DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO

La Estrella, Antioquia

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 UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA “CARLOS EUGENIO RESTREPO”

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIAS	CLASE	PRODUCTO
80131500	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y Servicios administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler o arredramiento de propiedades y edificaciones	No aplica

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor estimado del canon de arrendamiento es de **QUINCE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL CIENTO SESENTA Y NUEVE PESOS CON CUARENTA Y CUATRO CENTAVOS ($15.630.169,44),** moneda legal colombiana, distribuidos así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	No aplica	DIEPO – ESCER	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA “CARLOS EUGENIO RESTREPO”	N/A	12 meses	$1.302.514,12	$15.630.169,44
VALOR TOTAL ESTIMADO							

NOTA ACLARATORIA Y CONSIDERACIONES:
El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento **NO INCLUYE** el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio, se deben instalar medidores de acuerdo al instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14 de septiembre de 2020, para realizar el respectivo cobro al arrendatario por parte del supervisor o encargado del contrato de acuerdo al consumo realizado en el mes.

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

No.	Fecha	No. Plan de compras	Unidad	Recurso	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
					Total			

1.4 CLASE DE CONTRATO

Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).

1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES

Persona Natural o Jurídica, Nacional, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal) dedicada al expendio de comidas preparadas, con propiedad de establecimientos comerciales o planta de alimentos (restaurantes o cafeterías) que cumplan con las necesidades de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, tiene como misión formar y capacitar integralmente el talento humano de la Policía Nacional, a través del programa Técnico Profesional en Servicio de Policía de conformidad con el registro calificado otorgado por el Ministerio de Educación Nacional a través de la Resolución Nro. 017441 del 17 de septiembre de 2020.

Por lo anterior, este centro educativo requiere suplir la necesidad que se tiene de contar con un espacio en las instalaciones de la unidad, en el que se preste el servicio de restaurarte y cafetería, el cual será entregado a un tercero en calidad de arrendamiento, con el fin de brindar una integralidad en el bienestar de la comunidad educativa. Para lo cual se cuenta con un local que tiene un área de 81,16 m2, en el cual se puede atender este requerimiento, toda vez que se trata de una zona común que permite brindar el acceso a este servicio; y teniendo en cuenta que a la fecha no se tiene contrato de arrendamiento vigente, es oportuno adelantar el presente proceso de contratación, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, con el fin de seguir contando con un proveedor que pueda ofrecer en este local productos alimenticios preparados de manera higiénica, bajo principios nutricionales, buena calidad y costos adecuados a todos los potenciales usuarios de este servicio.

Para los contratos de arrendamiento deberá tenerse en cuenta lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la resolución 03049 de 2014 y el instructivo 024 del 2020 de DIRAF, en donde se establece que en los eventos en que la entidad actúe como arrendadora, para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo a la Dirección de Infraestructura o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.

Para establecer el precio del canon de arrendamiento mensual, se solicitó el avaluó de renta al perito evaluador de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, mediante comunicación oficial GS-2024-002945-ESCER del 16 de julio de 2024. A través de comunicación Oficial GS-2024-188184-MEVAL se estableció el valor del canon de arrendamiento mensual, sin incluir el valor del servicio público de energía eléctrica debido a que este costo será asumido por el arrendatario de acuerdo al consumo mensual del local a arrendar, quedando estipulado el valor final del canon de arrendamiento mensual así:

ÍTEM	Valor m²	ÁREA	VALOR CANON MENSUAL ARRENDAMIENTO
CAFETERÍA	$ 16.048,72	81,16 M2	$ 1.302.514,12
TOTAL 12 MESES			$ 15.630.169,44

En la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo en la unidad no hay instalación de redes para el suministro de gas.

Por lo tanto, la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo a través de la Dirección de Educación Policial, adelantará el proceso contractual de acuerdo a los requisitos establecidos por la Escuela de Policía al igual que invitará a participar al oferente que presente la mejor oferta según lo establecido en el presente estudio previo; con lo cual se procura obtener los siguientes beneficios: facilitar la obtención del servicio de cafetería en condiciones óptimas de higiene y salubridad, de manera oportuna y segura; que el personal profesional, estudiantes y auxiliares de Policía reciban una excelente atención por parte del arrendatario, sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo.

En cumplimento al Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en los Procesos de Contratación expedidos por Colombia Compra Eficiente versión M-MACPC-14 en su literal D, señala que *"Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones contenidas en los mismos. Las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía".*

En este orden de ideas, se requiere el arriendo de dicho espacio físico para el segundo semestre de la presente vigencia.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Relación de los últimos contratos celebrados para el arrendamiento de un espacio físico en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo en las vigencias 2021, 2022, 2023, no obstante, se deja constancia que el arriendo en el año 2021 y 2023 no corresponde al mismo espacio ya que este no fue arrendado, por lo tanto, se toman como referencia otro espacio.

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
MEVAL INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.	12-1-10007-21 del 10/03/2021	entrega a título de arrendamiento de un espacio físico con un área de 72,00 M2 destinado para la prestación del servicio de cafetería en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo	PN MEVAL CD 001 2021	No se presentaron novedades o incumplimientos por el contratista	NINGUNO
MEVAL INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.	12-1-10079-22 del 31/10/2022	entrega a título de arrendamiento de un espacio físico con un área de 72,00 M2 destinado para la prestación del servicio de cafetería en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo	PN MEVAL CD 015 2022	Correcta prestación del servicio cumpliendo con el objeto contractual y la finalidad del mismo	NINGUNO
DIEPO WILINTON ANDRES	80-1-30084-23 08/08/2023	Arrendamiento de un local con un espacio de 81,16 m2, para la prestación del servicio de restaurante y cafetería para un	PN DIEPO CD 056 2023	En ejecución sin reportes de incumplimientos publicados en SECOP II	NINGUNO

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
CARDENAS HERNANEZ		personal de la Policía Nacional			

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

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

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

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

Causales de esta Modalidad:

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

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

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

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnica están descritos en el anexo de especificaciones técnicas mínimas, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante y cafetería para el personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años en la prestación del servicio de cafetería y/o restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería.

Tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma sea mayor o igual al cien por ciento (100%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre o razón social del contratista.
- Nombre o razón social del contratante.
- Descripción del objeto contratado.

- Fecha del contrato (inicio y terminación).
- Valor del contrato.
- Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual.
- Valoración de la prestación por parte del contratante.

Nota: las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable. De igual manera, no se tendrán en cuenta certificaciones emitidas por el mismo oferente.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, una vez adjudicado el contrato de arrendamiento, con u plazo no mayor a (03) tres días posteriores a su firma, el arrendatario deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas). Descritas en las especificaciones técnicas mínimas requeridas.

4.1.3 EXPERIENCIA

No aplica.

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El personal que atenderá y/o prestará los servicios de cafetería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo deberá tener la respectiva experiencia en preparación de alimentos, atención al público y desarrollo de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación de certificados de experiencia, expedidos por entidades y/o empresas a las cuales se les haya prestado los servicios. Descritas en las especificaciones técnicas mínimas requeridas.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

El oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal, en la que indique que cuenta con una capacidad suficiente para poder suministrar los productos al personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería; así mismo, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual, como mínimo:

RESTAURANTE:
- Una (1) licuadora
- Un (1) congelador
- Dos (2) estufas industriales
- Una (1) máquina freidora

CAFETERÍA:
- Dos (2) sandwicheras
- Una (1) vitrina con calefacción
- Una (1) nevera vitrina
- Un (1) horno microondas.

- Una (1) greca
- Un (1) exhibidor de productos empacados

COMPARTIDO RESTAURANTE Y CAFETERÍA:

- Un (1) televisor de mínimo 42" con servicio de televisión canales regionales, locales y nacionales, a cargo del arrendatario
- Menajes o utensilios de cocina

Nota 1: en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual, previa coordinación con el supervisor del contrato.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

4.1.6.1. MEDIO DE PAGO ALTERNATIVO

El oferente deberá garantizar que, durante la ejecución del contrato, dispondrá de la habilitación de canales digitales como métodos de pago alternativos, para lo cual, junto con la propuesta, deberá entregar certificación, en la que indique expresamente que dispondrá de canales digitales y métodos de pago alternativos con cualquier forma de pago que no sea dinero en efectivo (Nequi, Daviplata u otros, disponibles en mercado).

4.2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (Aplica para licitación pública y selección abreviada de menor cuantía): (No aplica)

4.3 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Para el presente proceso se tendrá en cuenta que el proponente certifique dentro de su oferta que se encuentra en condiciones económicas y financieras para cumplir con el pago correspondiente al canon de arrendamiento establecido por la Dirección de Educación Policial en atención al estudio efectuado por el perito valuador de bienes inmuebles de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, quien mediante comunicado oficial comunicación Oficial Nro. GS-2024-188184-MEVAL del 20/07/2024, estableció el canon de arrendamiento mensual por un valor de UN MILLÓN TRESCIENTOS DOS MIL QUINIENTOS CATORCE PESOS Y DOCE CENTAVOS ($1.302.514,12) moneda legal colombiana.

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN: (No aplica)

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE: (No aplica)

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1 LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El lugar objeto de arrendamiento se encuentra ubicado en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (calle 81 sur No. 66 – 180, La Estrella, Antioquia) y cuenta con un área de 81,16 m².

5.2 FORMA DE EJECUCIÓN

El contrato que se derive del presente estudio previo, se ejecutará según las condiciones del anexo especificaciones técnicas mínimas del presente estudio previo en coordinación con el supervisor y en el siguiente horario:

LUNES A DOMINGO INCLUIDOS DÍAS FESTIVOS: el servicio se debe prestar de 07:00 horas a 18:00 horas.

Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo modificado por la Ley 2101 de 2021 o demás normas que la modifique, derogue, sustituya o adicione, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia

5.3 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del presente proceso, será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única, para lo cual el supervisor del contrato suscribirá acta de inicio del contrato.

5.4 FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO pagará a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de un millón trescientos dos mil quinientos catorce pesos y doce centavos ($1.302.514,12) moneda corriente, en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única.

Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el Instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14/09/2020, así:

"*Medidores de servicios públicos: el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad principal arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo(Kwh y m3) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendamiento, así:*

- *La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.*
- *La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.*
- *En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de contrato o empresas prestadores de servicios, los tramites y costas serán asumidas por la Unidad de Policía dueña de la necesidad*."

Nota 1: el servicio de energía eléctrica se determinará de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de energía eléctrica por la cantidad de kilovatios consumidos en el periodo que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Nota 2: en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela los servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas; el primero, porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA; y segundo, en la unidad no hay instalación de redes para el suministro de gas.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:
NOMBRE BENEFICIARIO: Dirección de Educación Policial.
N.I.T.: 900.373.379-0.

CUENTA Nro.: 110-018-16886-4 - Fondos Especiales - código del convenio 6028.
TIPO DE CUENTA: Corriente.
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.

Se indica que, para efectuar pagos por concepto de canon de arrendamiento, se debe solicitar la orden de consignación a la oficina de Tesorería de la Dirección de Educación Policial antes del día primero de cada mes.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

Respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código del convenio 6028.

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios carreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta que se efectúe el respectivo pago.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:
NOMBRE BENEFICIARIO: Dirección de Educación Policial.
N.I.T.: 900.373.379-0.
CUENTA Nro.: 110-018-16886-4 - Fondos Especiales - código del convenio 6028.
TIPO DE CUENTA: Corriente.
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.

