse a estas cafeterías alejadas a adquirir sus onces o refrigerios, generando riesgos en los desplazamientos. Es de gran importancia tener presente los diferentes eventos presentados en diversas regiones del país en donde plan pistola y atentados terroristas perpetrados por grupos al margen de la ley, han cobrado vidas de policías y comunidad en general.

La Policía Nacional-Policía Metropolitana de Neiva, requiere efectuar la contratación para el arrendamiento de las instalaciones destinadas para el servicio de la cafetería ubicada en la Región de Policía No. 2 Sur oriental (Neiva), Calle 21 Sur No. 6-235 Zona Industrial de Neiva; que consta de un área privada de 45,85 m2 y un área común o de servicio de 64,15 m2 para un total de 110 m2; el arrendamiento de este bien inmueble va dirigido a satisfacer las necesidades del personal de oficiales, suboficiales, nivel ejecutivo, patrulleros, agentes, auxiliares de Policía, personal no uniformado que prestan su servicio en estas instalaciones policiales al igual que beneficiarios de la Policía Nacional, que a diario las visitan. Con ello se pretende brindar seguridad y tranquilidad al personal Policial, evitando desplazamientos a otros sectores, generando el riesgo de ser objeto de atentados por parte de grupos al margen de la Ley.

El arrendamiento de las instalaciones destinadas para el servicio de cafetería en la Región de Policía No. 2 (Neiva), es indispensable para la comunidad policial y beneficiarios que a diario visitan estas instalaciones, ya que se convierte en un sitio adecuado tanto para la atención del personal como para llevar a cabo un control sobre el proveedor (a), la calidad de los consumibles, y los precios.

Por otra parte, en las instalaciones de la Región de Policía No. 2, permanentemente se llevan a cabo capacitaciones, reuniones y eventos institucionales contando con la presencia de autoridades civiles, eclesiásticas y militares, lo mismo que funcionarios del orden público y privado de la región y a su vez ciudadanos representativos de los diferentes sectores de la sociedad, lo que origina la necesidad de contar con un sitio adecuado y acondicionado (cafetería), que permita acceder de manera oportuna y segura, a los servicios de refrigerios, tintos, agua y demás.

Verificación de existencia de acuerdo internacional o tratado de libre comercio

En cumplimiento a lo señalado en el numeral 8 artículo 2.2.1.1.2.1.1 del **Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015** se consultó la información donde se estableció que el presente proceso de contratación no está cobijado por un acuerdo comercial o un tratado de libre comercio vigente para el Estado Colombiano ya que es un proceso de

contratación Directa. Igualmente, de conformidad con el Manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, en el Anexo 4 se encuentra la excepción 12 en la aplicación de los Acuerdos Comerciales de conformidad con la Información suministrada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo que está publicada en el SECOP; verificándose los aspectos relacionados, así:

Acuerdos Internacionales y tratados de libre comercio vigentes		Entidad estatal CUBIERTA	Valor del proceso de contratación superior al umbral del acuerdo comercial	Excepción aplicable al proceso de contratación.	Proceso de contratación cubierto por el acuerdo comercial.
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	SI	NO
	México	SI	NO	SI	NO
	Perú	SI	NO	SI	NO
Canadá.		SI	NO	SI	NO
Chile		SI	NO	SI	NO
Corea		SI	NO	SI	NO
Costa Rica		SI	NO	SI	NO
Estados unidos.		SI	NO	SI	NO
Estados AELC		SI	NO	SI	NO
México		SI	NO	NO	NO
Estados unidos.		SI	NO	SI	NO
Triangulo del norte	El salvador	SI	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	NO	NO
	Honduras	NO	NO	NO	NO
La Unión Europea		SI	NO	SI	NO

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
Policía Metropolitana de Neiva y Johana Katerine Peña Trigueros	93-1-30005-22	Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el comando región de policía no. 2	PN MENEV CD 009 2022	Se cumplió a cabalidad con lo estipulado en el contrato	NINGUNO
Policía Metropolitana de Neiva y Clara Inés Segura Méndez	93-1-30002-20	Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería ubicada en el comando Región de Policía No. 2 Sur Oriental	PN MENEV CD 002 2020	Se cumplió a cabalidad con lo estipulado en el contrato	NINGUNO

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

3.1 Contratación directa

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 2 numeral 4 literal d) de la Ley 1150 del 16 de julio de 2007 y el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, en su artículo 2.2.1.2.1.4.11:

Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles. Las entidades estatales pueden alquiler o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

1. Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la entidad estatal 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 de compra y contratación pública.

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, para lo cual deberá diligenciar el anexo y señalar si cumple las condiciones técnicas de cada uno de los elementos solicitados.

4.2 EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO

Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente acredite experiencia en contrataciones referentes a suministro de alimentos, comercialización de alimentos y bebidas, preparación de alimentos, o actividades afines al servicio que pretende desarrollar en las instalaciones que se arrendaran en la Región de Policía Nro. 2, tal acreditación será requisito para adjudicar la futura contratación y se evaluara como **CUMPLE o NO CUMPLE.**

El oferente deberá **ANEXAR** la totalidad de los siguientes documentos, que acreditan la realización de contratos celebrados y ejecutados hasta la fecha.

- **01 contrato firmado** o máximo 3, de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual, cuya suma sea igual o superior al cincuenta por ciento **(50%)** del presupuesto asignado para este proceso, que se hayan celebrado con empresas públicas o privadas.
- **01 factura** o máximo 3, donde conste la venta del bien y que cumpla con la normatividad legal vigente en el momento de su expedición.

Los documentos deberán corresponder al mismo proceso contractual (factura y contrato firmado).

- ✓ Nombre o razón social del cliente.
- ✓ Nombre o razón social del contratista.
- ✓ Objeto del contrato.
- ✓ Número del contrato.

- No se admiten certificaciones de subcontrataciones.
- No se admiten auto certificaciones de suministro propias.
- No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final).
- No se aceptan certificaciones con enmendaduras.

NOTA: En el evento que el oferente presente certificaciones y los respectivos contratos en número superior al máximo permitido en el presente numeral la Policía Metropolitana de Neiva, tomará para la verificación

y evaluación de la experiencia, únicamente las de mayor valor que cumpla con los requisitos exigidos en el presente estudio previo.

Este aspecto se verificará como CUMPLE o no CUMPLE.

4.3 COMPETENCIA DE LOS CONTRATISTAS

4.3.1 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El oferente deberá garantizar que cuenta con personal suficiente e idóneo para la preparación, comercialización de alimentos y la atención al público, por lo tanto, deberá contar como mínimo dos (02) empleados para satisfacer las necesidades de la entidad, los cuales relacionara en el siguiente cuadro, así:

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

El oferente deberá anexar la siguiente documentación de cada uno de los empleados, la cual se exige como requisito para el cumplimiento del contrato, así:

- Fotocopia Cedula de Ciudadanía
- Certificado judicial vigente expedido por autoridad competente
- Hoja de vida
- Copia de la planilla de pago de aportes parafiscales y de salud de cada uno de los empleados relacionados, de no existir el oferente deberá presentar un documento donde certifique bajo la gravedad de juramento su intención en afiliar al personal a los servicios de aportes parafiscales y de salud.
- Certificado en capacitación básica en materia de higiene de los alimentos (constancia de manipulación de alimentos expedido por la Secretaría de Salud y/o entidades competentes).
- Certificado exámenes Médico especiales del personal manipulador de alimentos: frotis de garganta, KOH de uñas (para detectar hongos), coprológico y de acuerdo con las normas legales vigentes.

Deberá anexar la documentación exigida en la oferta.

Este aspecto se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.4 CALIDAD DEL SERVICIO

El oferente deberá certificar bajo gravedad de juramento que la firma que representa se compromete a garantizar que los productos alimentarios serán frescos y de excelente calidad, los cuales aseguraran íntegramente la salubridad del personal que los consumirá, además que se tendrá un almacenamiento de acuerdo a lo establecido en la **NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007**

El oferente deberá mediante certificación escrita en hoja individual, dejar constancia de ello diligenciando la continuación del ANEXO NO. 2, del presente estudio previo.

Este aspecto se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.5 CAPACIDAD OPERATIVA

El oferente deberá certificar bajo gravedad de juramento que la firma que representa cuenta con capacidad administrativa y operativa, necesaria para cumplir con las condiciones señaladas en el presente proceso.

El oferente deberá mediante certificación escrita en hoja individual, dejar constancia de ello diligenciando la continuación del ANEXO NO. 2, del presente estudio previo.

Este aspecto se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.6 SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE

El oferente deberá certificar que cuenta con sistema de gestión ambiental y políticas de seguridad y salud en el trabajo, que contribuyen con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así mismo el mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir con los parámetros exigidos por el sistema de Gestión Ambiental.

Así mismo se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la unidad como el proceso de reciclaje, uso y ahorro de agua y energía, cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993, ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y documentos CONPES 2834 de 1996, con las políticas de seguridad y salud en el trabajo, en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015 y demás normas vigentes, al cumplimiento de la resolución No. 1111 de 2017 por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo en el marco del sistema de garantías de calidad del sistema general de riesgos laborales para lo cual se tendrán o contabilizaran en los indicadores de estándares, los contratistas, estudiantes, trabajadores en misión y en general todas las personas que prestan servicios o ejecuten labores en las instalaciones, sedes o centros de trabajo de la empresa empleadora o contratante, resolución No. 000666 del 24 de abril del 2020 por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del corona virus COVID 19.

Será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar con la empresa recolectora de basuras y desechos para los horarios de la recolección de estos residuos, de igual forma deberá hacerle aseo con hipoclorito una vez por semana o antes si así lo amerita, descontaminando totalmente de olores fuertes la bodega de almacenaje, ya que estos son perjudiciales para la salud y pueden contaminar los alimentos que se preparan dentro del restaurante.

Dotará al personal destinado para la prestación de los servicios propios de un restaurante y cafetería donde se manipulan alimentos de consumo humano, con los elementos básicos de seguridad industrial como lo son:

a) Carnet de Identificación, en el cual debe estar la información personal de cada operario, número de contrato y lugar de la prestación del servicio.
b) Tapa bocas
c) Uniformes de seguridad industrial y gorro
d) Zapatos antideslizantes
e) Guantes
f) Gafas de protección
g) Delantales

El oferente deberá anexar copia de las planillas de pago de aportes parafiscales y de salud del personal que empleara para la ejecución del presente proceso, en caso de que el personal no esté relacionado en estas planillas el oferente deberá manifestar mediante un escrito bajo la gravedad de juramento que se compromete con él la Policía Metropolitana de Neiva y como requisito de **legalización del contrato** a incluir en los servicios de parafiscales y de salud al personal que el oferente empleará para la ejecución del

contrato, enviando copia de la planilla de las constancias de pago de los empleados en los cinco días hábiles siguientes a la firma de la minuta del contrato.

Dentro de los cinco (05) días calendarios siguientes a la firma del contrato, instalará en los puntos que se acuerden con el supervisor del contrato dentro de las instalaciones de la cafetería y restaurante equipo(s) 02 equipos de extinción de incendios (extintores) Así:

- 01 equipo extintor de 30 libras multipropósito
- 01 equipo extintor de 10 libras tipo K (para líquidos y grasas comestibles)

En el desarrollo de la actividad contratada se deberá observar todas las disposiciones sobre la seguridad y además ejerciendo control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores o usuarios en general. El Comando de Policía Metropolitana de Neiva no asumirá responsabilidades por los daños y perjuicios que se generen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza será a cargo del arrendatario, quien deberá mantener en perfecto estado los elementos de prevención y extinción de incendios, disponiendo de la instrucción y entrenamientos para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial. El arrendatario llevara a cabo la realización segura de las diferentes actividades que desempeñen. Se deberá presentar en la propuesta, los equipos y las medidas de seguridad de incendios que se adoptaran en el lugar.
El oferente deberá mediante certificación escrita en hoja individual, dejar constancia de ello diligenciando la continuación del ANEXO NO. 2, del presente estudio previo.

Este aspecto se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.7 RESTITUCIÓN DEL INMUEBLE

El oferente deberá certificar bajo la gravedad de juramento que una vez terminado el contrato por vencimiento del mismo o por causales de terminación, se obliga a restituir el inmueble en óptimas condiciones con las adecuaciones realizadas.

Así mismo deberá certificar que se obliga a efectuar las reparaciones locativas a que se refiere la ley especialmente lo establecido en los artículos 2028, 2029 y 2030 del Código Civil. Las reparaciones llamadas locativas a que está obligado el arrendatario, se refiere a conservar la integridad interior de los locales, paredes, techo, tejas, canales, etc.

4.8 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

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

5. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Para realizar la evaluación económica el oferente debe haber cumplido el 100% de las condiciones jurídicas y técnicas, solicitadas por la Policía Metropolitana de Neiva, para considerarse hábil, debe cumplir con la totalidad de los requisitos exigidos en el presente proceso.

VALOR CANON ARRENDAMIENTO

El oferente deberá diligenciar en la oferta económica el valor total del canon de arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2, el cual es de SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($6.432.000,00) IVA incluido

PRECIOS DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE

La Policía Metropolitana de Neiva ha realizado un estudio de mercado de los productos que se comercializaran al interior de las instalaciones de la cafetería, el cual determina los PRECIOS TECHO o máximos para cada producto.

El oferente deberá acogerse a los valores establecidos dentro del estudio previo los cuales quedaran igualmente plasmados en el futuro contrato, en ninguna ocasión deberán superar el valor establecidos del resultado del estudio de mercado.

Teniendo en cuenta lo anterior el oferente deberá diligenciar en la oferta económica los valores a ofertar en cada uno de los ítems relacionados para cada producto, dicho valor no podrá superar el precio techo establecido dentro del estudio de mercado establecido por la unidad.

La oferta que no cumplan con los requisitos relacionados anteriormente será rechazada.

6. CONDICIONES DEL CONTRATO

6.1 Lugar del inmueble a arrendar

El arrendamiento será dentro de las instalaciones de la Región de Policía No. 2 Sur oriental, ubicado en la Calle 21 Sur No. 6-235 Zona Industrial de Neiva, y se ubicará en el local establecido para la zona de la cafetería.

6.2 Forma de ejecución del contrato

La ejecución del presente proceso se realizara en forma de **TRACTO SUCESIVO**, mediante el arrendamiento de un espacio físico donde funcionara la cafetería y restaurante para la base de la Región 2, en los horarios establecidos, el arrendatario se compromete a sostener los precios ofertados durante la vigencia del contrato, siempre y cuando no haya un desequilibrio contractual, caso en el cual se solicitara autorización para incrementar los precios del servicio ante el ordenador del gasto, previa coordinación con el supervisor del contrato. El servicio de cafetería y restaurante será de domingo a domingo, así:

LUNES A SABADO: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 18:00 horas.

Desayuno: 07:00 horas a 09:00 horas

Almuerzo: 12:00 horas a 15:00 horas

Cena: 17:00 horas a 18:00 horas

DOMINGO Y FESTIVOS: 07:00 horas hasta la 17:00 horas.

Desayuno: 07:30 horas a 09:30 horas

Almuerzo: 12:00 horas a 15:00 horas

Cena: 17:00 horas

Nota: En días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la región de policía de Policía No.2

Así mismo, el oferente se compromete que para el personal de auxiliares que se encuentran prestando el servicio militar, si por necesidades del servicio faltan por consumir alguno de los alimentos, estos deberán ser empacados en recipientes plástico termoformado (PET) color negro y entregado al funcionario encargado de los auxiliares.

Si al realizarse el cierre del servicio del restaurante falta personal por consumir la cena, deberá empacar en recipientes plástico termoformado (PET) color negro y entregado al funcionario encargado de los auxiliares.

6.3 Plazo de ejecución del contrato

El plazo de ejecución para el futuro contrato se iniciará a partir del perfeccionamiento, legalización y una vez firmada la carta de inicio por las partes, en un periodo de doce (12) meses calendario.

El plazo de ejecución se podrá prorrogarse por acuerdo entre las partes.

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

a) Vencimiento del plazo establecido en el contrato, previo aviso con antelación de treinta (30) días a la terminación del mismo.
b) Mutuo acuerdo de las partes.
c) Por solicitud del arrendador, previo aviso por escrito con treinta (30) días de anticipación.
d) Incumplimiento por parte del arrendatario de cualquiera de las obligaciones o estipulaciones establecidas en el mismo. Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el Supervisor, por no cumplimiento de las normas en la calidad de la prestación del servicio, Servicios u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el Comandante de la Policía Metropolitana de Neiva, podrá dar por terminado el contrato e imponer las sanciones legales correspondientes.

6.4 Forma de pago

Canon mensual de arrendamiento:

Se obliga al arrendatario cancelar el valor del primer mes el canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco días hábiles una vez firmada la carta de inicio y para los siguientes meses, dentro de los cinco (5) primeros días de forma mensual y anticipada por el valor de QUINIENTOS TREINTA Y SEIS MIL PESOS ($ 536.000,00 M/CTE) mensuales por 12 Meses equivalentes a SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($6.432.000,00) IVA incluido, de tal manera coordinara con el supervisor del contrato, con el fin de que se genere las facturas electrónica y/o orden de pago por parte de la Oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Neiva para su respectiva cancelación.

Pago servicios públicos:

El pago de los servicios públicos de agua, energía, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente por este de manera oportuna de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio debiendo o en las entidades bancarias que determine la entidad al cano de arrendamiento, debiendo presentar copia de las facturas canceladas o soporte de pago donde se evidencie de lo actuado. El valor del consumo de los servicios públicos de agua, energía se descontarán con relación a las lecturas de consumo de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes que se haga el contador derivado de los principales y su valor de (KW) y (M3) se proyectarán en las facturas de las instalaciones de la Policía Metropolitana de Neiva.

El pago del consumo de los servicios públicos estará a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato los cuales deben ser pagados de acuerdo a los medidores instalados. El supervisor del contrato reportará a la oficina de Tesorería de la MENEV los pagos de servicios públicos de agua y energía eléctrica realizados por el arrendatario a las cuentas de cada uno de los servicios.

Si por culpa del ARRENDATARIO fueren suspendidos los servicios públicos en mención o incurre en mora, este pagará a la Policía Nacional coma indemnización una cantidad igual a la cláusula penal sin perjuicio

del pago de las sumas a que haya lugar por conceptos de derechos de reconexión, de mensualidades, etc., igualmente la indemnización podrá exigirla ejecutivamente la Policía Nacional.

En ningún caso podrá el ARRENDATARIO hacer modificación alguna a las instalaciones eléctricas o de tuberías sin previo permiso escrito por parte de la Policía Nacional y será responsable por las modificaciones que haga sin consentimiento de la Policía Nacional

El incumplimiento de las obligaciones por parte del ARRENDATARIO legitimara a la POLICÍA NACIONAL, para dar por terminado el presente contrato y para solicitar la restitución respectiva.

6.5 Supervisor del contrato

La Policía Metropolitana de Neiva designará como supervisor para el futuro contrato al responsable Logístico Región de Policía No. 2 Sur Oriental o quien haga sus veces o, con quien designe el ordenador del gasto, dicho funcionario verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 respectivamente, así mismo verificara periódicamente los productos y servicios que ofrece dentro de las instalaciones arrendadas

6.6 Obligaciones generales del arrendatario

Las obligaciones generales del arrendatario se encuentran relacionadas en el Anexo No. 5 del presente estudio previo.

6.7 Obligaciones generales del arrendador

Las obligaciones generales del arrendatario se encuentran relacionadas en el Anexo No. 6 del presente estudio previo.

7. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará en forma total de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

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

De conformidad con lo indicado en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, se utiliza la matriz de riesgos indicada en dicho Manual y conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo, los cuales se relacionan en el anexo No. 7 del presente estudio previo.

Intendente **YESFERSON CORREA OSPITIA**
Responsable Proceso Logístico Región de Policía No. 2

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Una vez verificados los contratos realizados por la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Neiva, durante las últimas tres (03) vigencias, (2029,2020 y 2022), se evidencia lo siguiente:

DESCRIPCIÓN	VIGENCIA		
	2019	2020	2022
MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA	CONTRATACION DIRECTA	CONTRATACION DIRECTA	CONTRATACION DIRECTA
NÚMERO Y OBJETO DEL CONTRATO	93-1-30001-19 Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería ubicada en el comando Región de Policía No. 2 Sur Oriental	93-1-30002-20 Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería ubicada en el comando Región de Policía No. 2 Sur Oriental	93-1-30005-22 Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el comando región de policía no. 2
CANTIDAD DEL BIEN, OBRA O SERVICIO	Arriendo de instalaciones	Arriendo de instalaciones	Arriendo de instalaciones
AUTORIZACIONES PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN	canon de arrendamiento	canon de arrendamiento	canon de arrendamiento
VALOR DEL CONTRATO	$3.404.940,00 en pesos colombianos	$7.080.000,00 en pesos colombianos	$ 6.000.000,00 en pesos colombianos
FORMA DE PAGO-CONDICIONES DE PAGO ESTABLECIDAS	El arrendatario se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual consignado en la Cuenta Corriente No. 85300010-7 del Banco BBVA, nombre de la cuenta POLINAL TESORAL FONDOS ESPECIALES MENEV – POLICÍA METROPOLITANA DE NEIVA	El arrendatario se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual consignado en la Cuenta Corriente No. 85300010-7 del Banco BBVA, nombre de la cuenta POLINAL TESORAL FONDOS ESPECIALES MENEV – POLICÍA METROPOLITANA DE NEIVA	LA POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA GENERA LAS FACTURAS ELECTRÓNICA Y/O ORDEN DE PAGO POR PARTE DE LA OFICINA DE TESORERÍA PARA SU RESPECTIVA CANCELACIÓN
PRESUPUESTO CON CARGO AL CUAL SE HAN SIDO EJECUTADOS	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
OFERENTES QUE HAN PARTICIPADO EN EL PROCESO	Cecilia Álvarez de Mora . CC. 26.433.021	Clara Inés Segura Méndez NIT. 36160161-4	Johana Katerine Peña Trigueros. NIT. 1075229091-9
COMPORTAMIENTO DE LOS CONTRATISTAS E IMPOSICIÓN DE SANCIONES	el contrato se desarrolló sin problemas que pudieran generar sanciones	el contrato se desarrolló sin problemas que pudieran generar sanciones	el contrato se desarrolló sin problemas que pudieran generar sanciones
LUGARES DE ENTREGA ACORDADOS	el contratista presto los servicios de cafetería en las instalaciones de la región de policía no. 2	el contratista presto los servicios de cafetería en las instalaciones de la región de policía no. 2	el contratista presto los servicios de cafetería en las instalaciones de la región de policía no. 2
GARANTÍAS EXIGIDAS Y SINIESTROS	cumplimiento del contrato calidad y correcto funcionamiento	cumplimiento del contrato calidad y correcto funcionamiento	cumplimiento del contrato calidad y correcto funcionamiento
VIGENCIA DEL CONTRATO (PLAZO DE EJECUCIÓN)	El plazo de ejecución para el presente contrato se iniciará a partir del perfeccionamiento, legalización de pólizas y una vez notificada mediante carta de inicio, en un periodo de meses (06) meses calendario.	El plazo de ejecución para el presente contrato se iniciará a partir del perfeccionamiento, legalización de pólizas y una vez notificada mediante carta de inicio, en un periodo de meses (12) meses calendario.	iniciará a partir del perfeccionamiento, legalización de pólizas y una vez notificada mediante carta de inicio, en un periodo de meses (12) meses calendario
LINK O NUMERO DE PROCESO	PN MENEV CD 002 2019 https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractManagement/Index	PN MENEV CD 002 2020. https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/ProcurementContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.PCCNTR.1469385&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1ContractsManagement%2fTendering%2fProcurementContractManagement%2fIndex&prevCtxLbl=Contratos+	PN MENEV CD 009 2022 https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/ProcurementContractEdit/View?Id=2117778&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1Marketplace%2fGlobalSearch%2fGlobalSearch%2fIndex%3fallWords2Search%3d93-1-30002-22

* *Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad*

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

En el municipio de Neiva, cuenta con proveedores con establecimientos dedicados a la prestación de los servicios de restaurante y cafetería y que estarían dispuestos a tomar en arriendo el local objeto del presente estudio de conveniencia y oportunidad, cuentan con una reconocida trayectoria, con capacidad

de prestar los diferentes servicios acordes con las necesidades de la unidad, además cumplen con los requisitos de calidad exigidos

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

El arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2, objeto del presente estudio se requiere que sean de procedencia Nacional y que cuenten con disponibilidad en la ciudad de Neiva, toda vez que en el mercado local cuenta con establecimientos dedicados a la prestación de los servicios de restaurante y cafetería

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR: A continuación, se relaciona establecimientos que aportan la cotización para el arrendamiento del espacio físico donde funcionara una cafetería y restaurante ubicada en el en el interior del comando de la Región de Policía No 2 Sur Oriental para la realización del respectivo estudio de mercado, que permita brindar un óptimo servicio, a continuación, se relacionan los diferentes establecimientos del comercio:

- ✓ CECILIA ALVAREZ DE MORA, Calle 21 No 6-235 Teléfono 3134329400
- ✓ CAMAHO Calle 2 No. 3-29 Centro Teléfono: 3174444909
- ✓ GLADYS CERQUERA DE BEDOYA, Carrera 48 No. 6-159 teléfono: 3204113279

PRECIOS DE MERCADO: Verificadas las cotizaciones de los posibles proveedores, los cuales se relacionaron anteriormente y sondeado los precios del mercado para establecer los precios en que se encuentra, se realizan los análisis comparativos por el valor más económico teniendo en cuenta los precios del mercado, ya que se pretenden que reúnen las características mínimas solicitadas por la unidad y a la vez cumplen con las especificaciones convirtiéndose en un costo de oportunidad para la unidad demandante.

ANALISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: Este tipo de contratación directa de arrendamiento de cafeterías por haber sido a la fecha adquirido por parte de la unidad, permite establecer las condiciones técnicas y el valor no solo del canon de arrendamiento, sino también de los elementos solicitados a ser vendidos en ejecución del mismo.

COSTOS DE OPORTUNIDAD: Se puede verificar que en cuanto al canon de arrendamiento es emitido un concepto por un perito evaluador mediante formato de avalúo para bienes inmuebles, fecha 29 de febrero de 2024 por parte del señor **Subintendente JAIME DIDIER ESTEBAN PARRA ALDANA** el cual es anexado al presente estudio previo, se determina al valor del canon de arrendamiento por un valor de $ 536.000,00 IVA incluido mensuales. En concordancia a la ley 820 de 2003 los artículos 18 y 20; y a lo enmarcado en la Resolución 04853 de 2012 manual de lineamientos contables artículos 46.1 y 47 se habilita dicho concepto del perito evaluador.

OBSERVACIÓN SERVICIOS PUBLICOS:

El pago del consumo de los servicios públicos estará a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato los cuales deben ser pagados de acuerdo a los medidores instalados. El supervisor del contrato reportará a la oficina de Tesorería de la MENEV los pagos de servicios públicos de agua y energía eléctrica realizados por el arrendatario a las cuentas de cada uno de los servicios.

ESTIMACIÓN CANON RENTA:

Atendiendo lo descrito en el numeral 2.2.1.2.1.4.11 procedimiento para el arrendamiento de inmuebles y teniendo en cuenta que el estudio mercado realizado y análisis técnico de precios según el estudio similar al estudiado por parte del grupo de Bienes Raíces determina que el valor de estimación adoptado

como mínimo para el canon de arrendamiento del local para el espacio físico para el servicio de cafetería se encuentra dentro de los márgenes de precios del mercado respecto a los cánones de arrendamiento del sector, considera y determinar cómo canon de arrendamiento mínimo mensual sugerido para la negociación tomar como base discriminado así :

VALOR CANON ARRIENDO DE ESPACIO FISICO	VALOR TOTAL ESTIMADO MENSUAL NEGOCIAR
$ 536.000.00	$ 636.000.00
VALOR TOTAL MENSUAL PARA LA NEGOCIACIÓN POR CONCEPTO DE CANON DE ARRENDAMIENTO	QUINIENTOS TREINTA Y SEIS MIL PESOS

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: Seria benéfico para la comunidad policial y el personal que visita diariamente a las instalaciones del comando de la Región de Policía No 2, porque no tendrían que desplazarse a otro lugar que preste este mismo servicio y que con los diferentes servicios que este ofrece. A su vez encontrarán un espacio de esparcimiento donde podrán disfrutar de los diferentes tipos de menú, refrigerios u onces y productos que se ofrecerán poniendo en funcionamiento una cafetería.

COSTOS INDIRECTOS: Los señalados en el presente estudio de mercado, no tiene incluido todos los costos de impuestos, IVA unitario y gastos de administración por garantías y utilidad del oferente, por lo tanto, estos deben ser **asumidos por el arrendatario.**

4. MONEDA A CONTRATAR

La contratación se efectuará en Moneda Legal Colombiana (peso colombiano).

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para determinar el valor estimado del presente proceso de contratación, se tuvo en cuenta la consulta de los precios históricos y precios del mercado actual, para lo cual se procedió a realizar el siguiente análisis de precios, así:

- Precios referencia SECOP.
- Precios históricos (Anteriores contrataciones: Policía Nacional y/o otras Entidades del Estado).
- Precios de Catalogo
- Precios del mercado (cotizaciones).

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI	ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERIA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA BASE DEL DISTRITO DE POLICIA CARTAGO	,11-1-30007-2019	PN MECAL CD 001 2019	$591.381.00
POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI	ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERIA Y RESTAURANTE UBICADA EN EL QUINTO PISO DEL EDIFICIO BASE DE DEPARTAMENTO DE POLICIA VALLE	11-1-30005-2018	PN MECAL CD 001 2018	$766.346.00
DEPARTAMENTO DE POLICÍA SUCRE	ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA ESTACIÓN DE POLICÍA TOLÚ DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SUCRE	39-1-10036 2018	PN DESUC 002 2018	$12.132.000.00

Se realizó consulta en la página del SECOP encontrando contratos adelantados con entidades estatales a nivel país, con objeto igual o similar al requerido en el presente estudio previo no es igual al relacionado,

por lo anterior los precios del SECOP no serán tenidos en cuenta, ni en el canon de arrendamiento ni en los productos ofrecidos.

5.3 PRECIOS HISTÓRICOS

Una vez consultados los precios Históricos, serán tenidos en cuenta los que apliquen, en virtud a que el procesos consultados y registrados presentan un objeto similar para el presente proceso de contratación se tuvieron en cuenta los precios históricos del contrato 93-1-30005-22, así mismos los precios se proyectan de acuerdo el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para el año 2023 con un incremento de 9,28%,

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR CANON	VALOR CANON TOTAL
1	POLICÍA METROPOLITANA DE NEIVA Y JOHANA KATERINE PEÑA TRIGUEROS	93-1-30005-22	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN EL COMANDO REGIÓN DE POLICÍA NO. 2.	$ 500.000,00	$ 6.000.000,00

ÍT	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	Contrato 93-1-30005-22	Valor proyectado 2024	Valor unitario proyectado
SERVICIO DE RESTAURANTE					
1	Desayuno de conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos	$ 6.000	$ 6.600	$ 6.600
2	Almuerzo de conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos	$ 6.500	$ 7.100	$ 7.100
3	Cena de conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos	$ 7.200	$ 7.900	$ 7.900
COMIDAS RAPIDAS					
1	Sándwich	125 gr	$ 3.100	$ 3.400	$ 3.400
2	Hamburguesa	200 gr	$ 4.900	$ 5.400	$ 5.400
3	Salchipapa	300 gr	$ 3.800	$ 4.200	$ 4.200
4	Perro caliente	300 gr	$ 5.000	$ 5.500	$ 5.500
5	Chorizo (arepa o papa)	300 gr	$ 4.000	$ 4.400	$ 4.400
6	Porción de pizza	400 gr	$ 4.300	$ 4.700	$ 4.700
7	Pinchos (carne, cerdo ,pollo)	400 gr	$ 3.700	$ 4.000	$ 4.000
8	Patacón rellenos (carne, pollo, cerdo)	300 gr	$ 5.200	$ 5.700	$ 5.700
9	Mazorcadas (maíz, queso, carne, chorizo)	300 gr	$ 6.600	$ 7.200	$ 7.200
10	Arepas rellenas	300 gr	$ 6.600	$ 7.200	$ 7.200
SERVICIO DE CAFETERÍA					
1	Jugos naturales	1000 ml	$ 3.800	$ 4.200	$ 4.200
2	Jugos en leche	1000 ml	$ 5.000	$ 5.500	$ 5.500
3	Avena vaso grande	500 ml	$ 2.400	$ 2.600	$ 2.600

4	Milo vaso grande	500 ml	$ 2.300	$ 2.500	$ 2.500
5	Sevillana	1000 ml	$ 3.400	$ 3.700	$ 3.700
6	pan aliñado	100 gr	$ 500	$ 500	$ 500
7	pan mojicón	100 gr	$ 800	$ 900	$ 900
8	pastel de pollo	65 gr	$ 1.900	$ 2.100	$ 2.100
9	pan hawaiano	50 gr	$ 1.200	$ 1.300	$ 1.300
10	Buñuelos	100 gr	$ 1.500	$ 1.600	$ 1.600
11	Pan de yucas	100 gr	$ 1.500	$ 1.600	$ 1.600
12	Agua con gas botella	600 ml	$ 1.900	$ 2.100	$ 2.100
13	Agua sin gas botella	600 ml	$ 2.000	$ 2.200	$ 2.200
14	Agua en bolsa	300 ml	$ 700	$ 800	$ 800
15	Jugo en caja	300 ml	$ 1.200	$ 1.300	$ 1.300
16	Yogurt en bolsa	200 cc	$ 1.300	$ 1.400	$ 1.400
17	Yogurt en vaso	169 cc	$ 1.900	$ 2.100	$ 2.100
18	Avena en bolsa	250 cc	$ 2.100	$ 2.300	$ 2.300
19	Galletas dux	90 gr	$ 800	$ 900	$ 900
20	Galletas festival x6	90 gr	$ 1.100	$ 1.200	$ 1.200
21	Galletas crakeñas	70 gr	$ 700	$ 800	$ 800
22	Galleta recreo	90 gr	$ 1.000	$ 1.100	$ 1.100
23	Galleta dux integral	90 gr	$ 900	$ 1.000	$ 1.000
24	Galleta mini chips	60 gr	$ 1.300	$ 1.400	$ 1.400
25	Galleta mini chips micro	90 gr	$ 1.500	$ 1.600	$ 1.600
26	Galleta tosh	80 gr	$ 1.000	$ 1.100	$ 1.100
27	Galleta wafer vainilla	90 gr	$ 700	$ 800	$ 800
28	Crem helado bocatto	88 gr	$ 3.900	$ 4.300	$ 4.300
29	Crem helado Paleta aloha (limón o naranja)	65 gr	$ 1.600	$ 1.700	$ 1.700
30	Crem helado Vaso raspado kola aloha	160 gr	$ 2.900	$ 3.200	$ 3.200
31	Crem helado aloha ice (limón, fresa)	90 gr	$ 1.100	$ 1.200	$ 1.200
32	Crem helado choco cono	95 gr	$ 1.900	$ 2.100	$ 2.100
33	Crem helado paleta choco listo	52 gr	$ 1.700	$ 1.900	$ 1.900
34	Crem helado cono ron con pasas	81 gr	$ 2.100	$ 2.300	$ 2.300
35	Crem helado paleta fruti fresa	80 gr	$ 1.900	$ 2.100	$ 2.100
36	Crem helado artesanal	80 gr	$ 2.100	$ 2.300	$ 2.300
37	Crem helado polet	75 gr	$ 3.800	$ 4.200	$ 4.200