5.5 SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

El supervisor del contrato será ejercida por un comandante de compañía de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo en el grado de oficial, quien haga sus veces, quien con posterioridad designe la Dirección de Educación Policial, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución Nro. 00090 del 15/01/2018 “Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución Nro.03049 de 2014”, quien deberá presentar informe de supervisión de manera mensual durante el tiempo de ejecución del contrato, que dé cuenta del cumplimiento total del objeto contractual, debiéndolos publicar en el SECOP II, dentro de los tres (3) días siguientes a su radicación, previa aprobación del Grupo de Contratación de la Dirección de Educación Policial.

Para el presente contrato, el supervisor deberá: suscribir con el arrendatario el acta de inicio del espacio dado en arriendo, así mismo relacionar que el arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, sin costo alguno para la Institución.

Nota: el supervisor del contrato deberá verificar que la oficina de Tesorería-Dirección de Educación Policial genere la respectiva orden de consignación dentro de los plazos con el fin de no generar traumatismos al contratista para la realización del pago, así mismo solicitar copia del recibo de pago.

5.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

5.7 OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará en forma total, de conformidad con lo establecido en el decreto 1082 de 2015, siempre y cuando haya cumplido con los requisitos de verificación técnica, jurídica y económica sin sobrepasar el monto del presupuesto asignado.

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

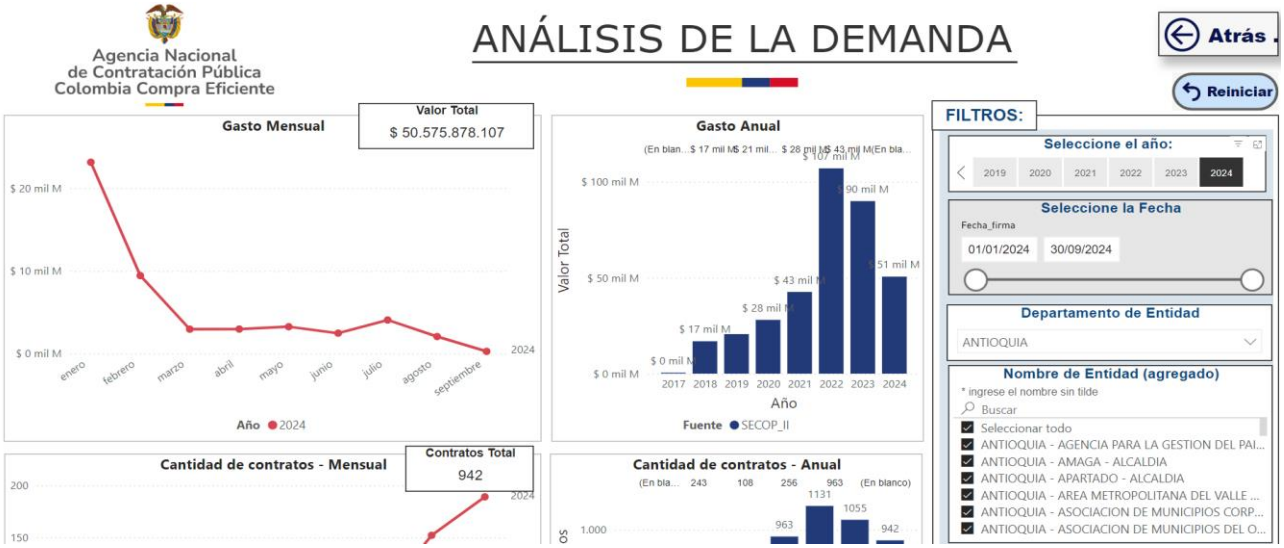
De conformidad con lo indicado en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión M-ICR-01 – ver Circular No. 8, la cual reemplaza la Versión 1 – ver Circular No. 5)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, se diligencio la matriz en el anexo **ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS,** indicando los riesgos anotados en dicho Manual conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo. Para el presente proceso se requiere la constitución de las respectivas garantías.

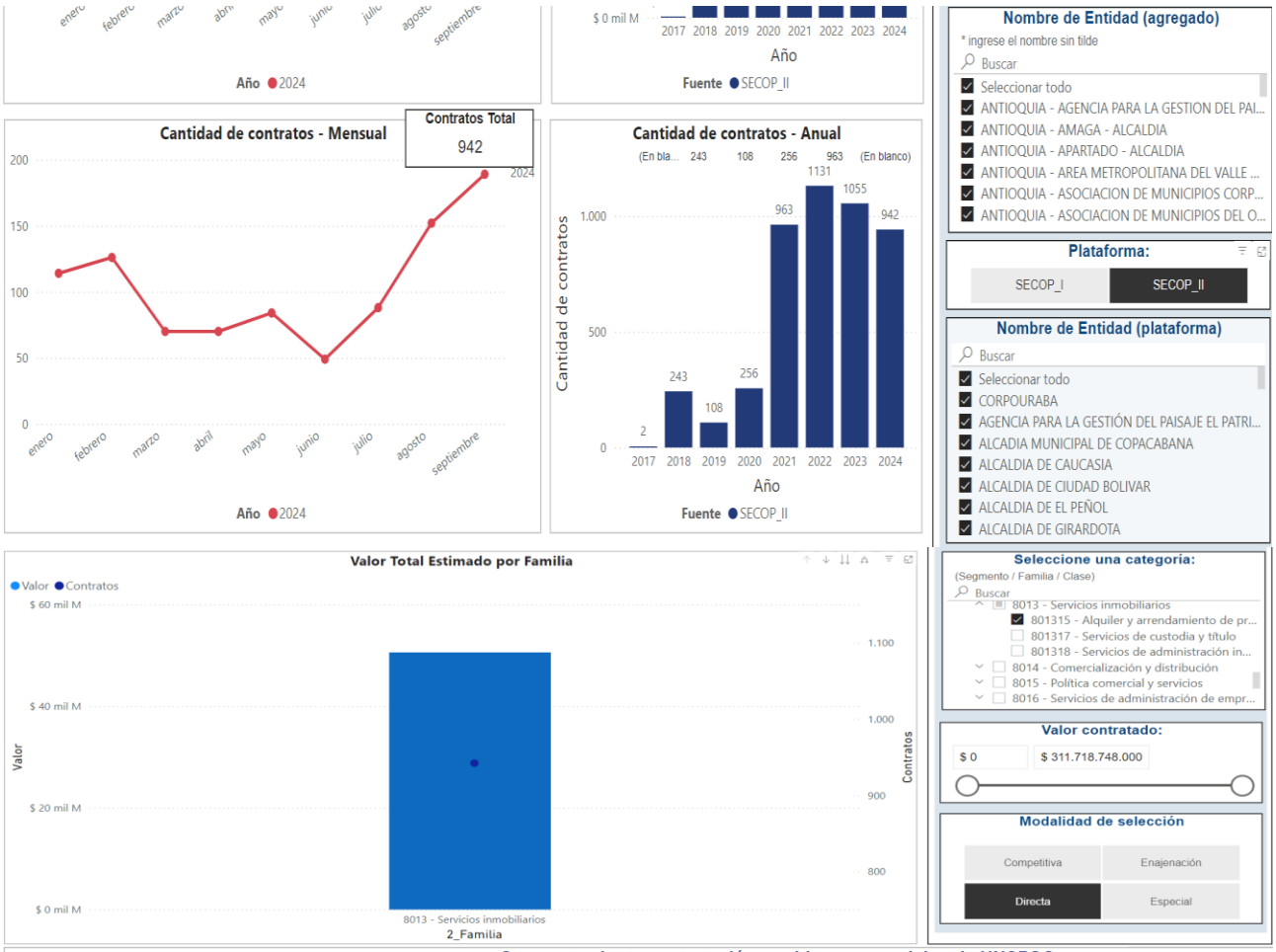
II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Para el presente análisis se tiene en cuenta la información de análisis de demanda del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente https://www.colombiacompra.gov.co/colombia-compra/modelo-de-abastecimiento-estrategico actualizada a 01/10/2024, así:

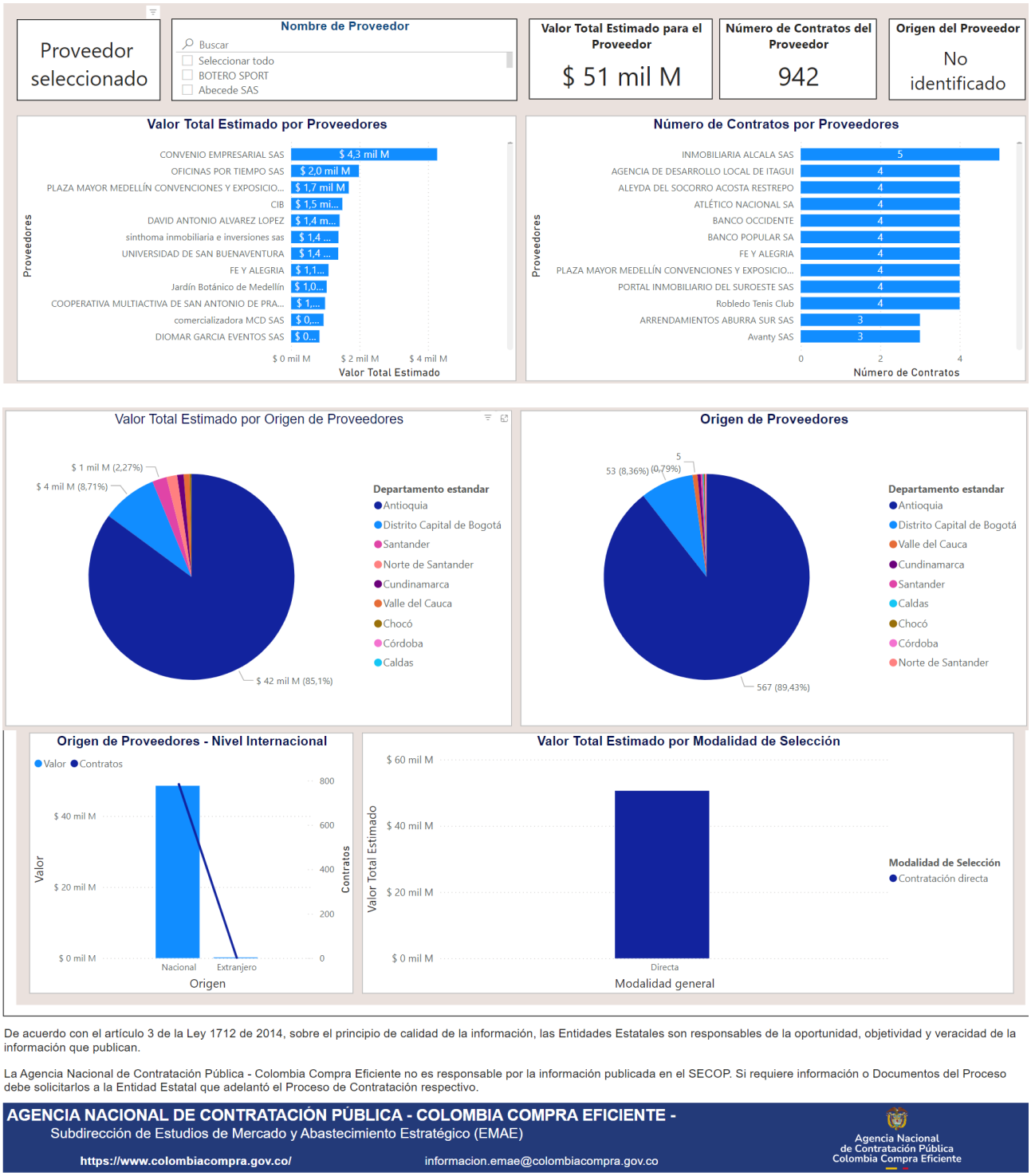
En los contratos suscritos en Secop II por las entidades estatales durante las vigencias 2024 contratos dentro del clasificador 80131500 – Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificaciones a través de modalidad directa.