38	Crem helado casero	75 gr	$ 1.500	$ 1.600	$ 1.600
39	Crem helado platillo	55 gr	$ 1.900	$ 2.100	$ 2.100
40	Gansitos	100 gr	$ 1.300	$ 1.400	$ 1.400
41	Gaseosa gopack	600 ml	$ 2.600	$ 2.800	$ 2.800
42	Gaseosa	1 ¼ lt	$ 3.500	$ 3.800	$ 3.800
43	Gaseosa	2.5 lt	$ 5.000	$ 5.500	$ 5.500
44	Gaseosa bolsa	300 ml	$ 600	$ 700	$ 700
45	Gaseosa botella	350 ml	$ 2.200	$ 2.400	$ 2.400
46	Gatorade	500 ml	$ 3.400	$ 3.700	$ 3.700
47	Powerade	500 ml	$ 2.700	$ 3.000	$ 3.000
48	Soka	350 ml	$ 1.600	$ 1.700	$ 1.700
49	Gelatina Bogy-Alpina	250 ml	$ 1.900	$ 2.100	$ 2.100
50	Alpinette	140 gr	$ 2.800	$ 3.100	$ 3.100
51	Cremoleta	150 gr	$ 3.000	$ 3.300	$ 3.300
52	Lechera	100 gr	$ 1.700	$ 1.900	$ 1.900
53	Liquado alpina	250 gr	$ 2.300	$ 2.500	$ 2.500
54	Mr. Tea	300 ml	$ 2.400	$ 2.600	$ 2.600
55	Yogo Yogo Bolsa	300 ml	$ 1.300	$ 1.400	$ 1.400
56	yogurt lácteo	250ml	$ 2.300	$ 2.500	$ 2.500
57	Yogurt regeneris	200 ml	$ 2.600	$ 2.800	$ 2.800
58	Yox	300 ml	$ 2.300	$ 2.500	$ 2.500
59	Tinto	onzas	$ 1.100	$ 1.200	$ 1.200
60	Café en Leche	12 onzas	$ 1.400	$ 1.500	$ 1.500
61	Aromática	12 onzas	$ 1.300	$ 1.400	$ 1.400
62	Maní	35 gr	$ 1.300	$ 1.400	$ 1.400
63	Platanitos	42 gr	$ 1.500	$ 1.600	$ 1.600
64	Bombones	18 gr	$ 500	$ 500	$ 500
65	Chocolatinas	25 gr	$ 600	$ 700	$ 700
66	chitos de maíz (palitos de maíz)	50 gr	$ 1.300	$ 1.400	$ 1.400
67	Chetoos	50 gr	$ 1.200	$ 1.300	$ 1.300
68	De todito Natural	50 gr	$ 2.300	$ 2.500	$ 2.500
69	papas margarita	50 gr	$ 1.800	$ 2.000	$ 2.000
70	Papas fritas	50 gr	$ 1.800	$ 2.000	$ 2.000
71	Chicles	20 gr	$ 300	$ 300	$ 300
72	Choclitos	70 gr	$ 1.300	$ 1.400	$ 1.400

73	Doritos	20 gr	$ 1.800	$ 2.000	$ 2.000
74	Submarinos Bimbo	250 gr	$ 1.000	$ 1.100	$ 1.100
75	Pasteles	100 gr	$ 1.800	$ 2.000	$ 2.000
76	Empanadas	100 gr	$ 1.700	$ 1.900	$ 1.900
77	arepa con huevo	150 gr	$ 2.300	$ 2.500	$ 2.500
78	Deditos de queso	150 gr	$ 1.600	$ 1.700	$ 1.700
79	Cubanos	100 gr	$ 1.500	$ 1.600	$ 1.600
80	arepa con queso	100 gr	$ 2.000	$ 2.200	$ 2.200
81	ensalada de frutas	500 gr	$ 4.700	$ 5.100	$ 5.100
82	tortas decorada	100 gr	$ 1.600	$ 1.700	$ 1.700
83	torta mantecada	100 gr	$ 1.500	$ 1.600	$ 1.600
84	bon yurth	250 ml	$ 3.100	$ 3.400	$ 3.400
85	brownie	65 gr	$ 2.800	$ 3.100	$ 3.100
86	choco ramo	70 gr	$ 1.600	$ 1.700	$ 1.700
87	jugo hit botella	350 ml	$ 1.900	$ 2.100	$ 2.100
88	pony malta botella	350 ml	$ 1.900	$ 2.100	$ 2.100
89	pony malta mini botella	200 cc	$ 1.900	$ 2.100	$ 2.100
90	kelloggs	35 gr	$ 1.200	$ 1.300	$ 1.300
91	nucita	20 gr	$ 800	$ 900	$ 900
92	saviloe pequeño	270 ml	$ 1.800	$ 2.000	$ 2.000
93	saviloe grande	360 ml	$ 2.400	$ 2.600	$ 2.600
94	vive 100 pequeño	240 ml	$ 2.000	$ 2.200	$ 2.200
95	vive 100 grande	320 ml	$ 2.500	$ 2.700	$ 2.700
96	speedd	269 ml	$ 1.400	$ 1.500	$ 1.500

5.4 PRECIOS DE MERCADO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	COTIZACION1. CECILIA	COTIZACION 2. CAMAHO	COTIZACION 3. GLADYS	MENOR VALOR COTIZADO
SERVICIO DE RESTAURANTE						
1	Desayuno corriente	De conformidad con los menús anexos	$ 8.000	$10.000	$10.000	$ 8.000
2	Almuerzo corriente De conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos	$ 10.000	$12.000	$12.000	$ 10.000
3	Cena ejecutivo De conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos	$ 8.000	$ 8.000	$ 7.000	$ 7.000
COMIDAS RÁPIDAS						
1	Sándwich	125 gr	$ 5.000	$ 5.000	$ 6.000	$ 5.000

2	Hamburguesa	200 gr	$ 6.000	$10.000	$ 8.000	$ 6.000
3	Salchipapa	300 gr	$ 8.000	$15.000	$10.000	$ 8.000
4	Perro caliente	300 gr	$ 8.000	$10.000	$12.000	$ 8.000
5	Chorizo (arepa o papa)	300 gr	$ 6.000	$ 7.000	$ 5.000	$ 5.000
6	Porción de pizza	400 gr	$ 6.000	$ 7.000	$ 6.000	$ 6.000
7	Pinchos (carne, cerdo ,pollo)	400 gr	$ 8.000	$ 9.000	$10.000	$ 8.000
8	Patacón rellenos (carne, pollo, cerdo)	300 gr	$ 12.000	$15.000	$12.000	$ 12.000
9	Mazorcadas (maíz, queso, carne, chorizo)	300 gr	$ 15.000	$15.000	$18.000	$ 15.000
10	Arepas rellenas	300 gr	$ 8.000	$ 9.900	$ 9.000	$ 8.000
	SERVICIO DE CAFETERÍA					
1	Jugos naturales	1000 ml	$ 6.000	$ 6.000	$ 6.500	$ 6.000
2	Jugos en leche	1000 ml	$ 7.000	$ 7.900	$ 7.000	$ 7.000
3	Avena vaso grande	500 ml	$ 3.000	$ 3.500	$ 3.200	$ 3.000
4	Milo vaso grande	500 ml	$ 3.000	$ 3.500	$ 3.200	$ 3.000
5	Sevillana	1000 ml	$ 4.000	$ 4.900	$ 4.000	$ 4.000
6	pan aliñado	100 gr	$ 800	$ 1.000	$ 1.000	$ 800
7	pan mojicón	100 gr	$ 1.000	$ 1.000	$ 1.500	$ 1.000
8	pastel de pollo	65 gr	$ 2.500	$ 2.800	$ 3.000	$ 2.500
9	pan hawaiano	50 gr	$ 2.000	$ 1.950	$ 1.500	$ 1.500
10	Buñuelos	100 gr	$ 2.000	$ 2.700	$ 2.000	$ 2.000
11	Pan de yucas	100 gr	$ 2.500	$ 2.700	$ 2.000	$ 2.000
12	Agua con gas botella	600 ml	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.300	$ 2.300
13	Agua sin gas botella	600 ml	$ 2.500	$ 2.200	$ 2.200	$ 2.200
14	Agua en bolsa	300 ml	$ 1.000	$ 1.000	$ 800	$ 800
15	Jugo en caja	300 ml	$ 2.000	$ 1.500	$ 1.500	$ 1.500
16	Yogurt en bolsa	200 cc	$ 1.500	$ 1.800	$ 1.500	$ 1.500
17	Yogurt en vaso	169 cc	$ 2.200	$ 2.500	$ 2.000	$ 2.000
18	Avena en bolsa	250 cc	$ 2.500	$ 2.950	$ 2.500	$ 2.500
19	Galletas dux	90 gr	$ 800	$ 1.000	$ 800	$ 800
20	Galletas festival x6	90 gr	$ 1.000	$ 1.500	$ 1.200	$ 1.000
21	Galletas crakeñas	70 gr	$ 800	$ 800	$ 1.000	$ 800
22	Galleta recreo	90 gr	$ 1.000	$ 1.500	$ 1.200	$ 1.000
23	Galleta dux integral	90 gr	$ 1.000	$ 1.200	$ 1.300	$ 1.000
24	Galleta mini chips	60 gr	$ 1.500	$ 2.000	$ 2.200	$ 1.500

25	Galleta mini chips micro	90 gr	$ 1.300	$ 2.000	$ 2.000	$ 1.300
26	Galleta tosh	80 gr	$ 1.500	$ 1.800	$ 2.000	$ 1.500
27	Galleta wafer vainilla	90 gr	$ 700	$ 1.000	$ 600	$ 600
28	Crem helado bocatto	88 gr	$ 5.000	$ 6.000	$ 7.000	$ 5.000
29	Crem helado Paleta aloha (limón o naranja)	65 gr	$ 2.000	$ 2.200	$ 2.500	$ 2.000
30	Crem helado Vaso raspado kola aloha	160 gr	$ 3.200	$ 3.500	$ 3.600	$ 3.200
31	Crem helado aloha ice (limón, fresa)	90 gr	$ 3.200	$ 3.500	$ 3.600	$ 3.200
32	Crem helado choco cono	95 gr	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.500
33	Crem helado paleta choco listo	52 gr	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.500
34	Crem helado cono ron con pasas	81 gr	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.500
35	Crem helado paleta fruti fresa	80 gr	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.500
36	Crem helado artesanal	80 gr	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.500
37	Crem helado polet	75 gr	$ 3.500	$ 3.800	$ 3.500	$ 3.500
38	Crem helado casero	75 gr	$ 1.800	$ 1.950	$ 1.500	$ 1.500
39	Crem helado platillo	55 gr	$ 2.100	$ 2.300	$ 2.000	$ 2.000
40	Gansitos	100 gr	$ 1.500	$ 1.700	$ 1.500	$ 1.500
41	Gaseosa gopack	600 ml	$ 2.500	$ 3.400	$ 3.000	$ 2.500
42	Gaseosa	1 lt	$ 7.000	$ 7.000	$ 7.000	$ 7.000
43	Gaseosa	2.5 lt	$ 9.000	$ 9.000	$ 9.000	$ 9.000
44	Gaseosa bolsa	300 ml	$ 1.000	$ 1.200	$ 1.500	$ 1.000
45	Gaseosa botella	350 ml	$ 2.800	$ 3.500	$ 2.500	$ 2.500
46	Gatorade	500 ml	$ 4.200	$ 5.000	$ 5.000	$ 4.200
47	Powerade	500 ml	$ 4.200	$ 5.000	$ 5.000	$ 4.200
48	Soka	350 ml	$ 2.700	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.500
49	Gelatina Bogy-Alpina	250 ml	$ 2.000	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.000
50	Alpinette	140 gr	$ 3.500	$ 3.800	$ 3.500	$ 3.500
51	Cremoleta	150 gr	$ 5.000	$ 6.500	$ 5.800	$ 5.000
52	Lechera	100 gr	$ 2.625	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.500
53	Liquado alpina	250 gr	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.500
54	Mr. Tea	300 ml	$ 2.500	$ 3.000	$ 2.500	$ 2.500
55	Yogo Yogo Bolsa	300 ml	$ 1.500	$ 1.750	$ 1.500	$ 1.500
56	yogurt lácteo	250ml	$ 3.500	$ 3.750	$ 3.500	$ 3.500
57	Yogurt regeneris	200 ml	$ 3.150	$ 3.400	$ 3.000	$ 3.000

58	Yox	300 ml	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.500
59	Tinto	onzas	$ 1.000	$ 1.500	$ 1.000	$ 1.000
60	Café en Leche	12 onzas	$ 1.500	$ 1.800	$ 1.500	$ 1.500
61	Aromática	12 onzas	$ 1.500	$ 1.900	$ 1.500	$ 1.500
62	Maní	35 gr	$ 1.500	$ 1.700	$ 1.500	$ 1.500
63	Platanitos	42 gr	$ 1.800	$ 1.950	$ 2.000	$ 1.800
64	Bombones	18 gr	$ 500	$ 800	$ 500	$ 500
65	Chocolatinas	25 gr	$ 700	$ 800	$ 500	$ 500
66	chitos de maíz (palitos de maíz)	50 gr	$ 1.500	$ 1.750	$ 1.800	$ 1.500
67	Chetoos	50 gr	$ 2.000	$ 2.500	$ 2.600	$ 2.000
68	De todito Natural	50 gr	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.500
69	papas margarita	50 gr	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.500
70	Papas fritas	50 gr	$ 2.100	$ 2.300	$ 2.000	$ 2.000
71	Chicles	20 gr	$ 200	$ 300	$ 200	$ 200
72	Choclitos	70 gr	$ 1.500	$ 1.800	$ 1.500	$ 1.500
73	Doritos	20 gr	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.000	$ 2.000
74	Submarinos Bimbo	250 gr	$ 1.000	$ 1.000	$ 1.200	$ 1.000
75	Pasteles	100 gr	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.500
76	Empanadas	100 gr	$ 2.500	$ 2.400	$ 2.000	$ 2.000
77	arepa con huevo	150 gr	$ 3.200	$ 3.500	$ 4.000	$ 3.200
78	Deditos de queso	150 gr	$ 2.100	$ 2.800	$ 2.000	$ 2.000
79	Cubanos	100 gr	$ 1.500	$ 1.700	$ 1.500	$ 1.500
80	arepa con queso	100 gr	$ 2.000	$ 2.400	$ 2.000	$ 2.000
81	ensalada de frutas	500 gr	$ 6.300	$ 7.000	$ 6.000	$ 6.000
82	tortas decorada	100 gr	$ 2.100	$ 2.400	$ 2.000	$ 2.000
83	torta mantecada	100 gr	$ 2.100	$ 2.400	$ 2.000	$ 2.000
84	bon yurth	250 ml	$ 3.500	$ 3.650	$ 3.300	$ 3.300
85	brownie	65 gr	$ 3.990	$ 3.900	$ 3.800	$ 3.800
86	choco ramo	70 gr	$ 2.000	$ 2.800	$ 1.600	$ 1.600
87	jugo hit botella	350 ml	$ 2.100	$ 2.400	$ 2.000	$ 2.000
88	pony malta botella	350 ml	$ 2.100	$ 2.400	$ 2.000	$ 2.000
89	pony malta mini botella	200 cc	$ 2.625	$ 2.750	$ 2.500	$ 2.500
90	kelloggs	35 gr	$ 1.260	$ 1.600	$ 1.200	$ 1.200
91	nucita	20 gr	$ 1.000	$ 1.100	$ 900	$ 900
92	saviloe pequeño	270 ml	$ 1.500	$ 1.750	$ 1.500	$ 1.500

93	saviloe grande	360 ml	$ 2.300	$ 2.300	$ 2.500	$ 2.300
94	vive 100 pequeño	240 ml	$ 2.100	$ 2.400	$ 2.000	$ 2.000
95	vive 100 grande	320 ml	$ 2.625	$ 2.750	$ 2.500	$ 2.500
96	speedd	269 ml	$ 2.000	$ 2.500	$ 2.000	$ 2.000
VALOR TOTAL COTIZACION			$340.275	$393.450	$366.700	$331.200

La Región de Policía No 2, en busca de bienestar para el personal beneficiario de los servicios de cafetería y restaurante, toma como precio de mercado los menores valores presentados en las cotizaciones anexas al presente proceso. Así mismo se establece que la cotización más favorable es la presentada por CECILIA ALVAREZ DE MORA , por lo que se solicita se inicie el proceso de contratación con dicha persona.

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ÍT	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIOS DEL SECOP	PRECIOS HISTÓRICOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO PROYECTADO	Valor proyectado redondeado intervalos de 50 pesos
1	Desayuno corriente	De conformidad con los menús anexos	N/A	$ 6.600	$ 8.000	$ 7.300	$ 7.300
2	Almuerzo corriente De conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos	N/A	$ 7.100	$ 10.000	$ 8.550	$ 8.600
3	Cena ejecutivo De conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos	N/A	$ 7.900	$ 7.000	$ 7.450	$ 7.500
1	Sandwich	125 gr	N/A	$ 3.400	$ 5.000	$ 4.200	$ 4.200
2	Hamburguesa	200 gr	N/A	$ 5.400	$ 6.000	$ 5.700	$ 5.700
3	Salchipapa	300 gr	N/A	$ 4.200	$ 8.000	$ 6.100	$ 6.100
4	Perro caliente	300 gr	N/A	$ 5.500	$ 8.000	$ 6.750	$ 6.800
5	Chorizo (arepa o papa)	300 gr	N/A	$ 4.400	$ 5.000	$ 4.700	$ 4.700
6	Porción de pizza	400 gr	N/A	$ 4.700	$ 6.000	$ 5.350	$ 5.400
7	Pinchos (carne, cerdo ,pollo)	400 gr	N/A	$ 4.000	$ 8.000	$ 6.000	$ 6.000
8	Patacón rellenos (carne, pollo, cerdo)	300 gr	N/A	$ 5.700	$ 12.000	$ 8.850	$ 8.900
9	Mazorcadas (maíz, queso, carne, chorizo)	300 gr	N/A	$ 7.200	$ 15.000	$ 11.100	$ 11.100
10	Arepas rellenas	300 gr	N/A	$ 7.200	$ 8.000	$ 7.600	$ 7.600
1	Jugos naturales	1000 ml	N/A	$ 4.200	$ 6.000	$ 5.100	$ 5.100
2	Jugos en leche	1000 ml	N/A	$ 5.500	$ 7.000	$ 6.250	$ 6.300
3	Avena vaso grande	500 ml	N/A	$ 2.600	$ 3.000	$ 2.800	$ 2.800
4	Milo vaso grande	500 ml	N/A	$ 2.500	$ 3.000	$ 2.750	$ 2.800
5	Sevillana	1000 ml	N/A	$ 3.700	$ 4.000	$ 3.850	$ 3.900

6	pan aliñado	100 gr	N/A	$ 500	$ 800	$ 650	$ 700
7	pan mojicon	100 gr	N/A	$ 900	$ 1.000	$ 950	$ 1.000
8	pastel de pollo	65 gr	N/A	$ 2.100	$ 2.500	$ 2.300	$ 2.300
9	pan hawaiano	50 gr	N/A	$ 1.300	$ 1.500	$ 1.400	$ 1.400
10	Buñuelos	100 gr	N/A	$ 1.600	$ 2.000	$ 1.800	$ 1.800
11	Pan de yucas	100 gr	N/A	$ 1.600	$ 2.000	$ 1.800	$ 1.800
12	Agua con gas botella	600 ml	N/A	$ 2.100	$ 2.300	$ 2.200	$ 2.200
13	Agua sin gas botella	600 ml	N/A	$ 2.200	$ 2.200	$ 2.200	$ 2.200
14	Agua en bolsa	300 ml	N/A	$ 800	$ 800	$ 800	$ 800
15	Jugo en caja	300 ml	N/A	$ 1.300	$ 1.500	$ 1.400	$ 1.400
16	Yogurt en bolsa	200 cc	N/A	$ 1.400	$ 1.500	$ 1.450	$ 1.500
17	Yogurt en vaso	169 cc	N/A	$ 2.100	$ 2.000	$ 2.050	$ 2.100
18	Avena en bolsa	250 cc	N/A	$ 2.300	$ 2.500	$ 2.400	$ 2.400
19	Galletas dux	90 gr	N/A	$ 900	$ 800	$ 850	$ 900
20	Galletas festival x6	90 gr	N/A	$ 1.200	$ 1.000	$ 1.100	$ 1.100
21	Galletas crakeñas	70 gr	N/A	$ 800	$ 800	$ 800	$ 800
22	Galleta recreo	90 gr	N/A	$ 1.100	$ 1.000	$ 1.050	$ 1.100
23	Galleta dux integral	90 gr	N/A	$ 1.000	$ 1.000	$ 1.000	$ 1.000
24	Galleta mini chips	60 gr	N/A	$ 1.400	$ 1.500	$ 1.450	$ 1.500
25	Galleta mini chips micro	90 gr	N/A	$ 1.600	$ 1.300	$ 1.450	$ 1.500
26	Galleta tosh	80 gr	N/A	$ 1.100	$ 1.500	$ 1.300	$ 1.300
27	Galleta wafer vainilla	90 gr	N/A	$ 800	$ 600	$ 700	$ 700
28	Crem helado Helado bocatto	88 gr	N/A	$ 4.300	$ 5.000	$ 4.650	$ 4.700
29	Crem helado Paleta aloha (limón o naranja)	65 gr	N/A	$ 1.700	$ 2.000	$ 1.850	$ 1.900
30	Crem helado Vaso raspado kola aloha	160 gr	N/A	$ 3.200	$ 3.200	$ 3.200	$ 3.200
31	Crem helado aloha ice (limón, fresa)	90 gr	N/A	$ 1.200	$ 3.200	$ 2.200	$ 2.200
32	Crem helado choco cono	95 gr	N/A	$ 2.100	$ 2.500	$ 2.300	$ 2.300
33	Crem helado paleta choco listo	52 gr	N/A	$ 1.900	$ 2.500	$ 2.200	$ 2.200
34	Crem helado cono ron con pasas	81 gr	N/A	$ 2.300	$ 2.500	$ 2.400	$ 2.400
35	Crem helado paleta fruti fresa	80 gr	N/A	$ 2.100	$ 2.500	$ 2.300	$ 2.300
36	Crem helado helado artesanal	80 gr	N/A	$ 2.300	$ 2.500	$ 2.400	$ 2.400
37	Crem helado polet	75 gr	N/A	$ 4.200	$ 3.500	$ 3.850	$ 3.900
38	Crem helado helado casero	75 gr	N/A	$ 1.600	$ 1.500	$ 1.550	$ 1.600

39	Crem helado platillo	55 gr	N/A	$ 2.100	$ 2.000	$ 2.050	$ 2.100
40	Gansitos	100 gr	N/A	$ 1.400	$ 1.500	$ 1.450	$ 1.500
41	Gaseosa gopack	600 ml	N/A	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.650	$ 2.700
42	Gaseosa	1 ¼ lt	N/A	$ 3.800	$ 7.000	$ 5.400	$ 5.400
43	Gaseosa	2.5 lt	N/A	$ 5.500	$ 9.000	$ 7.250	$ 7.300
44	Gaseosa bolsa	300 ml	N/A	$ 700	$ 1.000	$ 850	$ 900
45	Gaseosa botella	350 ml	N/A	$ 2.400	$ 2.500	$ 2.450	$ 2.500
46	Gatorade	500 ml	N/A	$ 3.700	$ 4.200	$ 3.950	$ 4.000
47	Powerade	500 ml	N/A	$ 3.000	$ 4.200	$ 3.600	$ 3.600
48	Soka	350 ml	N/A	$ 1.700	$ 2.500	$ 2.100	$ 2.100
49	Gelatina Bogy-Alpina	250 ml	N/A	$ 2.100	$ 2.000	$ 2.050	$ 2.100
50	Alpinette	140 gr	N/A	$ 3.100	$ 3.500	$ 3.300	$ 3.300
51	Cremoleta	150 gr	N/A	$ 3.300	$ 5.000	$ 4.150	$ 4.200
52	Lechera	100 gr	N/A	$ 1.900	$ 2.500	$ 2.200	$ 2.200
53	Liquado alpina	250 gr	N/A	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.500
54	Mr. Tea	300 ml	N/A	$ 2.600	$ 2.500	$ 2.550	$ 2.600
55	Yogo Yogo Bolsa	300 ml	N/A	$ 1.400	$ 1.500	$ 1.450	$ 1.500
56	yogurt lácteo	250ml	N/A	$ 2.500	$ 3.500	$ 3.000	$ 3.000
57	Yogurt regeneris	200 ml	N/A	$ 2.800	$ 3.000	$ 2.900	$ 2.900
58	Yox	300 ml	N/A	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.500
59	Tinto	7 onzas	N/A	$ 1.200	$ 1.000	$ 1.100	$ 1.100
60	Café en Leche	12 onzas	N/A	$ 1.500	$ 1.500	$ 1.500	$ 1.500
61	Aromatica	12 onzas	N/A	$ 1.400	$ 1.500	$ 1.450	$ 1.500
62	Mani	35 gr	N/A	$ 1.400	$ 1.500	$ 1.450	$ 1.500
63	Platanitos	42 gr	N/A	$ 1.600	$ 1.800	$ 1.700	$ 1.700
64	Bombones	18 gr	N/A	$ 500	$ 500	$ 500	$ 500
65	Chocolatinas	25 gr	N/A	$ 700	$ 500	$ 600	$ 600
66	chitos de maiz (palitos de maiz)	50 gr	N/A	$ 1.400	$ 1.500	$ 1.450	$ 1.500
67	Chetoos	50 gr	N/A	$ 1.300	$ 2.000	$ 1.650	$ 1.700
68	De todito Natural	50 gr	N/A	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.500
69	papas margarita	50 gr	N/A	$ 2.000	$ 2.500	$ 2.250	$ 2.300
70	Papas fritas	50 gr	N/A	$ 2.000	$ 2.000	$ 2.000	$ 2.000
71	Chicles	20 gr	N/A	$ 300	$ 200	$ 250	$ 300
72	Choclitos	70 gr	N/A	$ 1.400	$ 1.500	$ 1.450	$ 1.500
73	Doritos	20 gr	N/A	$ 2.000	$ 2.000	$ 2.000	$ 2.000

74	Submarinos Bimbo	250 gr	N/A	$ 1.100	$ 1.000	$ 1.050	$ 1.100
75	Pasteles	100 gr	N/A	$ 2.000	$ 2.500	$ 2.250	$ 2.300
76	Empanadas	100 gr	N/A	$ 1.900	$ 2.000	$ 1.950	$ 2.000
77	arepa con huevo	150 gr	N/A	$ 2.500	$ 3.200	$ 2.850	$ 2.900
78	Deditos de queso	150 gr	N/A	$ 1.700	$ 2.000	$ 1.850	$ 1.900
79	Cubanos	100 gr	N/A	$ 1.600	$ 1.500	$ 1.550	$ 1.600
80	arepa con queso	100 gr	N/A	$ 2.200	$ 2.000	$ 2.100	$ 2.100
81	ensalada de frutas	500 gr	N/A	$ 5.100	$ 6.000	$ 5.550	$ 5.600
82	tortas decorada	100 gr	N/A	$ 1.700	$ 2.000	$ 1.850	$ 1.900
83	torta mantecada	100 gr	N/A	$ 1.600	$ 2.000	$ 1.800	$ 1.800
84	bon yurth	250 ml	N/A	$ 3.400	$ 3.300	$ 3.350	$ 3.400
85	brownie	65 gr	N/A	$ 3.100	$ 3.800	$ 3.450	$ 3.500
86	choco ramo	70 gr	N/A	$ 1.700	$ 1.600	$ 1.650	$ 1.700
87	jugo hit botella	350 ml	N/A	$ 2.100	$ 2.000	$ 2.050	$ 2.100
88	pony malta botella	350 ml	N/A	$ 2.100	$ 2.000	$ 2.050	$ 2.100
89	pony malta mini botella	200 cc	N/A	$ 2.100	$ 2.500	$ 2.300	$ 2.300
90	kelloggs	35 gr	N/A	$ 1.300	$ 1.200	$ 1.250	$ 1.300
91	nucita	20 gr	N/A	$ 900	$ 900	$ 900	$ 900
92	saviloe pequeño	270 ml	N/A	$ 2.000	$ 1.500	$ 1.750	$ 1.800
93	saviloe grande	360 ml	N/A	$ 2.600	$ 2.300	$ 2.450	$ 2.500
94	vive 100 pequeño	240 ml	N/A	$ 2.200	$ 2.000	$ 2.100	$ 2.100
95	vive 100 grande	320 ml	N/A	$ 2.700	$ 2.500	$ 2.600	$ 2.600
96	speedd	269 ml	N/A	$ 1.500	$ 2.000	$ 1.750	$ 1.800

Para determinar el **VALOR ESTIMADO A TOMAR PROYECTADO** la Policía Metropolitana de Neiva no se tuvieron en cuenta los **PRECIOS DE REFERENCIA DEL SECOP,** toda vez que las condiciones técnicas mínimas del presente proceso son diferentes; con relación a los **PRECIOS HISTÓRICOS** se toman los precios de cada uno de los productos relacionados en el contrato 93-1-30005-22, dichos valores son indexados de acuerdo al incremento del IPC del 9,28 % para el año 2023 establecido por el DANE y se proyecta a fin de obtener el valor unitario proyectado de cada uno de los productos, teniendo en cuenta que se le realizaron las a aproximaciones con múltiplos de 50; mientras que en relación con los **PRECIOS DE MERCADO** es tomado el menor valor de cada uno de los productos cotizados por los proveedores.

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor total estimado para adelantar el presente proceso de contratación es por la suma de **SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($6.432.000,00)** IVA incluido distribuidos, así:

QUINIENTOS TREINTA Y SEIS MIL PESOS ($ 536.000,00 M/CTE) por doce meses. El anterior valor mensual a pagar por los doce meses, es incluido IVA, Los pagos del consumo de los servicios públicos estarán a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del

contrato, los cuales deben ser pagados de acuerdo a los medidores instalados. El supervisor del contrato reportará a la oficina de Tesorería de la MENEV los pagos de servicios públicos de agua y energía eléctrica realizados por el arrendatario a las cuentas de cada uno de los servicios.

ÍTEM	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	CANON MENSUAL ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	REGIÓN 2	Arrendamiento de las instalaciones de la cafeteria y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2.	12	$ 536.000,00	$6.432.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO					**$6.432.000,00**

ÍT	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	Valor Unitario estimado a tomar
1	Desayuno corriente	De conformidad con los menús anexos	$ 7.300
2	Almuerzo corriente De conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos	$ 8.600
3	Cena ejecutivo De conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos	$ 7.500
1	Sandwich	125 gr	$ 4.200
2	Hamburguesa	200 gr	$ 5.700
3	Salchipapa	300 gr	$ 6.100
4	Perro caliente	300 gr	$ 6.800
5	Chorizo (arepa o papa)	300 gr	$ 4.700
6	Porción de pizza	400 gr	$ 5.400
7	Pinchos (carne, cerdo ,pollo)	400 gr	$ 6.000
8	Patacón rellenos (carne, pollo, cerdo)	300 gr	$ 8.900
9	Mazorcadas (maíz, queso, carne, chorizo)	300 gr	$ 11.100
10	Arepas rellenas	300 gr	$ 7.600
1	Jugos naturales	1000 ml	$ 5.100
2	Jugos en leche	1000 ml	$ 6.300
3	Avena vaso grande	500 ml	$ 2.800
4	Milo vaso grande	500 ml	$ 2.800
5	Sevillana	1000 ml	$ 3.900
6	pan aliñado	100 gr	$ 700
7	pan mojicon	100 gr	$ 1.000
8	pastel de pollo	65 gr	$ 2.300
9	pan hawaiano	50 gr	$ 1.400
10	Buñuelos	100 gr	$ 1.800

11	Pan de yucas	100 gr	$ 1.800
12	Agua con gas botella	600 ml	$ 2.200
13	Agua sin gas botella	600 ml	$ 2.200
14	Agua en bolsa	300 ml	$ 800
15	Jugo en caja	300 ml	$ 1.400
16	Yogurt en bolsa	200 cc	$ 1.500
17	Yogurt en vaso	169 cc	$ 2.100
18	Avena en bolsa	250 cc	$ 2.400
19	Galletas dux	90 gr	$ 900
20	Galletas festival x6	90 gr	$ 1.100
21	Galletas crakeñas	70 gr	$ 800
22	Galleta recreo	90 gr	$ 1.100
23	Galleta dux integral	90 gr	$ 1.000
24	Galleta mini chips	60 gr	$ 1.500
25	Galleta mini chips micro	90 gr	$ 1.500
26	Galleta tosh	80 gr	$ 1.300
27	Galleta wafer vainilla	90 gr	$ 700
28	Crem helado Helado bocatto	88 gr	$ 4.700
29	Crem helado Paleta aloha (limón o naranja)	65 gr	$ 1.900
30	Crem helado Vaso raspado kola aloha	160 gr	$ 3.200
31	Crem helado aloha ice (limón, fresa)	90 gr	$ 2.200
32	Crem helado choco cono	95 gr	$ 2.300
33	Crem helado paleta choco listo	52 gr	$ 2.200
34	Crem helado cono ron con pasas	81 gr	$ 2.400
35	Crem helado paleta fruti fresa	80 gr	$ 2.300
36	Crem helado helado artesanal	80 gr	$ 2.400
37	Crem helado polet	75 gr	$ 3.900
38	Crem helado helado casero	75 gr	$ 1.600
39	Crem helado platillo	55 gr	$ 2.100
40	Gansitos	100 gr	$ 1.500
41	Gaseosa gopack	600 ml	$ 2.700
42	Gaseosa	1 ¼ lt	$ 5.400
43	Gaseosa	2.5 lt	$ 7.300
44	Gaseosa bolsa	300 ml	$ 900
45	Gaseosa botella	350 ml	$ 2.500