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2024			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	**Contratos**	**Valor**	**Participación**	**Contratos**	**Valor**	**Participación**
8013 - Servicios inmobiliarios	**942**	**$ 50.575.878.107**	**100,00%**	**942**	**$ 50.575.878.107**	**100,00%**
801315 - Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	942	$ 50.575.878.107	100,00%	**942**	**$ 50.575.878.107**	**100,00%**
Total	**942**	**$ 50.575.878.107**	**100,00%**	**942**	**$ 50.575.878.107**	**100,00%**



De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)
https://www.colombiacompra.gov.co/ informacion.emae@colombiacompra.gov.co
Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente

De acuerdo a los anteriores gráficos se puede evidenciar que el análisis tomo fue la muestra de los contratos suscritos en el año 2024 por los diversos proveedores que participan en las entidades públicas especialmente en el

Departamento de Antioquia, siendo estos adjudicados 942 contratos por un valor total de $50.575.878.107, por lo tanto, se concluye que existe gran demanda en el Departamento de Antioquia en la participación de contratos similares al presente proceso.

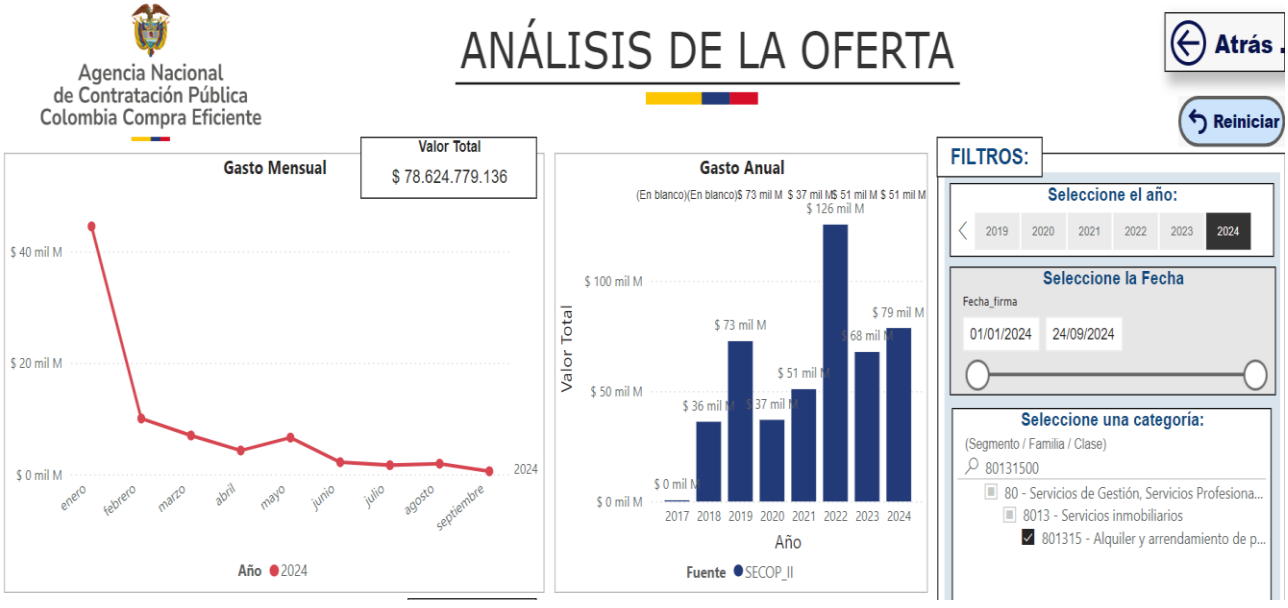
2. ANÁLISIS DEL MERCADO

El mercado colombiano existe una pluralidad de oferentes que se dedican a prestar servicios de cafeterías y restaurantes, que es lo que se busca con el objeto del presente estudio previo, por lo tanto, es relativamente fácil encontrar diversos oferentes realizado el estudio de mercado se encontró diversidad de empresas que ofertan este tipo de servicio tanto personas naturales como jurídicas que pueden cumplir con las especificaciones técnicas, objeto del presente estudio previo, ,entre estos se hallan más de 400 empresas con sede en Colombia que se encuentran registradas en SECOP II.

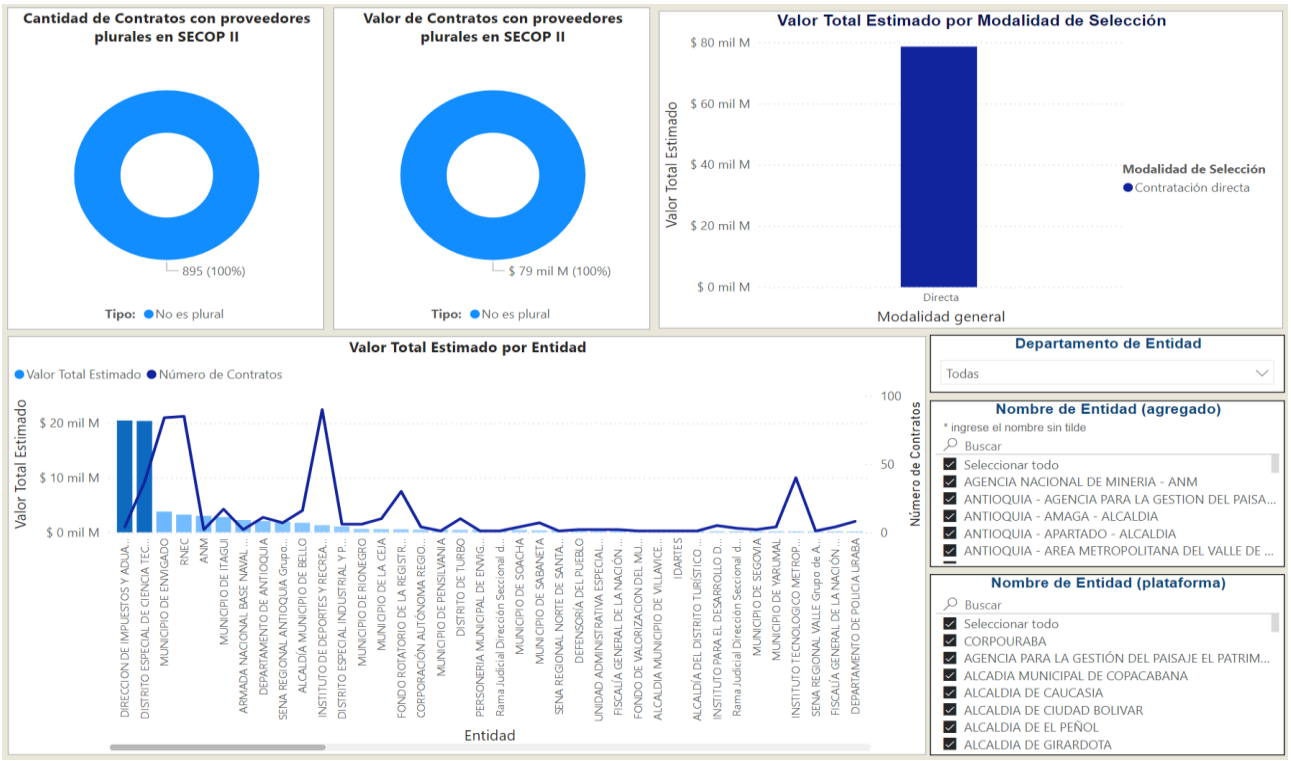
3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

En el sector comercial e industrial se presenta un mercado muy amplio donde se encuentra variedad de personas naturales y jurídicas que prestan el servicio de alimentos y están en condiciones de tomar en “ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA “CARLOS EUGENIO RESTREPO”, la población de usuarios está compuesta básicamente por el personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.

Se realizó un estudio al sector comercial a través del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente durante las vigencia 2024 contratos dentro del clasificador 80131500 – Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificaciones a través de modalidad directa, en el Departamento de Antioquia, encontrando que se suscribieron 895 contratos por un valor total de $78.624.779.136, encontrando un sector diversificado donde existen personas naturales o jurídicas que ofrecen altos estándares de calidad, los cuales exigen tener una infraestructura preestablecida para ofrecer sus productos alimenticios




Cantidad de contratos - Mensual
Contratos Total
895
150
100
50
enero
febrero
marzo
abril
mayo
junio
julio
agosto
septiembre
2024
Año 2024
Cantidad de contratos - Anual
(En blanco)(En blanco) 128 272 1298 1076 1132 895
Cantidad de contratos
1.000
500
0
2
273
128
272
1298
1076
1132
895
2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024
Año
Fuente SECOP_II
Filtro de Departamento - Proveedor:
Departamento estandar
Buscar
Seleccionar todo
Amazonas
Antioquia
Arauca
Plataforma:
SECOP_I
SECOP_II
Valor Contratación
$ 79 mil M
Número de Proveedores
734
Número de Contratos
895
Nombre de Proveedor
Buscar
Seleccionar todo
BOTERO SPORT
ACCIONSOCIAL FAC NUESTRA SEÑORA DE LORET...
ADMINISTRADORA DE BIENES DE LA ARQUIDIOCE...
Adolfo leon Usme Duque
Valor Total Estimado por Proveedor
Valor Total Estimado
Número de Contratos
Valor Total Esti...
$ 20 mil M
$ 0 mil M
4
2
Número de Contr...
FCP FONDO INMOBILIARIO C...
CONVENIO EMPRESARIAL SAS
OFICINAS POR TIEMPO SAS
PLAZA MAYOR MEDELLÍN CO...
CIB
DAVID ANTONIO ALVAREZ LO...
sinthoma inmobiliaria e inversi...
COMERCIALIZADORA PROXX...
COMUNIDAD DE HERMANAS ...
ZAPATA Y VELASQUEZ SAS
Jardín Botánico de Medellín
COOPERATIVA MULTIACTIVA ...
ORDEN DE LA COMPAÑIA DE ...
CORPORACION UNIVERSITARI...
comercializadora MCD SAS
INVERSIONISTAS CON VISIÓN ...
FUNDACION HERMANAS MISI...
EL COLOMBIANO SAS
EMPRESAS PUBLICAS DE MED...
PACTIA SAS
INMOBILIARIA ALCALA SAS
corporacion genteviva
RELIGIOSAS DE JESUS MARIA
FUNDACION LOYOLA
INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA ...
ASOCIACION PROMOCION IN...
SOCIEDAD OPERADOR DE AE...
CONGREGACION SIERVAS DE ...
ARRENDAMIENTOS ABURRA S...
Corporación Interactuar
EL EQUIPO DEL PUEBLO SA
AGENCIA DE DESARROLLO LO...
EMERGIACC
Luzmila Mejía molina
INSPECTORIA SANTA MARIA ...
INVERSIONES INMOBILIARIAS...
INVERSIONES MAR Y NAUTIC...
CONGREGACIÓN DE LOS SAN...
CONGREGACION DE RELIGIOS...
VALOR SASPROVEEDOR
PANCOLOMBIANA DE COMER...
Prov_nombre
Documento de Proveedor (Plataforma)
Buscar
Seleccionar todo
1001010638
Valor contratado:
$ 0
$ 311.718.748.000
Modalidad de selección
Competitiva
Enajenación
Directa
Especial
Valor Total Estimado por Proveedor
Proveedor
FCP FONDO INMOBILIARIO COLOMBIA
$ 23 mil M
CONVENIO EMPRESARIAL SAS
$ 4...
OFICINAS POR TIEMPO SAS
PLAZA MAYOR MEDELLÍN CONVENCIONES Y EXPOSICION...
CIB
DAVID ANTONIO ALVAREZ LOPEZ
sinthoma inmobiliaria e inversiones sas
COMERCIALIZADORA PROXXON SA
COMUNIDAD DE HERMANAS DOMINICAS DE LA PRESENT...
ZAPATA Y VELASQUEZ SAS
Jardín Botánico de Medellín
COOPERATIVA MULTIACTIVA DE SAN ANTONIO DE PRADO
ORDEN DE LA COMPÃÑIA DE MARIA NUESTRA SEÑORA
CORPORACION UNIVERSITARIA REMINGTON
$ 0 mil M
$ 20 mil M
Valor Total Estimado
Número de Contratos por Proveedor
Proveedor
ARRENDAMIENTOS ABURRA SUR SAS
5
INMOBILIARIA ALCALA SAS
5
PACTIA SAS
5
AGENCIA DE DESARROLLO LOCAL DE ITAGUI
4
ALEYDA DEL SOCORRO ACOSTA RESTREPO
4
ATLÉTICO NACIONAL SA
4
CORPORACION UNIVERSITARIA REMINGTON
4
PLAZA MAYOR MEDELLÍN CONVENCIONES Y EXPOSICI...
4
PORTAL INMOBILIARIO DEL SUROESTE SAS
4
Robledo Tenis Club
4
Avanty SAS
3
BREAKFAST CLUB SAS
3
COMUNIDAD DE HERMANAS DOMINICAS DE LA PRESE...
3
CONGREGACION HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE LAS ...
3
0
2
4
Número de Contratos



Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2024			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
⊞ 8013 - Servicios inmobiliarios	895	$ 78.624.779.136	100,00%	895	$ 78.624.779.136	100,00%
Total	895	$ 78.624.779.136	100,00%	895	$ 78.624.779.136	100,00%

En estas condiciones se evidenció que durante la vigencia fiscal 2024 se han suscrito contratos tanto por arrendadores como por arrendatarios que se evidencia en el modelo de abastecimiento según la imagen anterior.

La tercerización de servicios de cafetería en las instituciones tanto públicas como privadas que no cuentan con instalaciones, equipo y personal especializado propio, para el servicio de cafetería, se hace necesario a través de contratos para la prestación del servicio de cafetería o de arrendamiento de espacios físicos, con empresas o personas especializadas, lo cual permite disminuir cargas administrativas y concentrar las organizaciones en sus funciones misionales y también que cumplen con las normatividad vigente en materia ambiental, de seguridad social y de salud y seguridad en el trabajo, como de las demás que son exigibles a este tipo de servicios.
El arrendamiento de espacios físicos para el servicio de cafetería con personas o empresas generan ahorro en costos y en el manejo y administración de personal, eliminando los trámites de contratación, cargas impositivas y gastos administrativos, por tal razón el contratar con personas especializadas y con experiencia es un factor de ganancia entre el oferente y contratante en beneficio de los clientes internos de la entidad.

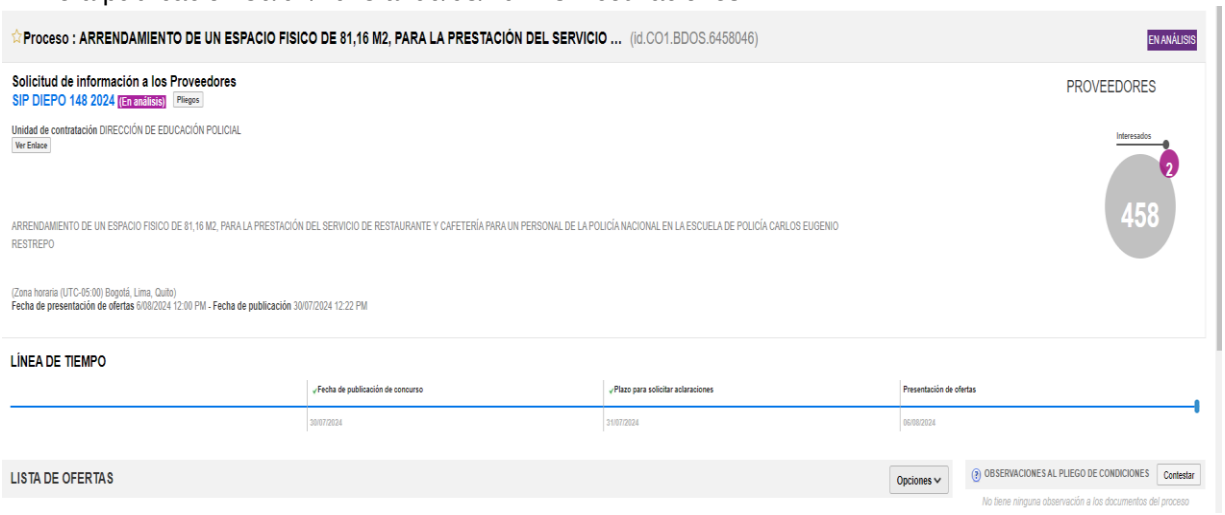
IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

Se ubica dentro del sector de la economía los posibles proveedores de los bienes y/o servicios para determinar el perfil del oferente respecto de su capacidad de producción, capacidad operativa y capacidad de contratación, a fin de establecer el perfil financiero. Es recomendable identificar los posibles proveedores como aquellos que están en

posibilidad de suministrar exactamente el bien o servicio solicitado y en las condiciones requeridas por la unidad ejecutora.

Se realizó consulta a través del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente de la vigencia 2024, así mismo, SIGUIENDO las instrucciones del personal de contratos DIEPO, con previa solicitud de cotización en formato 2 establecida por estos, debidamente revisados y aprobados, se procedió a publicar en la plataforma del SECOP II la solicitud de información a proveedores SIP DIEPO 148B 2024, con el fin de recibir propuestas para el estudio de mercado del estudio previo

Primera publicación 30/07/2023 al 06/08/2024 sin cotizaciones.



Segunda publicación del 06/08/202 al 13/08/2024 una cotización.



Tercera publicación del 02/09/2024 al 10/09/2024



En respuesta a las solicitudes de cotización a los proveedores, se presentaron tres empresas cotizando el valor del canon de arrendamiento mensual 1.302.514,12, así mismos, los siguientes valores en los productos evidenciado los menores precios en cada uno:

Ítem	Producto	ESTELAR FOOD -Envigado, Antioquia- LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ	WILINTON ANDRES CARDENAS HERNANDEZ -La Estrella, Antioquia	CAFYRI (CAFETERIAS Y RESTAURANTES INSTITUCIONALES)- BOGOTÁ D.C.-FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
PANADERIA				
1	Pan leche	2.000,00	1.000,00	1.500,00
2	Pan de maíz	2.000,00	1.500,00	1.500,00
3	Pan de queso	2.000,00	3.500,00	1.500,00
4	Croissant	4.000,00	4.500,00	3.000,00
5	Pan salchicha	3.500,00	3.500,00	1.500,00
6	Pan con queso	3.500,00	3.500,00	1.500,00
7	Pan agridulce	2.500,00	3.500,00	1.500,00
8	Pan de chocolate	3.500,00	4.500,00	2.000,00
9	Pan crema	3.500,00	1.500,00	2.000,00
10	Pan pizza	4.000,00	4.000,00	2.500,00
11	Milhoja	5.000,00	8.000,00	3.500,00
12	Buñuelo	3.000,00	1.500,00	2.500,00
13	Pandebono	3.500,00	3.500,00	3.000,00
14	Almojábana	3.500,00	4.000,00	3.000,00
15	Pastel hojaldrado	4.500,00	5.000,00	4.000,00
16	Rollo	3.000,00	2.000,00	3.500,00
17	Churro	2.000,00	3.500,00	2.500,00
18	Palito de queso horneado	3.500,00	3.500,00	3.500,00
19	Donas	4.000,00	6.000,00	4.000,00
20	Porción de torta	4.500,00	3.500,00	2.000,00
21	Porción de postre	6.000,00	7.000,00	4.000,00
22	Peras	3.000,00	2.000,00	2.000,00

Ítem	Producto	ESTELAR FOOD -Envigado, Antioquia- LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ	WILINTON ANDRES CARDENAS HERNANDEZ -La Estrella, Antioquia	CAFYRI (CAFETERIAS Y RESTAURANTES INSTITUCIONALES)- BOGOTÁ D.C.-FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
DESAYUNO				
23	Desayuno sencillo (arroz, huevos, pan, arepa y bebida)	10.000,00	6.500,00	8.500,00
24	Desayuno completo (arroz, huevos, pan, arepa y bebida) más carne	12.000,00	12.000,00	14.000,00
25	Desayuno completo con calentado	14.000,00	13.000,00	14.000,00
26	Chorizo con arepa	9.000,00	7.000,00	6.000,00
27	Arepa con quesito	6.000,00	4.000,00	4.000,00
FRITOS				
28	Pastel de puro pollo	4.500,00	4.000,00	4.500,00
29	Pastel de papa y pollo	4.000,00	4.000,00	4.000,00
30	Empanadas	3.500,00	3.000,00	3.500,00
31	Empanada ranchera	4.000,00	4.000,00	3.500,00
32	Empanada de carne	3.500,00	3.000,00	3.500,00
33	Papa rellena	3.000,00	4.500,00	4.000,00
34	Torta de carne	6.000,00	6.000,00	5.000,00
35	Pastel mixto	4.500,00	4.500,00	4.500,00
36	Palito de queso frito	4.000,00	2.500,00	3.500,00
37	Panzerotti	4.500,00	4.000,00	4.200,00
38	Arepa de queso	7.000,00	5.500,00	4.000,00
39	Torta de pescado con arepa	8.500,00	7.000,00	5.000,00
40	Milanesa de pollo con arepa	8.500,00	8.500,00	5.000,00
41	Arepa huevo	6.000,00	4.700,00	4.000,00
ALMUERZOS				
42	Menú del día (con sopa-jugo)	13.000,00	14.000,00	14.000,00
43	Menú especial	15.000,00	20.000,00	18.000,00
44	Porción de sopa	7.500,00	6.000,00	4.500,00
45	Porción de arroz	4.000,00	2.500,00	2.000,00
46	Porción de papas	5.000,00	3.500,00	3.500,00
47	Porción de ensalada	5.000,00	4.500,00	2.500,00
PLATOS A LA CARTA				
48	Churrasco 250 gramos	22.000,00	24.000,00	20.000,00
49	Punta de anca 250 gramos	22.000,00	25.000,00	25.000,00
50	Trucha 300 gramos min	25.000,00	35.000,00	25.000,00
51	Tilapia 300 gramos min	25.000,00	35.000,00	25.000,00
52	Pechuga plancha 250 gr	20.000,00	25.000,00	20.000,00
COMIDAS RAPIDAS				
53	Hamburguesa sencilla	10.000,00	7.000,00	10.000,00
54	Hamburguesa especial	14.000,00	10.000,00	16.000,00
55	Hamburguesa sencilla en combo	15.000,00	10.000,00	13.000,00
56	Hamburguesa especial en combo	20.000,00	13.000,00	19.000,00
57	Perro sencillo	9.000,00	5.000,00	7.000,00
58	Perro especial	12.000,00	7.000,00	12.000,00
59	Perro sencillo en combo	14.000,00	8.000,00	10.000,00
60	Perro especial en combo	18.000,00	10.000,00	15.000,00
61	Perra (perro caliente con tocineta)	14.000,00	12.000,00	12.000,00
62	Salchipapa tradicional	10.000,00	6.000,00	8.500,00
63	Salchipapa con pollo	13.000,00	10.000,00	12.000,00
64	Chuzo de pollo o cerdo	18.000,00	15.000,00	13.000,00
65	Picada mediana	15.000,00	20.000,00	15.000,00
66	Picada grande	28.000,00	35.000,00	20.000,00
67	Choripapas	14.000,00	10.000,00	12.000,00
68	Arepa con carne desmechada	10.000,00	6.500,00	8.000,00