46	Gatorade	500 ml	$ 4.000
47	Powerade	500 ml	$ 3.600
48	Soka	350 ml	$ 2.100
49	Gelatina Bogy-Alpina	250 ml	$ 2.100
50	Alpinette	140 gr	$ 3.300
51	Cremoleta	150 gr	$ 4.200
52	Lechera	100 gr	$ 2.200
53	Liquado alpina	250 gr	$ 2.500
54	Mr. Tea	300 ml	$ 2.600
55	Yogo Yogo Bolsa	300 ml	$ 1.500
56	yogurt lácteo	250ml	$ 3.000
57	Yogurt regeneris	200 ml	$ 2.900
58	Yox	300 ml	$ 2.500
59	Tinto	7 onzas	$ 1.100
60	Café en Leche	12 onzas	$ 1.500
61	Aromatica	12 onzas	$ 1.500
62	Mani	35 gr	$ 1.500
63	Platanitos	42 gr	$ 1.700
64	Bombones	18 gr	$ 500
65	Chocolatinas	25 gr	$ 600
66	chitos de maíz (palitos de maíz)	50 gr	$ 1.500
67	Chetoos	50 gr	$ 1.700
68	De todito Natural	50 gr	$ 2.500
69	papas margarita	50 gr	$ 2.300
70	Papas fritas	50 gr	$ 2.000
71	Chicles	20 gr	$ 300
72	Choclitos	70 gr	$ 1.500
73	Doritos	20 gr	$ 2.000
74	Submarinos Bimbo	250 gr	$ 1.100
75	Pasteles	100 gr	$ 2.300
76	Empanadas	100 gr	$ 2.000
77	arepa con huevo	150 gr	$ 2.900
78	Deditos de queso	150 gr	$ 1.900
79	Cubanos	100 gr	$ 1.600
80	arepa con queso	100 gr	$ 2.100

81	ensalada de frutas	500 gr	$ 5.600
82	tortas decorada	100 gr	$ 1.900
83	torta mantecada	100 gr	$ 1.800
84	bon yurth	250 ml	$ 3.400
85	brownie	65 gr	$ 3.500
86	choco ramo	70 gr	$ 1.700
87	jugo hit botella	350 ml	$ 2.100
88	pony malta botella	350 ml	$ 2.100
89	pony malta mini botella	200 cc	$ 2.300
90	kelloggs	35 gr	$ 1.300
91	nucita	20 gr	$ 900
92	saviloe pequeño	270 ml	$ 1.800
93	saviloe grande	360 ml	$ 2.500
94	vive 100 pequeño	240 ml	$ 2.100
95	vive 100 grande	320 ml	$ 2.600
96	speedd	269 ml	$ 1.800

Intendente **YESFERSON CORREA OSPITIA**
Responsable logístico Región No. 2

Documentos Anexos al Estudio Previo:

- Certificación de la necesidad
- Especificaciones técnicas mínimas
- Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- Análisis del riesgo y forma de mitigarlo

Formularios adjuntos al proceso:

- Carta de presentación de la propuesta
- Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo
- Formulario acuerdo de confidencialidad
- Compromiso anticorrupción
- Datos básicos beneficiario cuenta

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- Solicitud de cotización
- Cotizaciones
- Canon de arrendamiento
- Solicitud inicio proceso contratación al comandante de la MENEV

ANEXO No 1

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En mí calidad de responsable Logístico de la Región de Policía No.2, manifiesto con la suscripción de la presente CERTIFICACIÓN que se hace necesario realizar el arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2, de satisfacer las necesidades del personal de oficiales, suboficiales, nivel ejecutivo, patrulleros, agentes, auxiliares de Policía, personal no uniformado que prestan su servicio en estas instalaciones policiales al igual que beneficiarios de la Policía Nacional, que a diario las visitan. Con ello se pretende brindar seguridad y tranquilidad al personal Policial, evitando desplazamientos a otros sectores, generando el riesgo de ser objeto de atentados por parte de grupos al margen de la Ley.

Intendente YESFERSON CORREA OSPITIA
Responsable logístico Región No. 2

ANEXO No 2

- Especificaciones técnicas mínimas
- Experiencia proponente en ofrecer el servicio
- Competencia de los contratistas
- Experiencia del personal
- Calidad del servicio
- Capacidad operativa
- Seguridad industrial y medio ambiente
- Restitución del inmueble
- Otras condiciones técnicas verificables.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Descripción del canon de arrendamiento y servicio de restaurante y cafetería

ÍTEM	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	REGIÓN 2	Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante del ubicada en el Comando Región de Policía No. 2 Sur oriental.	12		

ÍT	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
	SERVICIO DE RESTAURANTE			
1	Desayuno corriente	De conformidad con los menús anexos		
2	Almuerzo corriente De conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos		
3	Cena ejecutivo De conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos		
	COMIDAS RÁPIDAS			
1	Sándwich	125 gr		
2	Hamburguesa	200 gr		
3	Salchipapa	300 gr		
4	Perro caliente	300 gr		
5	Chorizo (arepa o papa)	300 gr		
6	Porción de pizza	400 gr		
7	Pinchos (carne, cerdo ,pollo)	400 gr		
8	Patacón rellenos (carne, pollo, cerdo)	300 gr		
9	Mazorcadas (maíz, queso, carne, chorizo)	300 gr		
10	Arepas rellenas	300 gr		
	SERVICIO DE CAFETERÍA			

1	Jugos naturales	1000 ml		
2	Jugos en leche	1000 ml		
3	Avena vaso grande	500 ml		
4	Milo vaso grande	500 ml		
5	Sevillana	1000 ml		
6	pan aliñado	100 gr		
7	pan mojicón	100 gr		
8	pastel de pollo	65 gr		
9	pan hawaiano	50 gr		
10	Buñuelos	100 gr		
11	Pan de yucas	100 gr		
12	Agua con gas botella	600 ml		
13	Agua sin gas botella	600 ml		
14	Agua en bolsa	300 ml		
15	Jugo en caja	300 ml		
16	Yogurt en bolsa	200 cc		
17	Yogurt en vaso	169 cc		
18	Avena en bolsa	250 cc		
19	Galletas dux	90 gr		
20	Galletas festival x6	90 gr		
21	Galletas crakeñas	70 gr		
22	Galleta recreo	90 gr		
23	Galleta dux integral	90 gr		
24	Galleta mini chips	60 gr		
25	Galleta mini chips micro	90 gr		
26	Galleta tosh	80 gr		
27	Galleta wafer vainilla	90 gr		
28	Crem helado bocatto	88 gr		
29	Crem helado Paleta aloha (limón o naranja)	65 gr		
30	Crem helado Vaso raspado kola aloha	160 gr		
31	Crem helado aloha ice (limón, fresa)	90 gr		
32	Crem helado choco cono	95 gr		
33	Crem helado paleta choco listo	52 gr		
34	Crem helado cono ron con pasas	81 gr		
35	Crem helado paleta fruti fresa	80 gr		

36	Crem helado helado artesanal	80 gr		
37	Crem helado polet	75 gr		
38	Crem helado helado casero	75 gr		
39	Crem helado platillo	55 gr		
40	Gansitos	100 gr		
41	Gaseosa gopack	600 ml		
42	Gaseosa	1 ¼ lt		
43	Gaseosa	2.5 lt		
44	Gaseosa bolsa	300 ml		
45	Gaseosa botella	350 ml		
46	Gatorade	500 ml		
47	Powerade	500 ml		
48	Soka	350 ml		
49	Gelatina Bogy-Alpina	250 ml		
50	Alpinette	140 gr		
51	Cremoleta	150 gr		
52	Lechera	100 gr		
53	Liquado alpina	250 gr		
54	Mr. Tea	300 ml		
55	Yogo Yogo Bolsa	300 ml		
56	yogurt lácteo	250ml		
57	Yogurt regeneris	200 ml		
58	Yox	300 ml		
59	Tinto	7 onzas		
60	Café en Leche	12 onzas		
61	Aromatica	12 onzas		
62	Mani	35 gr		
63	Platanitos	42 gr		
64	Bombones	18 gr		
65	Chocolatinas	25 gr		
66	chitos de maiz (palitos de maiz)	50 gr		
67	Chetoos	50 gr		
68	De todito Natural	50 gr		
69	papas margarita	50 gr		
70	Papas fritas	50 gr		

71	Chicles	20 gr		
72	Choclitos	70 gr		
73	Doritos	20 gr		
74	Submarinos Bimbo	250 gr		
75	Pasteles	100 gr		
76	Empanadas	100 gr		
77	arepa con huevo	150 gr		
78	Deditos de queso	150 gr		
79	Cubanos	100 gr		
80	arepa con queso	100 gr		
81	ensalada de frutas	500 gr		
82	tortas decorada	100 gr		
83	torta mantecada	100 gr		
84	bon yurth	250 ml		
85	brownie	65 gr		
86	choco ramo	70 gr		
87	jugo hit botella	350 ml		
88	pony malta botella	350 ml		
89	pony malta mini botella	200 cc		
90	kelloggs	35 gr		
91	nucita	20 gr		
92	saviloe pequeño	270 ml		
93	saviloe grande	360 ml		
94	vive 100 pequeño	240 ml		
95	vive 100 grande	320 ml		
96	speedd	269 ml		

MENUS

ITEM	MENÚ	DESCRIPCION		CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNOS	1	Caldo de costilla	350 ml		
		Arepas	2 unidad		
		porción arroz	80 gramos		
		Huevos con queso y chorizo	80 gramos		

		Chocolate	12 onzas		
	2	Ensalada de Fruta (Kiwi y/o Fresa, Durazno, Uvas, Piña, Banano, Cereza) + Aderezo (Leche condensada o crema de leche / Yogurt) + Helado.	500gr		
	3	Caldo de pajarilla	350 ml		
		carne sudada	100 gramos		
		Arepas	1 unidad		
		Tostadas	1 unidad		
		Chocolate	12 onzas		
	4	Caldo de menudencia	350 ml		
		hígado encebollado	100 gramos		
		Porción de arroz	80 gramos		
		Arepas	1 unidad		
		tajada de pan	1 unidad		
		jugo de frutas	12 onzas		
	5	Caldo de pollo	150 gr		
		Carne asada	1 unidad		
		Arepa paisa	1 unidad		
		Galletas	2 unidades		
		Chocolate	12 onzas		
	6	Huevos al Gusto, Rancheros, pericos, revueltos, tajada de jamón + tajada de queso	2 unidades		
		arepa de Maíz	2 unidades		
		Pan integral	1 unidad		
		Chocolate	12 onzas		
	7	Tortilla Criolla: 1 tortilla integral + carne desmechada + hogao (salsa criolla) + Maiz tierno	2 unidades		
		Pan integral	1 unidad		
		Chocolate o agua panela	12 onzas		
ALMUERZOS	1	Porción de frijoles	350 ml		
		Porción de Arroz	80 gramos		
		carne de cerdo a la plancha	125 gramos		
		Ensalada verde	80 gramos		
		chicharrón	80 gramos		
		maduro	2 unidades		
		carne molida	30 gramos		

		huevo frito	1 unidad
		aguacate	1 porción
		morcilla	80 gramos
		Jugo fruta natural	12 onzas
	2	Ajiaco de pollo	350 ml
		Porción de Arroz	80 gramos
		Patacón	1 unidad
		Ensalada de aguacate	50 gramos
		Jugo fruta natural	12 onzas
	3	Sancocho de pollo	350 ml
		pataconas	2 unidades
		Porción de Arroz	80 gramos
		Ensalada agridulce	120 gramos
		Jugo fruta natural	12 onzas
	4	sopa de pasta	350 ml
		Porción de Arroz	80 gramos
		Lenteja	70 gramos
		Sobre barriga a la plancha	125 gramos
		Papa salada	2 unidades
		Ensalada	50 gramos
		Jugo fruta natural	12 onzas
	5	lasaña mixta	300 gramos
		Porción de Arroz	80 gramos
		Yuca frita	1 unidad
		Jugo fruta natural	1 unidad
	6	consomé de pollo	350 ml
		arroz con pollo	125 gramos
		papas a la francesa	80 gramos
		aguacate	1 taja
		Jugo fruta natural	12 onzas
	7	consomé de pescado	350 ml
		mojarra frita	200 gramos
		patacón frito	2 unidades
		arroz	80 gr

		Ensalada roja	50 gramos		
		jugo fruta natural	12 onzas		
COMIDA	1	Huevos al gusto	2 unidades		
		Porción de arroz	80 gramos		
		patacón	2 unidades		
		Ensalada agridulce	50 gramos		
		jugo de fruta natural	12 onzas		
	2	Porción de arroz	80 gramos		
		Carne sudada	70 gramos		
		papa salada	2 unidades		
		jugo fruta natural	12 onzas		
	3	Porción de arroz	80 gramos		
		Albóndigas	70 gramos		
		yuca frita	2 unidades		
		jugo fruta natural	12 onzas		
	4	Porción de arroz	80 gramos		
		Frijol	70 gramos		
		Chorizo	2 unidades		
		papa salada	1 unidad		
		Jugo fruta natural	12 onzas		
	5	Porción de arroz	80 gramos		
		Alverjas	70 gramos		
		Carne en bistec	100 gramos		
		Patacona	1 unidad		
		Jugo fruta natural	12 onzas		
	6	Porción de arroz	80 gramos		
		Lentejas	70 gramos		
		carne hamburguesa	1 unidad		
		plátano frito	2 unidad		
		Jugo fruta natural	12 onzas		
	7	Porción de arroz	80 gramos		
		Espaguetis con pollo	170 gramos		
		Ensalada agridulce	60 gramos		
		plátano frito	1 unidad		

		Jugo fruta natural	12 onzas		

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT._____

NOTA: El oferente deberá marcar con una "X", en la columna CUMPLE si oferta los elementos en las cantidades y especificaciones indicadas; en el caso contrario deberá marcar con una "X" en la casilla NO CUMPLE.

Es de anotar que el oferente que NO CUMPLA con alguno de los ítems requeridos en el presente proceso de contratación La Policía Metropolitana de Neiva rechazará la oferta.

EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO

El oferente deberá anexar al momento de presentar la propuesta los documentos requeridos, que acrediten la experiencia en ofrecer el servicio.

COMPETENCIA DE LOS CONTRATISTAS

EXPERIENCIA DEL PERSONAL

Yo, _____, identificado con la cedula de ciudadanía No. _____ De _____, en mi calidad de _____ de la firma _____ o en nombre propio certifico bajo la gravedad de juramento que la firma a la que represento cuenta con el personal idóneo y capacitado para presentar los servicios de cafetería objeto del presente proceso, el cual se relaciona a continuación:

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

Del personal relacionado anteriormente me permito anexar a la oferta la siguiente documentación, así:

- Fotocopia cedula de ciudadanía
- Antecedentes judiciales.
- Hoja de vida
- Copia de la planilla de pago de aportes parafiscales y de salud de cada uno de los empleados relacionados, de no existir el oferente deberá presentar un documento donde certifique bajo la gravedad de juramento su intención en afiliar al personal a los servicios de aportes parafiscales y de salud.
- Certificado en capacitación básica en materia de higiene de los alimentos. (constancia de manipulación de alimentos expedidos por la Secretaría de Salud y/o entidades competentes).
- Certificado de exámenes médico especiales del personal manipulador de alimentos: frotis de garganta, KOH de uñas (para detectar hongos), coprológico y de acuerdo con las normas legales vigentes.

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT. _____

CALIDAD DEL SERVICIO

Yo, _____, identificado con la cedula de ciudadanía No. _____ De _____, en mi calidad de _____ de la firma _____ o en nombre propio certifico bajo la gravedad de juramento que la entidad a la que represento se compromete a garantizar que los productos alimentarios suministrados serán frescos y de excelente calidad, los cuales aseguraran íntegramente la salubridad del personal que los consumirá, además que se tendrá un almacenamiento de acuerdo a lo establecido en la **NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007**

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT. _____

CAPACIDAD OPERATIVA

Yo, _____, identificado con la cedula de ciudadanía No. _____ de _____, en mi calidad de _____ de la firma _____ o en nombre propio certifico bajo la gravedad de juramento que la entidad a la que represento cuenta con capacidad administrativa y operativa, necesaria para cumplir con las condiciones señaladas en el presente proceso.

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT. _____

SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE

Yo, _____, identificado con la cedula de ciudadanía No. _____ de _____, en mi calidad de _____ de la firma _____ o en nombre propio certifico bajo la gravedad de juramento que cuento con sistema de gestión ambiental y aplico las políticas de seguridad y salud en el trabajo, que contribuyen con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así mismo el mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir con los parámetros exigidos por el sistema de Gestión Ambiental.