Ítem	Producto	ESTELAR FOOD -Envigado, Antioquia- LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ	WILINTON ANDRES CARDENAS HERNANDEZ -La Estrella, Antioquia	CAFYRI (CAFETERIAS Y RESTAURANTES INSTITUCIONALES)- BOGOTÁ D.C.-FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
69	Patacón con carne desmechada	12.000,00	7.500,00	8.000,00
70	Maicitos con pollo o carne	1.200,00	12.000,00	12.000,00
BEBIDAS				
71	Agua pet 420 ml	2.000,00	1.500,00	2.000,00
72	Agua pet 600 ml	3.000,00	2.000,00	2.500,00
73	Agua litro	4.000,00	2.500,00	3.200,00
74	Agua bolsa 360 ml	1.000,00	800,00	1.000,00
75	H2O pet 600 ml	3.500,00	3.500,00	3.500,00
76	Alpin bolsa 200 ml	2.900,00	3.000,00	2.500,00
77	Aromática 7 Oz	1.500,00	2.000,00	1.500,00
78	Café con leche 7 Oz	3.000,00	2.500,00	2.000,00
79	Capuchino 7 Oz	3.500,00	4.500,00	3.500,00
80	Chocolate Taza	3.000,00	2.500,00	3.000,00
81	Coca cola 400 ml	4.000,00	3.500,00	3.500,00
82	Coca cola 250 ml	3.000,00	2.500,00	2.500,00
83	Gaseosa Postobón 350 ml	3.000,00	3.500,00	2.500,00
84	Gaseosa Postobón 250 ml	2.500,00	2.200,00	2.000,00
85	Gatorade 500 ml	5.000,00	5.000,00	5.000,00
86	Jugo del Valle 400 ml	3.000,00	4.000,00	3.500,00
87	Malta 330 cm	3.000,00	3.500,00	3.000,00
88	Malta 200 cm	2.000,00	2.500,00	2.200,00
89	Milo caliente 13 Oz	4.500,00	4.000,00	5.000,00
90	Milo frio 13 Oz	4.500,00	4.500,00	5.000,00
91	Tutti fruti botella 350 ml	4.000,00	3.500,00	2.500,00
92	Yogo 200 g	2.500,00	2.200,00	2.500,00
93	Té botella 300 ml	3.000,00	4.000,00	2.500,00
94	Té botella 500 ml	4.500,00	2.700,00	3.500,00
95	Leche vaso	2.500,00	3.000,00	2.000,00
96	Yogurt	5.000,00	3.500,00	3.800,00
PAQUETES				
97	Arequipe 30 g	2.500,00	2.500,00	2.200,00
98	Bocadillo veleño	1.000,00	1.000,00	1.200,00
99	Boliqueso 21 g	3.000,00	2.500,00	2.200,00
100	Cheess tres 54 g	3.000,00	3.500,00	2.000,00
101	Chitos	3.000,00	2.000,00	2.500,00
102	De todito 45 g	3.000,00	3.500,00	3.500,00
103	De todito 255 g	8.000,00	12.000,00	8.500,00
104	Doritos 190 g	8.000,00	12.000,00	8.500,00
105	Doritos 38 g	4.000,00	3.500,00	3.200,00
106	Galleta Festival 4 un	2.000,00	1.400,00	1.200,00
107	Galleta Festival 6 un	3.000,00	2.000,00	1.700,00
108	Galleta Club Social	2.500,00	1.500,00	1.500,00
109	Galleta wafle	2.500,00	1.400,00	1.000,00
110	Gansito	3.500,00	2.000,00	2.200,00
111	Golosa	4.000,00	2.500,00	2.500,00
112	Maní moto	2.500,00	2.200,00	2.000,00
113	Chokis	3.000,00	2.200,00	2.000,00
114	Rosquitas	3.500,00	2.500,00	2.500,00
115	Zucaritas	5.000,00	3.500,00	2.000,00
116	Chocolatina 12 g	1.500,00	1.700,00	1.200,00
117	Chocolatina 18 g	2.800,00	3.500,00	2.000,00
118	Chocolatina 100 g	4.200,00	8.000,00	3.500,00
119	Chocoramo	4.000,00	3.600,00	2.700,00
120	Galleta chokis	3.000,00	2.200,00	2.000,00
OTROS PRODUCTOS				
PAQUETES				
121	Galletas Milo	3.500,00	2.500,00	2.000,00
122	Galletas Oreo X 4	3.500,00	1.700,00	1.500,00
123	Galletas Craqueñas	2.500,00	2.500,00	1.500,00
124	Galletas Rondallas	2.000,00	1.200,00	1.200,00
125	Choclitos	3.000,00	2.500,00	2.200,00
126	Galas	2.500,00	3.000,00	2.500,00
127	Cheetos	3.500,00	2.500,00	2.200,00
128	Tostacos	3.000,00	2.500,00	2.500,00
129	Brownie	6.500,00	4.200,00	4.200,00
130	Torta María Luisa	6.500,00	5.000,00	2.500,00
131	Crispetas	4.000,00	4.000,00	2.500,00
132	Maicitos	3.000,00	3.000,00	2.500,00
133	Plátanos verdes y maduros	4.000,00	1.800,00	3.000,00

Ítem	Producto	ESTELAR FOOD -Envigado, Antioquia- LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ	WILINTON ANDRES CARDENAS HERNANDEZ -La Estrella, Antioquia	CAFYRI (CAFETERIAS Y RESTAURANTES INSTITUCIONALES)- BOGOTÁ D.C.-FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
DULCES				
134	Ping Pong	3.000,00	700,00	1.000,00
135	Mix	3.000,00	400,00	2.000,00
136	Maní con pasas	3.500,00	3.000,00	3.000,00
137	Maní dulce	3.500,00	2.500,00	2.500,00
138	Choco dis	3.500,00	1.800,00	2.500,00
139	Chocolatina Beanchi	4.000,00	1.800,00	2.000,00
140	Chocolatina Muu	2.500,00	1.300,00	2.000,00
141	Chocolatina Jet	2.500,00	1.400,00	1.200,00
142	Chocolatina Jumbo Mini	2.500,00	1.800,00	1.500,00
143	Chocolatina Jumbo mediana	4.000,00	4.000,00	3.500,00
144	Chocolatina kit	4.500,00	3.500,00	2.200,00
145	Chocolatina Jumbo mix	5.000,00	4.000,00	3.800,00
146	Gomitas	4.500,00	3.000,00	3.500,00
147	Nucitas	3.000,00	1.200,00	1.200,00
LIQUIDOS				
148	Cocacola pet	5.000,00	3.500,00	3.500,00
149	Gatorade	5.000,00	5.000,00	5.000,00
150	Aloe vera	5.000,00	3.700,00	4.000,00
151	Té botella plástica	4.000,00	3.800,00	3.500,00
152	Tampico	3.500,00	2.500,00	1.500,00
153	Avena en bolsa	3.500,00	2.500,00	2.800,00
154	Avena tarro	5.500,00	4.000,00	4.500,00
155	Alpin	5.000,00	4.000,00	2.500,00
156	Café Perico 9 onzas	2.000,00	3.000,00	1.500,00

Se realizó reunión de trabajo, dejando como soporte el acta Nro. 0001307 SUDIE JEFAD 2.25 del 20 de septiembre de 2024, en la cual se estableció que se tendría en cuenta para la verificación de la información presentada por los oferentes antes relacionados cuatro (4) aspectos: (**1**) verificación de soporte de cumplimiento de especificaciones técnicas y requisitos jurídicos. (**2**) Análisis de los productos y precios ofrecidos. (**3**) cumplimiento del perfil de los oferentes de conformidad con la actividad económica registrada en la cámara de comercio, y (**4**) experiencia en la prestación de un servicio igual o similar al contratar.

Para concluir, los integrantes de la presente reunión por unanimidad aprueban presentar a la Dirección de Educación Policial como propuesta dentro del estudio previo cuyo objeto será el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" al oferente FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ, CC, 1.014.184.271, por considerar la propuesta conveniente para la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, teniendo en cuenta lo siguiente:

a) Está inscrito en el registro mercantil desde el 16/06/2006 y su actividad económica tiene relación con el objeto del contrato (5611, 5613, 5619 y 1089).

   5611 EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS.
   5613 EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS EN CAFETERÍAS.
   5619 OTROS TIPOS DE EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS N.C.P.
   1089 ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

b) Demuestra experiencia en expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, y suscripción de contratos de arrendamiento para este efecto, por un término superior a tres (3) años como se describe en la solicitud de cotización.

c) Presentó cotización por medio de SECOP II lo relacionado con el avalúo establecido por la entidad.
d) Para el comité, la propuesta recibida en relación con las otras dos, es pertinente para la unidad dado que en general presenta los precios de los productos a ofrecer más favorables y relacionados con el mercado común de la región.

COSTOS DE OPORTUNIDAD:

Al ofrecer el servicio de cafetería al interior de la Escuela de Policía se brinda seguridad y comodidad al personal que se encuentra en la unidad policial, aunado al hecho que las instalaciones se encuentran ubicadas en zona veredal del municipio La Estrella (Antioquia). De igual manera, se atiende la necesidad de suministrar el servicio de cafetería durante su permanencia en la institución, dada la relevancia que tiene este servicio en el rendimiento académico, en la prestación del servicio y la salud del personal.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS:

Este servicio beneficia al personal porque propicia un servicio de cafetería inmediato y de mayor calidad en los productos que se suministran en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo dentro de los horarios establecidos en el Régimen Interno.

COSTOS INDIRECTOS: Todos los costos indirectos tales como: certificaciones, pólizas, costos de intermediación, gastos administrativos y demás, en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del mismo, serán a cargo del arrendatario.

4. MONEDA A CONTRATAR

La contratación se efectuará en moneda legal vigente en Colombia (peso colombiano).