Así mismo se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la unidad como el proceso de reciclaje, uso y ahorro de agua y energía, cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993, ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y documentos CONPES 2834 de 1996, con las políticas de seguridad y salud en el trabajo, en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015 y demás normas vigentes, al cumplimiento de la resolución No. 1111 de 2017 por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo en el marco del sistema de garantías de calidad del sistema general de riesgos laborales para lo cual se tendrán o contabilizaran en los indicadores de estándares, los contratistas, estudiantes, trabajadores en misión y en general todas las personas que prestan servicios o ejecuten labores en las

instalaciones, sedes o centros de trabajo de la empresa empleadora o contratante, resolución No. 000666 del 24 de abril del 2020 por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del corona virus COVID 19.

Será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar con la empresa recolectora de basuras y desechos para los horarios de la recolección de estos residuos, de igual forma deberá hacerle aseo con hipoclorito una vez por semana o antes si así lo amerita, descontaminando totalmente de olores fuertes la bodega de almacenaje, ya que estos son perjudiciales para la salud y pueden contaminar los alimentos que se preparan dentro del restaurante.

Dotará al personal destinado para la prestación de los servicios propios de un restaurante y cafetería donde se manipulan alimentos de consumo humano, con los elementos básicos de seguridad industrial como lo son:

h) Carnet de Identificación, en el cual debe estar la información personal de cada operario, número de contrato y lugar de la prestación del servicio.
i) Tapa bocas
j) Uniformes de seguridad industrial y gorro
k) Zapatos antideslizantes
l) Guantes
m) Gafas de protección
n) Delantales

El oferente deberá anexar copia de las planillas de pago de aportes parafiscales y de salud del personal que empleara para la ejecución del presente proceso, en caso de que el personal no esté relacionado en estas planillas el oferente deberá manifestar mediante un escrito bajo la gravedad de juramento que se compromete con él la Policía Metropolitana de Neiva y como requisito de **legalización del contrato** a incluir en los servicios de parafiscales y de salud al personal que el oferente empleará para la ejecución del contrato, enviando copia de la planilla de las constancias de pago de los empleados en los cinco días hábiles siguientes a la firma de la minuta del contrato.

Dentro de los cinco (05) días calendarios siguientes a la firma del contrato, instalará en los puntos que se acuerden con el supervisor del contrato dentro de las instalaciones de la cafetería y restaurante equipo(s) 02 equipos de extinción de incendios (extintores) Así:

- 01 equipo extintor de 30 libras multipropósito
- 01 equipo extintor de 10 libras tipo K (para líquidos y grasas comestibles)

En el desarrollo de la actividad contratada se deberá observar todas las disposiciones sobre la seguridad y además ejerciendo control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores o usuarios en general. El Comando de Policía Metropolitana de Neiva no asumirá responsabilidades por los daños y perjuicios que se generen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza será a cargo del arrendatario, quien deberá mantener en perfecto estado los elementos de prevención y extinción de incendios, disponiendo de la instrucción y entrenamientos para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial. El arrendatario llevara a cabo la realización segura de las diferentes actividades que desempeñen. Se deberá presentar en la propuesta, los equipos y las medidas de seguridad de incendios que se adoptaran en el lugar.
El oferente deberá mediante certificación escrita en hoja individual, dejar constancia de ello diligenciando la continuación del ANEXO NO. 2, del presente estudio previo.

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT. _____

RESTITUCIÓN DEL INMUEBLE

Yo, _____, identificado con la cedula de ciudadanía No. _____ de _____, en mi calidad de _____ de la firma _____ o en nombre propio certifico bajo la gravedad de juramento que una vez terminado el contrato por vencimiento del mismo o por causales de terminación, restituiré el inmueble en óptimas condiciones con las adecuaciones realizadas, así mismo efectuare las reparaciones locativas a que se refiere la ley especialmente lo establecido en los artículos 2028, 2029 y 2030 del Código Civil. Las reparaciones llamadas locativas a que estoy obligado con el fin de conservar la integridad interior de los locales, paredes, techo, tejas, canales, etc.

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT. _____

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Yo _____, identificado(a) con la Cédula de Ciudadanía No. _____ de _____, en mi carácter de _____ de la firma _____ o en mi propio nombre, certifico bajo gravedad de juramento que la firma que represento cumpliré con los siguientes factores de otras condiciones técnicas verificables, el cual se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE, así:

IT	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe ofrecer el servicio de cafetería que garantice el bienestar y supla las necesidades básicas.		
2	El arrendatario debe prestar los diferentes servicios y el horario de atención será de siete (7) días a la semana, en los siguientes horarios: de lunes a domingo de 07:00 a 18:00 horas y se podrá extender de acuerdo a eventos extraordinarios, en común acuerdo con el supervisor del contrato.		
3	Obligatorio la buena presentación de quien directamente atenderá el servicio de cafetería, utilizara buzón de sugerencias, venderá frutas como alternativas, venta de productos nutritivos, utilizara equipos y medidas de seguridad.		
4	El arrendatario se compromete a mantener los precios que se fijen en el contrato y mantener los mismos durante el plazo de ejecución del contrato para todo el personal uniformado y civil que requiera el servicio.		
5	Es indispensable que el arrendatario se haga cargo del inventario asignados a la cafetería, así como del aseo y limpieza de las instalaciones y sus alrededores.		
6	El arrendatario deberá publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en la propuesta, (en cartelera visible al público) la cual formara parte integral del contrato, sin embargo cualquier variación en las tarifas ofrecidas deberá ser avalada por el supervisor del contrato y el ordenador del gasto.		
7	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del Contrato.		
8	El arrendatario se compromete a pagar anticipadamente el canon de arrendamiento pactado, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes contados a partir de la iniciación del contrato.		

9	El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad de tres meses (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificara el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.		
10	El arrendatario realizara mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un Gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.		
11	Atendiendo a lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo sostenible " Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poli estireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
12	El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".		
13	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la Seguridad en la Utilización de los productos químicos en el trabajo"		
14	Cumplir con las condiciones de seguridad para ingreso de sus dependientes y proveedores lo cual se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados		
15	Informar al Supervisor del contrato, sobre las personas que laboran en el local, así como cualquier cambio que se realice.		
16	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		
17	EL ARRENDATARIO suministrara la partida de alimentación para el personal de auxiliares de Policía, conforme a la resolución 597 de 2019 (05- 02 -2019), Norma vigente y/o que de conformidad disponga el Ministerio de Defensa y la Policía Nacional, por consiguiente, el menú a ofrecer para los señores auxiliares serán los mismos a ofrecer relacionados anteriormente.		
18	Los utensilios de cocina (platos, vasos y cubiertos), deben estar en buen estado y limpios.		
19	El arrendatario deberá hacer una correcta limpieza, una desinfección de las instalaciones del restaurante (cocina, comedor, mesones, la sala, sillas, ventiladores, ventanas), el cual resulta imprescindible para preservar la salud de los empleados y de los clientes. Estos son algunos motivos fundamentales por los que debe tener un programa de limpieza, teniendo en cuenta las medidas de bioseguridad para la prevención, control y mitigación del contagio con el Coronavirus COVID-19. El arrendamiento se compromete a realizar actividades necesarias para minimizar o mitigar la transmisión del virus COVID-19 y cumplir con la normatividad vigente en esta materia.		
20	Acta de compromiso: El oferente deberá diligenciar y firmar el acta de compromiso, descrito en el anexo 2 del presente estudio de conveniencia, donde se compromete a cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o derogue, el cual será objeto de verificación por parte de la Policía Metropolitana de Neiva en coordinación con el Supervisor del contrato.		
21	Lista de precios: El oferente se compromete a colocar un listado de precios acordados en el presente proceso en un lugar visible dentro del local arrendado, de los diferentes menús y demás servicio a ofrecer tanto en el restaurante como en la cafetería (es de aclarar que debe publicarse los menús de		

	desayuno, almuerzo y cena con sus respectivos precios de acuerdo a como quede estipulado dentro del contrato, así como los artículos que se venden dentro de la cafetería).		
22	Restitución del inmueble: El arrendatario una vez terminado el contrato por vencimiento del mismo donde el ARRENDATARIO debe hacer entrega de las instalaciones sin previa solicitud de aviso por parte del ARRENDADOR; o por el incumplimiento a las cláusulas del presente proceso se obliga a restituir el inmueble en óptimas condiciones, no obstante por ninguna causa se realizara prórroga del contrato, motivo por el cual se iniciara un nuevo proceso de arrendamiento de las instalaciones		
23	Cumplir y realizar seguimiento de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya el cual será objeto de verificación por parte de la Policía Metropolitana de Neiva en coordinación con el Supervisor del contrato, En consecuencia las disposiciones contenidas en la presente resolución son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, el cual puede ser objeto de verificación por parte de la Policía Metropolitana de Neiva.		
24	RESTITUCIÓN DEL INMUEBLE: Así mismo certifico que me obligo a efectuar las reparaciones locativas a que se refiere la ley especialmente lo establecido en los artículos 2028, 2029 y 2030 del Código Civil. Las reparaciones llamadas locativas a que está obligado el arrendatario, se refiere a conservar la integridad interior de los locales, paredes, techo, tejas, canales, etc.		
25	Permitir visitas de seguimiento y verificación, por parte de la Policía Metropolitana de Neiva, con el fin de verificar los procesos y procedimientos en la elaboración de alimentos y en la entrega del servicio.		
26	Realizar periódicamente o cuando la Policía Metropolitana de Neiva lo establezca los exámenes de laboratorio en frotis de garganta y uñas de mis empleados.		
27	Entregar dentro de los cinco días calendarios contados a partir de la firma del contrato el plan de saneamiento básico de mi empresa que incluye programas de aseo, limpieza y desinfección de áreas, manejos de residuos sólidos y líquidos, lavado de tanques de almacenamiento de agua potable y control de vectores.		
28	Cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 0312 del 12de febrero del 2019 por cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.		

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT._____

El valor del canon de ARRENDAMIENTO que se va a cancelar es el relacionado en el siguiente cuadro.

ITEM	UNIDAD	DESCRIPCION	PRECIO PISO (Mensual)	VALOR A OFERTAR
1	REG 2	Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2 Sur oriental.	$ 536.000,00	

CUADRO DE PRECIOS

CAFETERIA Y RESTAURANTE

ÍT	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO DE TECHO	VALOR A OFERTAR
1	Desayuno corriente	De conformidad con los menús anexos	$ 7.300	
2	Almuerzo corriente De conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos	$ 8.600	
3	Cena ejecutivo De conformidad con los menús anexos	De conformidad con los menús anexos	$ 7.500	
1	Sandwich	125 gr	$ 4.200	
2	Hamburguesa	200 gr	$ 5.700	

3	Salchipapa	300 gr	$ 6.100	
4	Perro caliente	300 gr	$ 6.800	
5	Chorizo (arepa o papa)	300 gr	$ 4.700	
6	Porción de pizza	400 gr	$ 5.400	
7	Pinchos (carne, cerdo ,pollo)	400 gr	$ 6.000	
8	Patacón rellenos (carne, pollo, cerdo)	300 gr	$ 8.900	
9	Mazorcadas (maíz, queso, carne, chorizo)	300 gr	$ 11.100	
10	Arepas rellenas	300 gr	$ 7.600	
1	Jugos naturales	1000 ml	$ 5.100	
2	Jugos en leche	1000 ml	$ 6.300	
3	Avena vaso grande	500 ml	$ 2.800	
4	Milo vaso grande	500 ml	$ 2.800	
5	Sevillana	1000 ml	$ 3.900	
6	pan aliñado	100 gr	$ 700	
7	pan mojicon	100 gr	$ 1.000	
8	pastel de pollo	65 gr	$ 2.300	
9	pan hawaiano	50 gr	$ 1.400	
10	Buñuelos	100 gr	$ 1.800	
11	Pan de yucas	100 gr	$ 1.800	
12	Agua con gas botella	600 ml	$ 2.200	
13	Agua sin gas botella	600 ml	$ 2.200	
14	Agua en bolsa	300 ml	$ 800	
15	Jugo en caja	300 ml	$ 1.400	
16	Yogurt en bolsa	200 cc	$ 1.500	
17	Yogurt en vaso	169 cc	$ 2.100	
18	Avena en bolsa	250 cc	$ 2.400	
19	Galletas dux	90 gr	$ 900	
20	Galletas festival x6	90 gr	$ 1.100	
21	Galletas crakeñas	70 gr	$ 800	
22	Galleta recreo	90 gr	$ 1.100	
23	Galleta dux integral	90 gr	$ 1.000	
24	Galleta mini chips	60 gr	$ 1.500	
25	Galleta mini chips micro	90 gr	$ 1.500	
26	Galleta tosh	80 gr	$ 1.300	

27	Galleta wafer vainilla	90 gr	$ 700	
28	Crem helado Helado bocatto	88 gr	$ 4.700	
29	Crem helado Paleta aloha (limón o naranja)	65 gr	$ 1.900	
30	Crem helado Vaso raspado kola aloha	160 gr	$ 3.200	
31	Crem helado aloha ice (limón, fresa)	90 gr	$ 2.200	
32	Crem helado choco cono	95 gr	$ 2.300	
33	Crem helado paleta choco listo	52 gr	$ 2.200	
34	Crem helado cono ron con pasas	81 gr	$ 2.400	
35	Crem helado paleta fruti fresa	80 gr	$ 2.300	
36	Crem helado helado artesanal	80 gr	$ 2.400	
37	Crem helado polet	75 gr	$ 3.900	
38	Crem helado helado casero	75 gr	$ 1.600	
39	Crem helado platillo	55 gr	$ 2.100	
40	Gansitos	100 gr	$ 1.500	
41	Gaseosa gopack	600 ml	$ 2.700	
42	Gaseosa	1 ¼ lt	$ 5.400	
43	Gaseosa	2.5 lt	$ 7.300	
44	Gaseosa bolsa	300 ml	$ 900	
45	Gaseosa botella	350 ml	$ 2.500	
46	Gatorade	500 ml	$ 4.000	
47	Powerade	500 ml	$ 3.600	
48	Soka	350 ml	$ 2.100	
49	Gelatina Bogy-Alpina	250 ml	$ 2.100	
50	Alpinette	140 gr	$ 3.300	
51	Cremoleta	150 gr	$ 4.200	
52	Lechera	100 gr	$ 2.200	
53	Liquado alpina	250 gr	$ 2.500	
54	Mr. Tea	300 ml	$ 2.600	
55	Yogo Yogo Bolsa	300 ml	$ 1.500	
56	yogurt lácteo	250ml	$ 3.000	
57	Yogurt regeneris	200 ml	$ 2.900	
58	Yox	300 ml	$ 2.500	
59	Tinto	7 onzas	$ 1.100	
60	Café en Leche	12 onzas	$ 1.500	
61	Aromatica	12 onzas	$ 1.500	

62	Mani	35 gr	$ 1.500	
63	Platanitos	42 gr	$ 1.700	
64	Bombones	18 gr	$ 500	
65	Chocolatinas	25 gr	$ 600	
66	chitos de maiz (palitos de maíz)	50 gr	$ 1.500	
67	Chetoos	50 gr	$ 1.700	
68	De todito Natural	50 gr	$ 2.500	
69	papas margarita	50 gr	$ 2.300	
70	Papas fritas	50 gr	$ 2.000	
71	Chicles	20 gr	$ 300	
72	Choclitos	70 gr	$ 1.500	
73	Doritos	20 gr	$ 2.000	
74	Submarinos Bimbo	250 gr	$ 1.100	
75	Pasteles	100 gr	$ 2.300	
76	Empanadas	100 gr	$ 2.000	
77	arepa con huevo	150 gr	$ 2.900	
78	Deditos de queso	150 gr	$ 1.900	
79	Cubanos	100 gr	$ 1.600	
80	arepa con queso	100 gr	$ 2.100	
81	ensalada de frutas	500 gr	$ 5.600	
82	tortas decorada	100 gr	$ 1.900	
83	torta mantecada	100 gr	$ 1.800	
84	bon yurth	250 ml	$ 3.400	
85	brownie	65 gr	$ 3.500	
86	choco ramo	70 gr	$ 1.700	
87	jugo hit botella	350 ml	$ 2.100	
88	pony malta botella	350 ml	$ 2.100	
89	pony malta mini botella	200 cc	$ 2.300	
90	kelloggs	35 gr	$ 1.300	
91	nucita	20 gr	$ 900	
92	saviloe pequeño	270 ml	$ 1.800	
93	saviloe grande	360 ml	$ 2.500	
94	vive 100 pequeño	240 ml	$ 2.100	
95	vive 100 grande	320 ml	$ 2.600	
96	Speedd	269 ml	$ 1.800	

MENU

ITEM	MENÚ	DESCRIPCION		PRECIO DE TECHO	VALOR A OFERTAR
DESAYUNOS	1	Caldo de costilla	350 ml	7300	
		Arepas	2 unidad		
		porción arroz	80 gramos		
		Huevos con queso y chorizo	80 gramos		
		Chocolate	12 onzas		
	2	Ensalada de Fruta (Kiwi y/o Fresa, Durazno, Uvas, Piña, Banano, Cereza) + Aderezo (Leche condensada o crema de leche / Yogurt) + Helado.	500gr		
	3	Caldo de pajarilla	350 ml		
		carne sudada	100 gramos		
		Arepas	1 unidad		
		Tostadas	1 unidad		
		Chocolate	12 onzas		
	4	Caldo de menudencia	350 ml		
		hígado encebollado	100 gramos		
		Porción de arroz	80 gramos		
		Arepas	1 unidad		
		tajada de pan	1 unidad		
		jugo de frutas	12 onzas		
	5	Caldo de pollo	150 gr	7300	
		Carne asada	1 unidad		
		Arepa paisa	1 unidad		
		Galletas	2 unidades		
		Chocolate	12 onzas		
	6	Huevos al Gusto, Rancheros, pericos, revueltos, tajada de jamón + tajada de queso	2 unidades		
		arepa de Maíz	2 unidades		
		Pan integral	1 unidad		
		Chocolate	12 onzas		
	7	Tortilla Criolla: 1 tortilla integral + carne desmechada + hogao (salsa criolla) + Maíz tierno	2 unidades		
		Pan integral	1 unidad		
		Chocolate o agua panela	12 onzas		

ALMUERZOS	1	Porción de frijoles	350 ml	8600		
		Porción de Arroz	80 gramos			
		carne de cerdo a la plancha	125 gramos			
		Ensalada verde	80 gramos			
		chicharrón	80 gramos			
		maduro	2 unidades			
		carne molida	30 gramos			
		huevo frito	1 unidad			
		aguacate	1 porción			
		morcilla	80 gramos			
		Jugo fruta natural	12 onzas			
	2	Ajiaco de pollo	350 ml			
		Porción de Arroz	80 gramos			
		Patacón	1 unidad			
		Ensalada de aguacate	50 gramos			
		Jugo fruta natural	12 onzas			
	3	Sancocho de pollo	350 ml			
		pataconas	2 unidades			
		Porción de Arroz	80 gramos			
		Ensalada agridulce	120 gramos			
		Jugo fruta natural	12 onzas			
	4	sopa de pasta	350 ml			
		Porción de Arroz	80 gramos			
		Lenteja	70 gramos			
		Sobre barriga a la plancha	125 gramos			
		Papa salada	2 unidades			
		Ensalada	50 gramos			
		Jugo fruta natural	12 onzas			
	5	lasaña mixta	300 gramos			
		Porción de Arroz	80 gramos			
		Yuca frita	1 unidad			
		Jugo fruta natural	1 unidad			
	6	consomé de pollo	350 ml			
		arroz con pollo	125 gramos			

		papas a la francesa	80 gramos		
		aguacate	1 taja		
		Jugo fruta natural	12 onzas		
	7	consomé de pescado	350 ml		
		mojarra frita	200 gramos		
		patacón frito	2 unidades		
		arroz	80 gr		
		Ensalada roja	50 gramos		
		jugo fruta natural	12 onzas		
COMIDA	1	Huevos al gusto	2 unidades	7500	
		Porción de arroz	80 gramos		
		patacón	2 unidades		
		Ensalada agridulce	50 gramos		
		jugo de fruta natural	12 onzas		
	2	Porción de arroz	80 gramos		
		Carne sudada	70 gramos		
		papa salada	2 unidades		
		jugo fruta natural	12 onzas		
	3	Porción de arroz	80 gramos		
		Albóndigas	70 gramos		
		yuca frita	2 unidades		
		jugo fruta natural	12 onzas		
	4	Porción de arroz	80 gramos		
		Frijol	70 gramos		
		Chorizo	2 unidades		
		papa salada	1 unidad		
		Jugo fruta natural	12 onzas		
	5	Porción de arroz	80 gramos		
		Alverjas	70 gramos		
		Carne en bistec	100 gramos		
		Patacona	1 unidad		
		Jugo fruta natural	12 onzas		
	6	Porción de arroz	80 gramos		
		Lentejas	70 gramos		

		carne hamburguesa	1 unidad		
		plátano frito	2 unidad		
		Jugo fruta natural	12 onzas		
	7	Porción de arroz	80 gramos		
		Espaguetis con pollo	170 gramos		
		Ensalada agridulce	60 gramos		
		plátano frito	1 unidad		
		Jugo fruta natural	12 onzas		

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT._____

ANEXO No. 5

OBLIGACIONES GENERALES DEL ARRENDATARIO

1. Llevar a cabo la ejecución del objeto del contrato con base en lo estipulado en el futuro proceso de contratación.

2. Realizar los trámites para el perfeccionamiento e inicio de ejecución del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del mismo.

3. Recibir en calidad de arrendamiento las instalaciones objeto del presente proceso de contratación.

4. Responder por todas y cada una de las partes de los equipos que se entregan para su utilización, de acuerdo a las normas que regulan este tipo de servicio.

5. Responder por la realización del mantenimiento de las instalaciones arrendadas, las cuales una vez culminado el contrato, deberá entregar en perfectas condiciones, en especial la pintura del restaurante y cafetería.

6. Se obliga al arrendatario cancelar el valor del primer mes el canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco días hábiles una vez firmada la carta de inicio y para los siguientes meses, dentro de los cinco (5) primeros días de forma mensual y anticipada por el valor de QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($500.000,00) IVA incluido, mensuales por 12 Meses equivalentes a SEIS MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($6.000.000,00) IVA incluido, de tal manera coordinara con el supervisor del contrato, con el fin de que se genere las facturas electrónica y/o orden de pago por parte de la Oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Neiva para su respectiva cancelación

7. Se obliga al arrendatario cancelar el pago de los servicios públicos de agua, energía, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente por este de manera oportuna de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio debiendo o en las entidades bancarias que determine la entidad al cano de arrendamiento, debiendo presentar copia de las facturas canceladas o soporte de pago donde se evidencie de lo actuado. El valor del consumo de los servicios públicos de agua, energía se descontarán con relación a las lecturas de consumo de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes que se haga el contador derivado de los principales y su valor de (KW) y (M3) se proyectarán en las facturas de las instalaciones de la Policía Metropolitana de Neiva. El pago del consumo de los servicios públicos estará a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato los cuales deben ser pagados de acuerdo a los medidores instalados. El supervisor del contrato reportará a la oficina de Tesorería de la MENEV los pagos de servicios públicos de agua y energía eléctrica realizados por el arrendatario a las cuentas de cada uno de los servicios.

8. El arrendatario se obliga a cancelar el valor por servicios públicos según lo registrado por medidores de energía, agua o como de gas por contadores instalados para establecer el consumo, para así tener un cobro por consumo equitativo y justo dentro de los parámetros de las normas de arrendamiento para que sean incluya los servicios Públicos dentro del contrato de arriendo según instructivo 009 SUDIR-DIRAF-70 de 30-sep-2015 "Pautas para suscribir contratos de arredramiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional" como estipulado literal B. cuando La Policía Nacional arriende inmuebles o espacios dentro de la instalaciones policiales en el punto No 2 la zona arrendar contara con medidor derivado del medidor principal, correspondiéndole a la unidad hacer la instalación de la acomedidas, de tal manera que el

arrendatario proceda a conectar directamente cada medidor, el cual presentara al supervisor del contrato debidamente calibrado por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a ocho (8) días debiendo realizar igualmente con un técnico idóneo la instalación del medidor de cada servicio. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomara la lectura de cada contador una vez instalado, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de kilovatio o metro cubico.

9. Prestar el servicio de lunes a domingo 07:00 a 19:00 horas, y se podrá extender de acuerdo a eventos extraordinarios, en común acuerdo con el supervisor del contrato. PARÁGRAFO: El horario podrá ser modificado de común acuerdo de las partes según eventualidades del servicio lo cual será concertado con antelación, EL ARRENDATARIO podrá exceder el cierre del servicio según consideraciones necesarias.

10. El arrendatario se compromete a efectuar fumigación de control de insectos y roedores cada dos meses por una empresa certificada y la desinfección diaria con hipoclorito de sodio, y control microbiológico, haciendo llegar la respectiva constancia al Grupo de Contratos de la MENEV.

11. El arrendatario deberá 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 y usuarios en general.

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

13. La Policía Metropolitana de Neiva, no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasione directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del arrendatario.

14. El arrendatario deberá mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además instalará equipos de prevención y de extinción de incendios mínimo 01 equipo extintor de 30 libras multipropósito y 01 equipo extintor de 10 libras tipo K (para líquidos y grasas comestibles) disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial.

15. Deberá suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.

16. El arrendatario venderá y cobrará a los usuarios los productos ofrecidos en la cafetería, en forma directa y en las condiciones de mercado que queden plasmadas en el contrato, sin incrementarlos durante la ejecución del contrato, en estricto cumplimiento a su oferta presentada.

17. Utilizar las áreas objeto de arrendamiento, únicamente para la comercialización de productos comestibles y bebidas.

18. Cumplir con las condiciones de seguridad para ingreso de sus dependientes y proveedores lo cual se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.

19. Informar al supervisor del contrato, sobre las personas que laboraran en la cafetería y/o restaurante, así como cualquier cambio que se realice, aportando hoja de vida, certificado en capacitación básica en materia de higiene de los alimentos, (constancia de manipulación de alimentos expedidos por la Secretaria de Salud y/o entidades competentes), los cuales deberá permanecer vigentes,

certificado exámenes médico especiales del personal manipulador de alimentos: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel y de acuerdo con las normas legales vigentes, para ser aprobados por la Policía Metropolita de Neiva.

20. No se podrá expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, ni tampoco podrá instalar máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios en las áreas dadas en arrendamiento.

21. La calidad y el buen estado de los productos deben ser sometidos a la aprobación del supervisor del contrato, o de la persona en quien éste delegue dicha función, efectuando para ello revistas conjuntas.

22. Entregar las áreas dadas en arrendamiento en buen estado de mantenimiento y conservación al finalizar el contrato.

23. Los alimentos deben ser aptos para el consumo humano y no se permitirá el suministro de alimentos vencidos, o que representen riesgo de intoxicación al personal.

24. El arrendatario se obliga a tener suficientes alimentos preparados para el suministro al personal, evitando que se presenten novedades por este concepto. El constante llamado de atención relacionado con la alimentación es causal de terminación unilateral del contrato entre las partes.

25. El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del Arrendador; si la hace quedará a favor de la Policía Metropolita de Neiva, sin reconocer suma alguna por ello.

26. El arrendatario se obliga a cumplir con todas las obligaciones al sistema de seguridad social integral, aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y al SENA, de acuerdo con la Ley 828 de 2003 y la legislación laboral. El supervisor verificará en forma periódica el pago de los salarios, prestaciones sociales, aportes parafiscales, en los que el arrendatario tendrá disponible una carpeta con toda la documentación, de la cual debe enviar copia en forma mensual a la Grupo Contractual y Seguimiento de la unidad para la verificación.

27. El arrendatario adquirirá bajo su propia cuenta y riesgo los víveres, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para la prestación del servicio contratado los cuales deberán cumplir con las exigencias de calidad y nivel nutricional, e igualmente el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a los establecido por las normas vigentes.

28. El arrendatario venderá y cobrará los alimentos ofrecidos en forma directa. La Policía Metropolitana de Neiva, no descontará por nómina ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con el arrendatario ni de las adquiridas por está con terceras personas.

29. Las personas que el arrendatario contrate como empleados, deberán someterse a estudio de seguridad.

30. El arrendatario no podrá utilizar el nombre de la Policía metropolitana de Neiva en beneficio propio, ni para firmar, comercializar y obtener créditos o descuentos de cualquier clase.

31. El arrendatario responderá por cualquier daño que se cause al área objeto de arrendamiento.

32. El arrendatario se obliga a contratar y mantener personal, para la prestación del servicio debidamente identificado y uniformado con colores claros, al igual que dotar al personal de un sistema de identificación visible (carné).

33. Mantener elementos y equipos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual, al igual como mínimo un (01) punto ecológico compuestos por tres canecas plásticas de colores para los residuos orgánicos, peligrosos y reciclables, se hace claridad que deben estar dispuestas de forma higiénica evitando olores desagradables y desorden al momento de la recolección de los residuos.

34. El arrendatario fijará en lugar visible la lista de precios establecidos en el contrato, de conformidad con la propuesta presentada por el oferente, la cual no podrá ser modificada ni podrán cobrar los productos por encima o debajo de los precios establecidos, autorizados y avalados del supervisor del contrato y el ordenador del gasto.

35. El arrendatario cumplirá con todas las ofertas realizadas en su propuesta, documentos que hace parte integral de este contrato.

36. El arrendatario estará obligado a atender los aspectos relacionados con las normas sanitarias vigentes, por tal razón dotará a sus empleados de tapa bocas, gorros y todos los elementos que permitan cumplir con estas disposiciones.

37. 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.

38. El arrendatario permitirá las revistas periódicas por parte de la Policía Metropolitana de Neiva, con el fin de verificar los procesos y procedimientos del oferente en la ejecución del proceso de contratación.

39. El arrendatario deberá señalar las áreas de almacenamiento para detergentes.

40. El arrendatario deberá disponer de los suficientes contenedores para la disposición de basuras.

41. El arrendatario deberá tener un cronograma para la realización del mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios.

42. el arrendatario deberá contar con el programa de salud ocupacional y sus subprogramas actualizados, así como los planes de emergencias para el personal que presta sus labores.

43. El arrendatario deberá dotar las instalaciones sanitarias que estén dentro del espacio arrendado, dotándola de papeleras, jabón líquido, toallas desechables o secador automático.

44. El arrendatario se compromete a realizar la capacitación anual del personal en temas de manipulación de alimentos.

45. El arrendatario realizará las adecuaciones necesarias donde se ubiquen los elementos de aseo bien sea un cuarto o el espacio que considere necesario, de igual forma retirará del área de almacenamiento seco, los equipos que se encuentren en deterioro.

46. El arrendatario deberá acatar todas exigencias que cita la norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 007 que habla sobre la "norma sanitaria de manipulación de alimentos".

47. El arrendatario no realizará ninguna modificación en la planta física de la cafetería que desmejore las instalaciones.

48. Los elementos que por uso o mala manipulación presenten fallas deberán ser subsanada por el arrendatario.

49. El arrendatario deberá entregar inventariado los elementos que se le entregan al inicio del contrato.

50. Los manipuladores de alimentos no podrán desempeñar sus funciones en el evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.

51. Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos de higiene personal:

51.1 Los manipuladores se deben lavar las manos y los antebrazos, cuantas veces sea necesario, antes de iniciar las labores, cuando cambie de actividad o, después de utilizar el servicio sanitario.

51.2 El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua y jabón antibacterial u otra sustancia, que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes. Se debe utilizar cepillo personal para el lavado de las uñas.

51.3 El secado de las manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables o secadores eléctricos.

51.4 Uñas cortas, limpias y sin esmalte

51.5 Cabello limpio, recogido y cubierto por gorro.

51.6 Uso de ropa de trabajo limpia (uniforme, delantal), botas o zapatos cerrados adelante.

51.7 Los manipuladores de alimentos no usarán accesorios (aretes, pulseras, anillos, piercing visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.

52. Los manipuladores no utilizarán durante sus labores sustancias que puedan afectar a los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como: perfumes, cremas y maquillaje.

53. Los medios de protección utilizados por los manipuladores se deben mantener en condiciones tales que no constituyan riesgos de contaminación ni para los alimentos ni para ellos mismos.

54. El manipulador de alimentos que se encuentre trabajando con materias primas alimenticias, debe efectuar previamente el lavado y desinfección de las manos y antebrazos antes de realizar otras actividades como manipular productos en las fases de elaboración o productos terminados.

55. En caso que el manipulador de alimentos deba realizar labores de limpieza de los servicios sanitarios, de las áreas de desecho o de alguna otra área, en ningún caso podrá manipular alimentos sin antes haberse cambiado de uniforme, lavado y desinfectado las manos.

56. El arrendatario deberá hacer una correcta limpieza, una desinfección de las instalaciones del restaurante (cocina, comedor, mesones, la sala, sillas, ventiladores, ventanas), el cual resulta imprescindible para preservar la salud de los empleados y de los clientes. Estos son algunos motivos fundamentales por los que debes tener un programa de limpieza, teniendo en cuenta las medidas de bioseguridad para la prevención, control y mitigación del contagio con el Coronavirus COVID-19.

57. Cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 0312 del 12de febrero del 2019 por cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

58. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

58.1 La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.

58.2 La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados.

58.3 Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos.

58.4 Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.

58.5 Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado. para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero.

58.6 Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos.

59. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS.

59.1 Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.

59.2 El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.

59.3 El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.

59.4 La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado.

60. REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS

60.1 En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados.

60.2 Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.

60.3 Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los.almacenes de alimentos.

60.4 Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar.

60.5 Las canecas de basura se limpiarán cada vez que se vacíen.

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

ANEXO No. 6

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

1. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través del arrendador mantendrá la interlocución permanente y directa con el arrendatario.

2. Entregar al arrendatario los espacios locativos del restaurante y cafetería ubicada al interior de la base del Comando de Región, señalados en el objeto del presente contrato con los equipos y mobiliarios dotados a cada una de las dependencias de acuerdo al respectivo inventario, en buenas condiciones de aseo, funcionamiento y mantenimiento.