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

5.1 PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Se realizó la consulta en la página www.colombiacompra.gov.co y se encontró la siguiente información:

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
FUERZA AEREA COLOMBIANA SANDRA ELENA HOYOS VARGAS	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE UBICADO EN LA ZONA OPERATIVA – LOCAL DE LA CAFETERIA CINCO MINUTOS PERTENECIENTE AL COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 1.	108-00-D-CACOM-1-GRUAL-2021	01/12/2021	$7.749.300
ARMADA NACIONAL – ESCUELA DE SUBOFICIALES ARC BARRANQUILLA	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DIMENSIÓN APROXIMADA DE 80,7 M2 UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL BATALLÓN NAVAL DE LA ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES ARC “BARRANQUILLA” EN PLANTA ALTA, ENTRE LA PARROQUIA Y LOS ALOJAMIENTOS DE GRUMETES, DESTINADO PARA LA VENTA DE ELEMENTOS PROPIOS DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA Y MILITAR	No. 0074-ARC-ENSUB-DLENS-202 30/12/2022	0085- ARC-ENSUB-DLENS-2022	2.750.000,00
ARMADA NACIONAL- BATALLON DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERIA DE MARINA No.1-URIEL ENRIQUE JARAMILLO BUSTAMANTE	ENTREGAR EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO UN LOCAL DE 72 M2 UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR 1048 DE LA BRIGADA DE INFANTERÍA DE MARINA NO.1, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, RESTAURANTE Y OTROS SERVICIOS LÍCITOS Y DE APOYO PARA EL PERSONAL CIVIL Y MILITAR QUE RESIDE O SE ENCUENTRA EN TRÁNSITO EN LA UNIDAD, USUARIOS DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LAS FUERZAS MILITARES	No. 01-ARC-CBCAI1-FONDOS INTERNOS-2023 06/01/2023	0053-ARC-CBCAI1-2022	15.853.308,00

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

Se consultó en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II, procesos con objeto similar al del futuro proceso de contratación. De igual forma, se deja constancia que no se toman los valores unitarios, teniendo en cuenta que el valor del canon de arrendamiento depende de muchas variables como la ciudad donde esté ubicado el inmueble, el sector y los metros cuadrados de los locales, por lo cual no es posible tomar como referencia estos precios SECOP.

5.2 PRECIOS HISTÓRICOS

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC
1	MEVAL JOSE ORLANDO AGUIRRE CARDONA	12-1-10093-21 27/12/2021	Arrendamiento de un espacio físico destinado para la prestación del servicio de restaurante y cafetería en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo	1.225.926.00	
1	DIEPO WILINTON ANDRES CARDENAS HERNANEZ	80-1-30084-23 08/08/2023	Arrendamiento de un local con un espacio de 81,16 m2, para la prestación del servicio de restaurante y cafetería para un personal de la Policía Nacional	1.184.045,90	1.293.925,36

No se tendrá en cuenta el precio histórico, porque el canon de arrendamiento se determina a través del avalúo realizado por el funcionario avaluador del Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, mediante comunicación oficial Nro. GS-2024-193138-MEVAL, de conformidad con los parámetros establecidos en la Resolución No. 03049 de 2014 “Manual de Contratación de la Policía Nacional”, articulo 2.2.4.2.5.3 “Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles”. En concordancia con el instructivo 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020.

Una vez atendido el procedimiento del avalúo se procedió a publicar en el SECOP II la solicitud de información SIP DIEPO 148B 2024, en la cual los cotizantes que presentó documentación ofertó valor canon de arrendamiento propuesto por la entidad mediante el avalúo, correspondiendo este a un valor mensual de $1.302.514,12, el cual se establecerá como canon de arrendamiento para el presente proceso.

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

5.3 PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA “CARLOS EUGENIO RESTREPO”	N/A	N/A	N/A

Para el presente proceso no aplica las consultas en acuerdos marcos ni tienda virtual del estado colombiano.

5.4 ANÁLISIS CANON ARRENDAMIENTO

En atención al ofrecimiento realizado por las empresas ESTELAR FOOD, WILINTON ANDRES CARDENAS HERNANDEZ y CAFYRI en la solicitud de información SIP DIEPO 148B 2024, el valor del canon mensual es de ($1.302.514,12) moneda legal colombiana sin incluir servicios públicos.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	ESTELAR FOOD -Envigado, Antioquia- LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ	WILINTON ANDRES CARDENAS HERNANDEZ - La Estrella, Antioquia	CAFYRI (CAFETERIAS Y RESTAURANTES INSTITUCIONALES)- BOGOTÁ D.C.-FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	MENOR VALOR COTIZADO
1	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA “CARLOS EUGENIO RESTREPO”	1.302.514,12	1.302.514,12	1.302.514,12	1.302.514,12

No se tendrá en cuenta los precios de referencias SECOP II, para el presente caso se tendrá en cuenta el valor ofrecido por el oferente a través de la solicitud de información a proveedores SIP DIEPO 148B 2024, el cual corresponde al avalúo realizado por el funcionario avaluador del Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, mediante comunicación oficial Nro. GS-2024-193138-MEVAL.

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

5.5 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor estimado del canon de arrendamiento es de **QUINCE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL CIENTO SESENTA Y NUEVE PESOS CON CUARENTA Y CUATRO CENTAVOS ($15.630.169,44),** moneda legal colombiana, distribuidos así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA,
1	No aplica	No aplica	DIEPO – ESCER	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO"	12 meses	$1.302.514,12	$15.630.169,44
VALOR TOTAL ESTIMADO							**$15.630.169,44**

Nota 1: Es de tener en cuenta que la finalidad de Escuela de Policial Carlos Eugenio Restrepo no es el arrendamiento de inmuebles, ni el lucro como resultado de esta actividad económica, el objeto de abrir estos espacios dentro de una Unidad Policial, es buscar seguridad y bienestar de los miembros de nuestra Institución. El avalúo y la determinación del canon de arrendamiento se realizó únicamente con fines de establecer la renta de un espacio físico para el funcionamiento de una cafería en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.

Nota 2: El servicio de energía eléctrica se determinará de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de energía eléctrica por la cantidad de kilovatios consumidos en el periodo que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Nota 3: En la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela los servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas; el primero, porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA; y segundo, en la unidad no hay instalación de redes para el suministro de gas.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la cuenta corriente No 110-018-16886-4 fondos especiales DINAE del banco popular, excepto la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio.

Capitán. **ARCHILA CASTILLO WILLIAM ALBERTO**
Estructurador del estudio previo

Mayor **CESAR AUGUSTO PARDO GARCIA**
Director Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (E)

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Contratación directa cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO"

Aplica	Anexos
☐	Certificación de la necesidad
X	Especificaciones técnicas mínimas
☐	Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
X	Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
X	Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
☐	Ficha técnica
X	Obligaciones de la Policía Nacional (no aplica para mínima cuantía)
X	Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Aplica	Formularios adjuntos al estudio previo
☐	Factores de verificación y ponderación.
☐	Apoyo a la industria nacional
☐	Indicación de trato nacional
☐	Experiencia del proponente
☐	Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
☐	Clasificación proponente extranjero
X	Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
X	Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
X	Compromiso anticorrupción (obligatorio)
☐	Capacidad financiera
☐	Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
☐	Certificación de la capacidad técnica
☐	Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
☐	Carta de compromiso postventa

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- ☐ Comunicaciones oficiales GS-2024-002945-ESCER del 16/07/2024, solicitud avalúo
- ☐ Comunicación oficial GS-2024-193138-MEVAL del 25/07/2024 avalúo canon de arrendamiento
- ☐ Comunicación oficial GS-2024-002958-ESCER 17/07/2024, solicitud obligaciones ambientales
- ☐ Comunicación oficial GS-2024-002961-ESCER del 17/07/2024 obligaciones ambientales
- ☐ Comunicación oficial GS-2024-002957-ESCER del 17/07/2024, solicitud obligaciones SGSST
- ☐ Comunicación oficial GS-2024-002981-ESCER del 18/07/2024 obligaciones SGSST
- ☐ Formato para solicitud de información a los proveedores
- ☐ Cotización del proveedor en el SECOP II
- ☐ Acta reunión de trabajo AE-001307 SUDIE JEFAD 2.25 del 20/09/2024

Capitán **ARCHILA CASTILLO WILLIAM ALBERTO**
Estructurador del estudio previo

Mayor **CESAR AUGUSTO PARDO GARCIA**
Director Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (E)

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		
2	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los servicios de restaurante y cafetería.		
3	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.		
4	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.		
5	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.		
6	El supervisor del contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.		
7	El servicio de cafetería se realizará en los horarios de lunes a domingo de 07:00 a 18:00 horas incluyendo festivos.		
8	El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.		
9	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.		
10	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.		
11	La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor del contrato, documentos soporte deberán ser aportados por el arrendatario una vez inicie la ejecución del contrato.		
12	El costo de los servicios de restaurante y cafetería se establecerá de acuerdo con los precios cotizados a continuación:		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE

Ítem	Producto	CAFYRI (CAFETERIAS Y RESTAURANTES INSTITUCIONALES)- BOGOTÁ D.C.-FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
	PANADERIA	
1	Pan leche	1.500,00
2	Pan de maíz	1.500,00
3	Pan de queso	1.500,00
4	Croissant	3.000,00
5	Pan salchicha	1.500,00
6	Pan con queso	1.500,00
7	Pan agridulce	1.500,00
8	Pan de chocolate	2.000,00
9	Pan crema	2.000,00
10	Pan pizza	2.500,00
11	Milhoja	3.500,00
12	Buñuelo	2.500,00
13	Pandebono	3.000,00
14	Almojábana	3.000,00
15	Pastel hojaldrado	4.000,00
16	Rollo	3.500,00
17	Churro	2.500,00
18	Palito de queso horneado	3.500,00
19	Donas	4.000,00
20	Porción de torta	2.000,00
21	Porción de postre	4.000,00
22	Peras	2.000,00
	DESAYUNO	
23	Desayuno sencillo (arroz, huevos, pan, arepa y bebida)	8.500,00
24	Desayuno completo (arroz, huevos, pan, arepa y bebida) más carne	14.000,00
25	Desayuno completo con calentado	14.000,00
26	Chorizo con arepa	6.000,00
27	Arepa con quesito	4.000,00
	FRITOS	
28	Pastel de puro pollo	4.500,00
29	Pastel de papa y pollo	4.000,00
30	Empanadas	3.500,00
31	Empanada ranchera	3.500,00
32	Empanada de carne	3.500,00
33	Papa rellena	4.000,00
34	Torta de carne	5.000,00
35	Pastel mixto	4.500,00
36	Palito de queso frito	3.500,00
37	Panzerotti	4.200,00
38	Arepa de queso	4.000,00
39	Torta de pescado con arepa	5.000,00
40	Milanesa de pollo con arepa	5.000,00
41	Arepa huevo	4.000,00
	ALMUERZOS	
42	Menú del día (con sopa-jugo)	14.000,00
43	Menú especial	18.000,00
44	Porción de sopa	4.500,00
45	Porción de arroz	2.000,00
46	Porción de papas	3.500,00
47	Porción de ensalada	2.500,00
	PLATOS A LA CARTA	
48	Churrasco 250 gramos	20.000,00
49	Punta de anca 250 gramos	25.000,00
50	Trucha 300 gramos min	25.000,00
51	Tilapia 300 gramos min	25.000,00
52	Pechuga plancha 250 gr	20.000,00
	COMIDAS RAPIDAS	
53	Hamburguesa sencilla	10.000,00
54	Hamburguesa especial	16.000,00
55	Hamburguesa sencilla en combo	13.000,00
56	Hamburguesa especial en combo	19.000,00
57	Perro sencillo	7.000,00
58	Perro especial	12.000,00
59	Perro sencillo en combo	10.000,00
60	Perro especial en combo	15.000,00
61	Perra (perro caliente con tocineta)	12.000,00
62	Salchipapa tradicional	8.500,00
63	Salchipapa con pollo	12.000,00
64	Chuzo de pollo o cerdo	13.000,00
65	Picada mediana	15.000,00
66	Picada grande	20.000,00
67	Choripapas	12.000,00

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLE	NO CUMPLE
	68	Arepa con carne desmechada	8.000,00		
	69	Patacón con carne desmechada	8.000,00		
	70	Maicitos con pollo o carne	12.000,00		
	BEBIDAS				
	71	Agua pet 420 ml	2.000,00		
	72	Agua pet 600 ml	2.500,00		
	73	Agua litro	3.200,00		
	74	Agua bolsa 360 ml	1.000,00		
	75	H2O pet 600 ml	3.500,00		
	76	Alpin bolsa 200 ml	2.500,00		
	77	Aromática 7 Oz	1.500,00		
	78	Café con leche 7 Oz	2.000,00		
	79	Capuchino 7 Oz	3.500,00		
	80	Chocolate Taza	3.000,00		
	81	Coca cola 400 ml	3.500,00		
	82	Coca cola 250 ml	2.500,00		
	83	Gaseosa Postobón 350 ml	2.500,00		
	84	Gaseosa Postobón 250 ml	2.000,00		
	85	Gatorade 500 ml	5.000,00		
	86	Jugo del Valle 400 ml	3.500,00		
	87	Malta 330 cm	3.000,00		
	88	Malta 200 cm	2.200,00		
	89	Milo caliente 13 Oz	5.000,00		
	90	Milo frio 13 Oz	5.000,00		
	91	Tutti fruti botella 350 ml	2.500,00		
	92	Yogo 200 g	2.500,00		
	93	Té botella 300 ml	2.500,00		
	94	Té botella 500 ml	3.500,00		
	95	Leche vaso	2.000,00		
	96	Yogurt	3.800,00		
	PAQUETES				
	97	Arequipe 30 g	2.200,00		
	98	Bocadillo veleño	1.200,00		
	99	Boliqueso 21 g	2.200,00		
	100	Cheess tres 54 g	2.000,00		
	101	Chitos	2.500,00		
	102	De todito 45 g	3.500,00		
	103	De todito 255 g	8.500,00		
	104	Doritos 190 g	8.500,00		
	105	Doritos 38 g	3.200,00		
	106	Galleta Festival 4 un	1.200,00		
	107	Galleta Festival 6 un	1.700,00		
	108	Galleta Club Social	1.500,00		
	109	Galleta wafle	1.000,00		
	110	Gansito	2.200,00		
	111	Golosa	2.500,00		
	112	Maní moto	2.000,00		
	113	Chokis	2.000,00		
	114	Rosquitas	2.500,00		
	115	Zucaritas	2.000,00		
	116	Chocolatina 12 g	1.200,00		
	117	Chocolatina 18 g	2.000,00		
	118	Chocolatina 100 g	3.500,00		
	119	Chocoramo	2.700,00		
	120	Galleta chokis	2.000,00		
	OTROS PRODUCTOS				
	PAQUETES				
	121	Galletas Milo	2.000,00		
	122	Galletas Oreo X 4	1.500,00		
	123	Galletas Craqueñas	1.500,00		
	124	Galletas Rondallas	1.200,00		
	125	Choclitos	2.200,00		
	126	Galas	2.500,00		
	127	Cheetos	2.200,00		
	128	Tostacos	2.500,00		
	129	Brownie	4.200,00		
	130	Torta María Luisa	2.500,00		
	131	Crispetas	2.500,00		
	132	Maicitos	2.500,00		
	133	Plátanos verdes y maduros	3.000,00		
	DULCES				
	134	Ping Pong	1.000,00		
	135	Mix	2.000,00		
	136	Maní con pasas	3.000,00		
	137	Maní dulce	2.500,00		
	138	Choco dis	2.500,00		
	139	Chocolatina Beanchi	2.000,00		
	140	Chocolatina Muu	2.000,00		
	141	Chocolatina Jet	1.200,00		
	142	Chocolatina Jumbo Mini	1.500,00		

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>143</td><td>Chocolatina Jumbo mediana</td><td>3.500,00</td></tr>
<tr><td>144</td><td>Chocolatina kit</td><td>2.200,00</td></tr>
<tr><td>145</td><td>Chocolatina Jumbo mix</td><td>3.800,00</td></tr>
<tr><td>146</td><td>Gomitas</td><td>3.500,00</td></tr>
<tr><td>147</td><td>Nucitas</td><td>1.200,00</td></tr>
<tr><td colspan="3">LIQUIDOS</td></tr>
<tr><td>148</td><td>Cocacola pet</td><td>3.500,00</td></tr>
<tr><td>149</td><td>Gatorade</td><td>5.000,00</td></tr>
<tr><td>150</td><td>Aloe vera</td><td>4.000,00</td></tr>
<tr><td>151</td><td>Té botella plástica</td><td>3.500,00</td></tr>
<tr><td>152</td><td>Tampico</td><td>1.500,00</td></tr>
<tr><td>153</td><td>Avena en bolsa</td><td>2.800,00</td></tr>
<tr><td>154</td><td>Avena tarro</td><td>4.500,00</td></tr>
<tr><td>155</td><td>Alpin</td><td>2.500,00</td></tr>
<tr><td>156</td><td>Café Perico 9 onzas</td><td>1.500,00</td></tr>
</table>

Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar al grupo de contratos y de acuerdo al objeto del contrato.

Nota 2. El arrendatario deberá mantener el listado de precios en un lugar visible al público.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15</td><td>El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en la Resolución 604 de 1993 del Ministerio de Salud y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>16</td><td>El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable.

El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17</td><td>El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>18</td><td>El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento de la cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td>El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>20</td><td>El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes.
-Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso.
-Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>21</td><td>En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán junto al sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.		
22	**MATERIAS PRIMAS** • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). • Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
23	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.		
24	**MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD**: Todos los productos que se entreguen, a excepción de las frutas frescas, deberán tener marca. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sa26nitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo Policial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.		
26	**EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS**.** • Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. **ASEO Y LIMPIEZA** MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		
27	**DESPERDICIOS**: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	• En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
28	El arrendatario se compromete a devolver a la terminación del plazo de ejecución del contrato y/o prórroga, en caso de suscribirse, el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
29	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
30	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.		
31	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, sin costo alguno para la Institución.		
32	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.		
33	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
34	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.		
35	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.		
36	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT		
37	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.		
38	Los integrantes de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.		
39	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaria de Salud y Protección Social del municipio de La Estrella (Antioquia) o la entidad que haga sus veces.		
40	**Generación de residuos orgánicos.** Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 f). "*Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales*."		
41	El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una		

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. El arrendatario tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; el arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>42</td><td>El futuro oferente certificara, que Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>43</td><td>NIVEL DE EDUCACION O NIVEL ACADEMICO.

Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>44</td><td>EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería para el personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de cafetería y/o restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas.
Información que debe traer la certificación:

• Nombre o razón social del contratista.
• Nombre o razón social del contratante.
• Descripción del objeto contratado.
• Fecha del contrato (inicio y terminación).
• Valor del contrato.
• Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual.
• Valoración de la prestación por parte del contratante.

Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>45</td><td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El oferente deberá contar como mínimo con el siguiente personal:

RESTAURANTE:

<table>
<tr><th>CANTIDAD</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA ESPECIFICA</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>2</td><td>Atención al cliente</td><td>Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Auxiliares de cocina</td><td>Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.</td><td>100%</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>

CAFETERÍA:

<table>
<tr><th>CANTIDAD</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA ESPECIFICA</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Atención al cliente</td><td>Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Auxiliares de cocina</td><td>Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.</td><td>100%</td></tr>
</table>

Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el contratista deberá hacerle entrega al supervisor del contrato, dentro de los 03 días hábiles siguientes a la firma del contrato, la siguiente documentación del personal:

- Hoja de vida debidamente firmada
- Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF) y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
- Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
- Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados)
- Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.
- Contrato de trabajo.

En el evento que se cambie el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.

</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>46</td><td>

▪ **CAPACIDAD OPERATIVA**

El oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos al personal de la Policía Nacional, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería; así mismo, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual, como mínimo:

RESTAURANTE:
Una (1) licuadora.
Un (1) cuarto frio
Un (1) congelador
Dos (2) estufas industriales
Una (1) máquina freidora

CAFETERÍA:
Dos (2) sandwicheras.
Una (1) vitrina con calefacción
Una (1) nevera vitrina
Un (1) horno microondas.
Una (1) greca
Un (1) exhibidor de productos empacados

COMPARTIDO RESTAURANTE Y CAFETERÍA:
Un (1) televisor de mínimo 42" con servicio de televisión canales regionales, locales y nacionales, a cargo del oferente

Menajes o utensilios de cocina

Nota 1: en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.

</td><td>▪</td><td>▪</td></tr>
</table>

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Nota 2: La Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo entregará al oferente tres (3) mesas metálicas de cuatro (4) puestos y doce (12) sillas con estructura metálica y en pasta.		

ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución 01956 del 25/04/2018 y Resolución No. 03843 del 09/09/2019 expedidas por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos legales vigentes que lo reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.	Oficio de compromiso		
2	El oferente será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	Oficio de compromiso		
3	Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.	Certificado y planilla de parafiscales		
4	Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo. Si el certificado del SGSST no es expedido por la ARL, si no por el funcionario Responsable del SGSST, este certificado deberá estar firmado por un Profesional, Especialista o Magíster en Seguridad y Salud en el Trabajo o Salud Ocupacional, con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente, así mismo debe anexar la resolución de la licencia en SST según alcance y el certificado del curso de 50 horas SGSST.	Certificado de implementación Licencia Curso de 50 horas		
5	Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 “Responsabilidades de los trabajadores”. 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	Oficio de compromiso		
6	Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc.) la persona natural deberá presentar certificado que contemple habilitación para el desempeño de la tarea, de no ser así el oferente debe presentar un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.	Certificado del aval de la actividad por la entidad competente o certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el		

		desarrollo de dichas actividades.		
7	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 subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	Oficio de compromiso		
8	Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Comprometerse a utilizar los Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	Oficio de compromiso		
9	Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal o cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan.	Oficio de compromiso		
10	Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada por cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; Sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.	Oficio de compromiso		
11	Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, señalizar zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.	Oficio de compromiso		
12	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.	Oficio de compromiso		
13	En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución 1401 del 14 de mayo de 2007; así mismo, 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.	Oficio de compromiso		
14	Evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.	Oficio de compromiso		
15	El oferente deberá garantizar la activa participación en las actividades que la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	Oficio de compromiso		
16	La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.	Oficio de compromiso		
	Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que	Oficio de compromiso		

17	realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.			
18	Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, 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.	Oficio de compromiso		

ITEM	CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan las condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". La actividad se debe realizar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, MADS, la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), en caso de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.	Oficio de compromiso		
2	Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	Oficio de compromiso		
3	El contratista adecuará la instalación de una trampa de grasa (portátil, externa o fija), a partir del inicio del contrato, que permita la recolección de grasas, aceites y material sólido generados por la actividad de lavado de loza, se deberá realizar su respectivo mantenimiento con una periodicidad semanal (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio).	Oficio de compromiso		
4	El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	Oficio de compromiso		