3. Poner a disposición del arrendatario los bienes y lugares que se requieran para la ejecución del objeto contratado.

4. Llevar a cabo de mutuo acuerdo cualquier cambio en las condiciones técnicas que surjan durante el término de ejecución del contrato, previa solicitud escrita plenamente justificada por parte del arrendatario correspondiente.

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

6. El arrendador se reserva el derecho de efectuar auditorias permanentes con respecto al cumplimiento de las condiciones del objeto contratado.

7. Dar respuesta en forma oportuna a las solicitudes escritas que presente el arrendatario.

8. Ejercer el control de la ejecución del contrato por parte del supervisor designado por la Policía Metropolitana de Neiva.

9. Permitir el acceso del arrendatario del personal empleado por el mismo y proveedores a las áreas antes mencionadas destinadas para la prestación del servicio de restaurante y cafetería a las instalaciones de la base del Comando de Región de Policía No. 2 Sur Oriental.

10. Realizar un inventario sobre los elementos entregados al arrendatario.

11. Realizar revistar periódicas por parte del supervisor del contrato, al cumplimiento de los requisitos técnicos señalados en el presente proceso de contratación.

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo jurídico	Incumplimiento del contrato.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Arrendatario	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos meses mas	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretende 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 servicio	cincuenta por ciento (50%) valor del contrato	Arrendatario	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos meses mas	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio durante la vigencia del contrato y 2 meses más buscando resarcir el detrimento causado a la entidad por mala calidad o insuficiencia del servicio y / o producto entregado.
Garantía única	Riesgo jurídico	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Arrendatario	Vigente por un término igual a 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 arrendatario derivadas de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.
Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por responsabilidad civil extra-contractual	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Arrendatario	Vigente por el término de la vigencia del contrato y dos (02) meses mas	Ampara los daños producidos por el arrendatario 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 arrendatario o sus subarrendatarios.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

Multa	Riesgo jurídico	La no Constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	Multa cuyo valor se liquidara con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor del contrato	Arrendatario	La multa se aplicara por cada día de retardo y hasta por diez(10) días	Cuando el arrendatario no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidara con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Arrendatario	La multa se aplicara por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontara del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al arrendatario
Clausula penal pecuniaria	Riesgo jurídico	Incumplimiento total	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Arrendatario	El veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del arrendatario, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad.

Análisis del riesgo y la forma de mitigarlo

Numero	1	2	3	4	5	6
Clase	General	General	Especifico	Especifico	Especifico	Especifico
Fuente	externo	Externo	Externo	Externo	Externo	Externo
Etapa	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Tipo	económico	Naturaleza	operacional	Económico	operacional	operacional
Descripción (que puede pasar y como puede ocurrir)	No pago del canon de arrendamiento	Incendios, inundaciones, temblores, lluvias que puedan afectar la ejecución del contrato.	Que el arrendatario termine el contrato, antes del plazo de ejecución pactado	El pago parcial del canon de arrendamiento	Mala calidad al servicio prestado.	No pago de salarios, prestaciones sociales a los trabajadores por parte del arrendatario.

Consecuencia de la ocurrencia del evento		El incumplimiento por parte del arrendatario	Daño estructural de instalaciones policiales.	Terminación anormal del proceso de contratación y no cumplimiento del objeto del contrato	Incumplimiento parcial en el pago del canon de arrendamiento por parte del arrendatario	Mala calidad al servicio prestado, por parte del arrendatario	Demandas laborales contra la institución en la que se prestó el servicio por no pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.
Probabilidad		1	1	1	2	3	1
Impacto		3	5	4	3	4	2
Valoración del riesgo		4	6	5	5	7	3
Categoría		Bajo	Alto	Medio	Medio	R. Alto	Bajo
¿A quién se le asigna?		Arrendatario	Arrendatario	Arrendatario	Arrendatario	Arrendatario	Arrendatario
Tratamiento/ Controles a ser implementados		reducir la probabilidad de ocurrencia del riesgo / establecer en el estudio previo la modalidad de pago mensual y/o proporcional	informar al arrendatario la probabilidad de ocurrencia desde la adjudicación del contrato las consecuencias del no cumplimiento de las obligaciones	reducir la probabilidad de ocurrencia informar al arrendatario desde la adjudicación del contrato las consecuencias del no cumplimiento de las obligaciones de las partes	reducir al máximo la probabilidad de ocurrencia / adquirir póliza	informar al arrendatario la probabilidad de ocurrencia desde la adjudicación del contrato	Solicitud del pago de aportes parafiscales, pensión y salud, verificando en el sistema el pago real de dicha obligación. Solicitar Garantía única "no pago de salarios"
Impacto después del tratamiento	Probabilidad	1	1	1	1	1	1
	Impacto	2	3	2	1	2	1
	Valoración del riesgo	3	4	3	2	3	1
	Categoría	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
Afecta el equilibrio económico del contrato		si	SI	si	SI	SI	No
Persona responsable por implementar el tratamiento		Supervisor del contrato	Supervisor del contrato	Supervisor del contrato	Supervisor del contrato	Supervisor del contrato	Supervisor del contrato
Fecha estimada que se inicia el tratamiento		Desde el inicio del contrato	Firma contrato	Adjudicación del contrato	Firma del contrato	A partir de la carta de inicio del contrato.	A partir de la carta de inicio del contrato
Fecha estimada en que se completa el tratamiento		Terminación del contrato	Culminación contrato	Terminación del contrato	Terminación del contrato	Terminación del contrato	Terminación del contrato
Monitoreo y revisión	Como se realiza el monitoreo?	Mediante informes de supervisión	Aprobación de la póliza con cobertura de daños	Informe de supervisión	Informe de supervisión	Revista periódica informe de supervisión.	Mediante informes de supervisión
	Periocidad, ¿Cuando?	Mensual	Aprobación póliza	Inmediatamente	Mensual	Mensualmente	Mensualmente

Nota: Con la presentación de la oferta, el oferente acepta y aprueba los riesgos propuestos por la Policía Nacional-Policía Metropolitana de Neiva, así como el análisis realizado por la institución para su mitigación y gestión, de analizar los riesgos a los cuales se expone la entidad y el oferente frente a la ejecución del contrato, por cuanto cada proyecto es único en los factores ambientales, económicos, políticos, sociales tecnológicos, entre otros

Intendente YESFERSON CORREA OSPITIA
Responsable logístico Región No. 2

FORMULARIO 1
CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – MENEV
Ciudad.

Referencia: Carta de presentación de la oferta del proceso de Mínima Cuantía , PN MENEV CD ___ 2024 cuyo objeto es: Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2.

Yo (nombre)(s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de (calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste(éstos) deberá(n) suscribirlo. si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una unión temporal o de un consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la propuesta y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el representante legal de la misma), de conformidad con lo establecido en el (en el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de unión temporal o consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás), me permito presentar, en nombre de Indicar el nombre del proponente de quien se actúa, propuesta seria y formal para participar en el proceso de selección PN MENEV CD ____ 2024 , convocado por la POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA –, cuyo objeto es el Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2.

Conforme a la información suministrada en los términos establecidos en el pliego de condiciones y/o invitación publica que rige el proceso, en las leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, sus decretos reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él.

El objeto del proceso se encuentra detalladamente enunciado en el pliego de condiciones y/o invitación publica de conformidad con el formulario "especificaciones técnicas" y para todos los efectos legales, mi propuesta debe entenderse referida a los mismos, teniendo en cuenta su descripción, número y especificaciones técnicas y funcionales.

En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:

1. Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de los pliegos de condiciones y/o invitación pública, la de sus anexos y formularios, así como el de cada una de las adendas hechas al mismo.

2. Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.

3. Que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incursos en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidades determinadas por la Constitución Política y la ley aplicable.
4. Que el proponente, en este caso (indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), está compuesto por las siguientes personas, y que el nombre de su representante legal, dirección, correo

electrónico teléfono y fax son los siguientes:. (información de cada uno de los integrantes que componen al proponente, si son varias personas; si se tratara de un proponente persona jurídica, se puede adaptar la declaración, para suministrar la información allí requerida respecto de la sociedad proponente y su representante legal únicamente).

5. Que nuestra propuesta básica cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en los pliegos de condiciones y/o invitación publica en la ley, y cualquier omisión, contradicción ó declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos y condiciones del proceso de contratación dentro del cual se presenta la misma, y aceptamos expresa y explícitamente que así se interprete nuestra propuesta.

6. Que nos comprometemos con la POLICÍA NACIONAL -POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, a cumplir con los servicios ofrecidos en la presente propuesta, que corresponden las especificaciones técnicas solicitadas y plazos establecidos en los pliegos de condiciones y/o invitación.

7. Reconocemos y aceptamos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características, funcionalidades y especificaciones de los bienes y/o servicios que nos obligamos a entregar, y asumimos la responsabilidad que se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar la presente propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio. En particular declaramos bajo nuestra responsabilidad, que los bienes y/o servicios que se entregarán a la POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA, en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumple con todas y cada una de las exigencias de los pliegos de condiciones y/o invitación publica sus formularios y adendas que llegaren a suscribirse.

8. En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.

9. Reconocemos que ni la POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA, ni el personal interno o externo al mismo que haya intervenido en la contratación que se promueve por medio del presente proceso de selección y contratación, han manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud, confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia o visita efectuada a las instalaciones en las cuales se llevarán a cabo las labores para la ejecución del contrato, ya sea por escrito o en forma verbal, y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto al pasado o al futuro.

10. Reconocemos que ni los pliegos de condiciones y/o invitación pública, del proceso de contratación, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de nuestra propuesta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y contratación y del contrato que se suscriba.

11. Aceptamos plena, incondicional e irrestrictamente los términos del contrato que se nos ofrece, conforme al formulario "minuta del contrato" de los pliegos de condiciones y/o invitación pública, y nos comprometemos a suscribirlo sin modificaciones sustanciales o formales de ninguna naturaleza, por la sola adjudicación que a nosotros se nos haga del contrato, salvo aquellas modificaciones que determine incluir la POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA, por considerarlas necesarias para incorporar las variaciones que se deriven de los adendas que se expidan dentro del presente proceso de selección las que de antemano aceptamos.

12. Los documentos confidenciales serán señalados en la oferta presentada en SECOP II, y la Entidad tendrá la facultad de comprobar la confidencialidad del documento y aceptarla o rechazarla según lo que establece la ley sobre los documentos confidenciales

13. Los suscritos (integrantes del proponente en el caso de proponente plural; nombre del proponente, en caso de persona jurídica, adaptando la redacción del párrafo a tal circunstancia), quienes nos presentamos en calidad de proponentes al presente proceso de selección y contratación bajo (forma o título bajo el cual se presenta la propuesta), declaramos y aceptamos, explícitamente, que asumimos la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del reglamento que rige el proceso de contratación, y reconocemos que nos encontramos vinculados o comprometidos de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación de la propuesta, de la correspondiente adjudicación, y de la suscripción del contrato respectivo, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la Ley.

    Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la propuesta.

14. Que me obligo a suministrar a solicitud de LA POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.

15. Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su despacho, o en la(s) siguiente(s) dirección(es): (Dirección para notificaciones): Teléfono (os): Fax, correo electrónico.

16. Que, en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo deberán consignarse en la cuenta No. (Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dató necesario).

17. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000).

18. El plazo de ejecución será el establecido en el pliego de condiciones y/o invitación pública.

19. Que la vigencia de la presente oferta es de cuatro (4) meses, contados a partir de la presentación de esta.

20. Que la Oferta económica que presentó cumple con la totalidad de los requisitos y especificaciones técnicas del Pliego de Condiciones de la referencia.

21. Que la oferta económica esta diligenciada en los términos definidos por la Entidad en el cuestionario de SECOP II, para el presente proceso y que hacen parte integral de la Oferta.

22. El (los) abajo firmante (s) nos comprometemos a cumplir con las especificaciones técnicas mínimas del proceso de contratación establecidas en el "ANEXO CONDICIONES TECNICAS MINIMAS" y de acuerdo con las condiciones exigidas en el "Anexo" CRITERIOS DE SELECCIÓN.

El proponente:

_____

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

FORMULARIO 2
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

Ciudad, seleccionar la fecha
Señores.
POLICÍA NACIONAL – MENEV
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Mínima Cuantía , Número PN MENEV CD____ 2024 cuyo objeto es el objeto es Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2.

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

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Mínima Cuantía, para la celebración de un contrato estatal para la prestación del servicio de edición, impresión, reproducción de piezas gráficas para el Departamento de Policía Huila y la Policía Metropolitana de Neiva y demarcación de la imagen corporativa en las instalaciones del comando de la Policía Metropolitana de Neiva.

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

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El proponente:

_____

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

FORMULARIO 3
SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Ciudad, seleccionar la fecha

Señores.
POLICÍA NACIONAL – MENEV
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Mínima Cuantía Número PN MENEV CD ___ 2024 cuyo objeto es el Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2.

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

DECRETO 1072 de 2015 – Artículo 1.1.1.1. El Ministerio del Trabajo. El Ministerio del Trabajo es la cabeza del Sector del Trabajo.

Son objetivos del Ministerio del Trabajo la formulación y adopción de las políticas, planes generales, programas y proyectos para el trabajo, el respeto por los derechos fundamentales, las garantías de los trabajadores, el fortalecimiento, promoción y protección de las actividades de la economía solidaria y el trabajo decente, a través un sistema efectivo de vigilancia, información, registro, inspección y control; así como del entendimiento y diálogo social para el buen desarrollo de las relaciones laborales.

Dando alcance a la Resolución No. 04367 del 29 de agosto de 2018 y a lo dispuesto en la sesión del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo del Complejo de DIPON del 04 de octubre de 2018 y en atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, así:

Artículo 2.2.4.2.2.2. Campo de aplicación. La presente sección se aplica a todas las personas vinculadas a través de un contrato formal de prestación de servicios, con entidades o instituciones públicas o privadas con una duración superior a un (1) mes y a los contratantes, conforme a lo previsto en el numeral 1 del literal a) del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012 y a los trabajadores independientes que laboren en actividades catalogadas por el Ministerio del Trabajo como de alto riesgo, tal y como lo prevé el numeral 5 del literal a) del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012.

Artículo 2.2.4.2.2.16. Obligaciones del Contratista. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:

1. Procurar el cuidado integral de su salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.

3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato. (Decreto 723 de 2013, art. 16).
7. Cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 0312 del 12de febrero del 2019 por cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

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

Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

1. Promover la mejora continua del desempeño y los resultados de la Policía Nacional, en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo minimizando la ocurrencia de los accidentes de trabajo y a la aparición de enfermedades de origen laboral.
2. Definir y gestionar los recursos para la gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
3. Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles
4. Identificar y evaluar los requisitos legales aplicables a los centros de trabajo y establecer las acciones de mejoras que permitan dar tratamiento a las brechas identificadas.
5. Fomentar actividades de promoción y prevención de la salud en las unidades que conforman la Policía Nacional.

En atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo", el contratista se obliga a dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 4º y artículo 7º, en los numerales 1.2 y 1.3, así:

1.2. Para la ejecución del contrato: adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:

1.2.1. Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.

1.2.2. Evidenciar la actividad participación en las actividades que la Policía Nacional o el contratante desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.

1.2.3. Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.

1.2.4. Participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las actividades.

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

1.2.6. Practicarse los exámenes ocupacionales que la Policía Nacional o el contratante programe al contratista durante la ejecución contractual.

1.2.7. Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.

1.2.8 Entregar al contratante o contratista, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.

1.3. Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá:

1.3.1. Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

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

El proponente:

_____

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

FORMULARIO 4
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Ciudad, seleccionar la fecha.
Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Mínima Cuantía , Número PN MENEV CD __ 2024 cuyo objeto es el Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2.

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

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - MENEV, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - MENEV para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

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

COMPROMISOS ASUMIDOS.

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

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

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

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

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

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones
NOTA: para el caso de ofertas conjuntas, suscribirán el presente documento todas los que conforman el consorcio o unión temporal a través del integrante, representante legal o apoder

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

.FORMULARIO 5
DATOS BASICOS BENEFICIARIO CUENTA

DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA

CIUDAD_____ FECHA _____
Me permito certificar la siguiente información con el objeto de ser incluida en el Sistema Integrado de Información Financiera SIIF.
APERTURA _____ CANCELACIÓN_____

I. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario)

Entidad o beneficiario _____
NIT _____
Y/O _____ C.C. _____
Dirección _____ Teléfono_____
Fax_____
Departamento _____ Ciudad_____ Municipio_____
Denominación de la cuenta Corriente _____ Ahorros _____

Teniendo en cuenta que la tesorería informará al proveedor sobre la realización del pago, indicando el día del giro, concepto y cuenta del beneficiario, para que éste verifique el abono en la respectiva cuenta y confirme a la entidad, el contratista deberá manifestar si está información la recibirá por correo electrónico, para lo cual tendrá en cuenta lo siguiente:

Si es a través de correo electrónico el contratista verificará que los recursos fueron recibidos y dará respuesta al correo electrónico de la Tesorería de la Entidad dentro del siguiente día hábil.

CORREO ELECTRÓNICO: _____ SI (__)

TELÉFONO: _____ SI (___)

II. DATOS DE LA ENTIDAD FINANCIERA:

Entidad financiera _____ Código _____
Sucursal _____Código _____Ciudad _____
Dirección _____Teléfono_____
Fax_____
Número de la cuenta _____
(Adjuntar certificación bancaria)
Nombre y firma Beneficiario _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT._____