5	El arrendatario será el responsable en realizar el tratamiento de los residuos especiales, que se deriven de la actividad de la cafetería: grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que se origen producto de la prestación del servicio. Para ello tendrá en cuenta las etapas de responsabilidad ambiental durante la generación de los residuos, incluyendo el almacenamiento, recolección, transporte, separación y la disposición final, tomando como referencia lo contenido en la disposición legal (Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales" y Decreto 4741 de 2005), el contratista será responsable por la contaminación, consecuencias y aquellas sanciones, que puedan derivarse por parte de la autoridad ambiental con relación al servicio.	Oficio de compromiso		
6	El arrendatario coordinara con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido por el gobierno nacional o aquella norma que lo modifique.	Oficio de compromiso		
7	Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica /a resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Minimizar racionalmente el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente frente al 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 poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente, los cuales podrán ser asumidos por el comprador.	Oficio de compromiso		
8	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio), mínimo una vez durante la ejecución del contrato o cuando así se requiera, los cuales son certificados por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, de igual forma esta actividad se realizará cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".	Oficio de compromiso		
9	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía	Oficio de compromiso		

	Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento de/procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".			
10	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".	Oficio de compromiso		
11	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo y disposición 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". Por otra parte, los trabajadores deberán usar elementos de protección personal EPP, durante el uso, manipulación y/o almacenamiento de este tipo de sustancias.	Oficio de compromiso		
12	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas (detergentes, desinfectantes y demás sustancias) que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias. Su almacenamiento se realizará de acuerdo a la recomendación del fabricante y fuera del área de procesamiento de alimentos, aunado a ello procurará que los elementos empleados sean amigables con el medio ambiente, de acuerdo a su composición física y química.	Oficio de compromiso		
13	El arrendatario deberá garantizar que los equipos Eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregando listado y fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ, los cuales serán tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	Oficio de compromiso		
14	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo	Oficio de compromiso		

	establecido, procedimiento que debe conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICONTEC.			
15	El contratista dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	Oficio de compromiso		
16	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	Oficio de compromiso		
17	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".	Oficio de compromiso		
18	El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.	Oficio de compromiso		

Patrullero **LONDOÑO PÉREZ JUAN MANUEL**
Responsable de SGA

Subintendente **LEDYS PATRICIA ALLIN MOSQUERA**
Responsable de SG-SST

Capitán **ARCHILA CASTILLO WILLIAM ALBERTO**
Estructurador del estudio previo

En la definición de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en la Parte 2 – Titulo 1 – Capitulo 1 – Sección 1 – Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015.

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (2) 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 CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO 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 CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	CALIDAD DEL SERVICIO.	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	Vigente Por Un Término Igual A La Vigencia Del Contrato Y Seis (6) Meses Más, Con Inicio En La Fecha De Suscripción Del Contrato Y De Las Prórrogas Si Hubiera	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIOS DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	200 SMMLV	ARRENDATARIO	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE EJECUCION DEL CONTRATO.	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 CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO **2.2.1.2.3.2.9.** DEL DECRETO 1082 DE 2015.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA DENTRO DEL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN 0,2 % DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR 10 DÍAS	CUANDO EL ARRENDATARIO NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNOS DE SUS MODIFICATORIOS A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA.
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN 0,5 % DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE 15 DÍAS CALENDARIO QUE SE LE DESCONTARA DEL SALDO QUE LE ADEUDE A LA ENTIDAD, ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLO.	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL EN ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO.

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL 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.

Capitán **ARCHILA CASTILLO WILLIAM ALBERTO**
Estructurador del estudio previo

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL ARRENDADOR TERMINE EL CONTRATO, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCION DEL MISMO.	TERMINACION ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACION Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	5	6	ALTO	**CONTRATISTA**	APLICACIÓN DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO.	1	5	6	ALTO	SI	**SUPERVISOR DEL CONTRATO**	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Dialogando con el arrendatario para escuchar inconvenientes y causas	Mensualmente
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	USUARIOS CON PERJUICIOS A CAUSA DE LOS PRODUCTOS COMERCIALIZADOS	DEMANDAS POR PARTE DE LOS USUARIOS	3	5	8	EXTREMO	**ARRENDATARIO**	APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	5	8	EXTREMO	SI	**SUPERVISOR DEL CONTRATO**	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando la calidad de los servicios	Diariamente
3	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	EL NO PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS	QUE NO SE CUENTA CON LOS SERVICIOS PÚBLICOS REQUERIDOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES	3	4	7	ALTO	**ARRENDATARIO**	APLICACIÓN DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO.	1	2	3	BAJO	Si	**SUPERVISOR DEL CONTRATO**	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando el pago de los servicios públicos	Mensualmente
4	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	NO PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO	3	4	7	BAJO	**ARRENDATARIO**	APLICACIÓN DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO.	1	2	3	BAJO	Si	**SUPERVISOR DEL CONTRATO**	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	verificando el pago del canon de arrendamiento	Mensualmente
5	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	REGULATORIOS	EL NO CUMPLIMIENTO CON LO ESTIPULADO EN EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DECRETO 1072 DE 2015	ACCIDENTES DE TRABAJO POR NO TENER LOS ELEMENTOS Y POSIBLES DEMANDAS DE LOS TRABAJADORES	3	4	7	BAJO	**ARRENDATARIO**	REVISAR DIARIAMENTE QUE LOS TRABAJADORES TENGAN TODOS LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN NECESARIOS PARA REALIZAR SUS LABORES.	1	2	3	BAJO	Si	**SUPERVISOR DEL CONTRATO**	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Revisión diaria en las instalaciones del inmueble para verificar que los trabajadores posean los elementos de protección para cumplir sus labores	Diariamente

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
6	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	AMBIENTAL	EL CONTRATISTA NO REALIZA MANTENIMIENTO A LAS TRAMPAS DE GRASAS Y NO EFECTÚA EL MANEJO ADECUADO LOS RESIDUOS	NO CUMPLIMIENTO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Y PROBLEMAS DE MALOS OLORES Y SALUBRIDAD E HIGIENE	3	4	7	BAJO	**ARRENDATARIO**	REVISAR DIARIAMENTE QUE LAS TRAMPAS DE GRASAS LE REALICEN EL MANTENIMIENTO NECESARIO Y EL MANEJO DE LOS RESIDUOS Y BASURA CUMPLA CON LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL	1	2	3	BAJO	Si	**SUPERVISOR DEL CONTRATO**	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificación diaria en las instalaciones del inmueble revisando que las trampas de grasas y recolección de residuos cumplan con la normatividad ambiental	Diariamente
7	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	POCA AFLUENCIA DE USUARIOS	PERDIDAS ECONÓMICAS POR FALTAS DE VENTAS QUE PUEDEN GENERAR QUIEBRA FINANCIERA DEL ARRENDATARIO	3	4	7	BAJO	**ARRENDATARIO**	DEJAR CLARO AL ARRENDATARIO QUE LA AFLUENCIA DE USUARIOS PUEDEN VARIAR	1	2	3	BAJO	Si	**DUEÑO DE LA NECESIDAD**	Etapa de planeación	A la firma del contrato	Reiterando al arrendatario que haga los estudios económicos de costo – beneficio antes de celebrar el contrato	Antes de lanzar el proceso de contratación
8	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	PROBLEMAS ESTRUCTURALES DEL INMUEBLE QUE SE PRETENDE ARRENDAR	PROBLEMAS DE HUMEDAD E INUNDACIÓN DEL INMUEBLE	3	4	7	BAJO	**ENTIDAD**	VERIFICACIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO E INFORMAR AL ORDENADOR DEL GASTO PARA REALIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES	1	2	3	BAJO	Si	**DUEÑO DE LA NECESIDAD**	Etapa de planeación	Hasta el término del plazo de ejecución	Revisión del estado del inmueble antes y durante la ejecución del contrato	Diariamente
9	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES, INDEMNIZACIONES Y OBLIGACIONES LABORALES	EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO	3	4	7	BAJO	**ARRENDATARIO**	APLICACIÓN DE LA POLIZA QUE AMPARA EL PAGO DE SALARIOS Y OBLIGACIONES LABORALES	1	2	3	BAJO	Si	**SUPERVISOR DEL CONTRATO**	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	verificando el pago de los salarios, prestaciones sociales y aportes al Sistema de Seguridad Social	Mensualmente

Capitán **ARCHILA CASTILLO WILLIAM ALBERTO**
Estructurador del estudio previo

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

2.) Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien mantendrá la interlocución permanente y directa con **el ARRENDATARIO**.

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

4.) Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **ARRENDATARIO** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el Anexo No. 1.

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

6.) Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.

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

8.) **EL ARRENDADOR** se obliga a permitir el acceso en horas laborales, a los empleados de **EL ARRENDATARIO,** siempre y cuando estos cumplan con la normatividad en materia de seguridad establecida por la Entidad.

9.) **EL ARRENDADOR,** está exento de toda responsabilidad laboral, fiscal y comercial generada por las relaciones surgidas entre **EL ARRENDATARIO** y sus empleados, el Estado y sus proveedores.

10.) Se pacta exclusividad en favor del **ARRENDATARIO**, con lo cual se da por entendido, que **EL ARRENDADOR** no podrá distribuir, vender o representar la misma clase de productos o servicios procedentes de persona natural o jurídica diferente al **ARRENDATARIO.**

1. Cumplir con el objeto contractual.

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

3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

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

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.

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

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el **ARRENDATARIO** deberá Informar de tal evento a la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS” del contrato, según lo estipulado en su objeto.

9. El **ARRENDATARIO** debe cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.

10. Cualquier infracción por omisión de la normatividad antes, durante y al finalizar el objeto del contrato, será asumida como su responsabilidad.

11. El **ARRENDATARIO** deberá brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle.

12. Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de restaurante cafetería.

13. Restituir a la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.

14. El **ARRENDATARIO** se compromete a destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante cafetería.

15. Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de restaurante cafetería, en la forma en que se describe en el anexo técnico.

16. El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.

17. El **ARRENDATARIO** se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados en el manejo de los alimentos.

18. El **ARRENDATARIO** se compromete a que el personal que labore en el restaurante cafetería esté debidamente uniformado como se menciona en las especificaciones técnicas, así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) para el ingreso a las instalaciones.

19. El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.

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

21. Al inicio del contrato, hacer entrega al supervisor del contrato el certificado de manipulación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de restaurante.

22. Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del **ARRENDATARIO.**

23. Los alimentos y productos utilizados en la preparación de la alimentación deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera, transportada de forma higiénica y adecuada.

24. El **ARRENDATARIO** se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la fórmula relacionada en las especificaciones técnicas mínimas. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.

25. Deberá enviar copia mensual al supervisor del contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.

26. El **ARRENDATARIO** no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área objeto del presente contrato.

27. El **ARRENDATARIO** está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la **POLICÍA NACIONAL-DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.

28. Se compromete a restituir el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, debiendo realizar las reparaciones en caso de que sean necesarias.

29. EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento establecido en el estudio previo, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El pago se deberá efectuar en la cuenta corriente Nro. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales DINAE, código del convenio 6028; debiendo enviar soporte del pago a la oficina de Tesorería para la generación de la respectiva factura electrónica y el ingreso contable a los Estados Financieros.

30. Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y servicios públicos (energía), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato, No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

31. No se permitirá la prestación de servicio de restaurante por parte de niños, niñas y adolescentes.

32. Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.

33. Prohibición al expendio de bebidas embriagantes y sustancias que causen dependencia: queda explícita la prohibición para vender bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.

34. Acatar las sugerencias y recomendaciones que el Supervisor del Contrato señale, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.

35. Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.