POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ

Ibagué, 16 de abril 2025

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 LOCAL DESTINADO PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y ESPACIO PARA VENTA DE ABARROTES EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL HONDA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL"

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

1.2 VALOR ESTIMADO

Se estima la suma de OCHOCIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($890.000,00) mensual, para un total estimado de DIEZ MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE ($10.680.000,00) M/CTE Incluido el valor del IVA, de canon de arrendamiento durante doce (12) meses. Incluido la inflación (IPC) decretada por el DANE, del año inmediatamente anterior, el incremento del canon de arrendamiento se llevará a cabo cada 12 meses y este se realizará automáticamente de acuerdo a la inflación (IPC)decretada por el DANE del año inmediatamente anterior.

ÁREA	CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL	MESES	VALOR CANON ARRENDAMIENTO POR MES	TOTAL, CANON ARRENDAMIENTO
1 local Área 360,00 M2.	$890.000,00	12	$890.000,00	$10.680.000,00
		TOTAL	$890.000,00	$10.680.000,00

El área total destinada para el arrendamiento de acuerdo al avalúo realizado por el funcionario Responsable de Bienes Inmuebles (E) de la Policía Metropolitana de Ibagué corresponde a un área de 360,00 M^2.

El incremento por canon de arrendamiento se llevará a cabo cada 12 meses y este se realizará automáticamente de acuerdo a la inflación (IPC) decretada por el DANE.

El ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en la cuenta, debiendo presentar copia del pago a la Tesorería de la Policía Metropolitana de Ibagué y al supervisor del contrato a la siguiente cuenta bancaria:

	Nombre: Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué. NIT: 900-486-439-1 Número de Cuenta: 110551050321 Entidad: Banco Popular Tipo de Cuenta: Corriente Código de Consignación: 1-4 Arrendamientos Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así: o El servicio de energía eléctrica: debe ser cancelado por el arrendatario directamente a la empresa prestadora del servicio. En el local se encuentra instalado el medidor No. 67580600 y se rige bajo el código de pago No. 578871 y su consumo es independiente al del Centro Vacacional Honda. o El servicio de agua: no se cancela. Teniendo en cuenta que el suministro se realiza por bombeo (uso de aguas subterráneas). o Recolección de residuos: deben ser cancelados directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio y se cancela junto a la factura de energía resultante del consumo registrado en el medidor No. 67580600 y se cancela bajo el código No. 578871 o Gas propano GLP: deben ser cancelado directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio, debido a que la adquisición del servicio es por medio de pipetas de acuerdo a las necesidades propias del contratista. Una vez efectuada la consignación deberá entregar copia del mismo al Supervisor del contrato.
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	No Aplica
1.4 CLASE DE CONTRATO	Contrato de arrendamiento (Art. 32 ley 80 de 1.993, código divil y de comercio)
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Persona Natural o Jurídica, Nacional, en forma individual o conjunta que tenga la capacidad jurídica para ejecutar el contrato que se derive del presente proceso.
1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN	
El Centro Vacacional Honda, requiere contratar con un tercero el arrendamiento del área funcional destinado para el servicio de restaurante, cafetería y espacio para venta de abarrotes, para el personal de Afiliados, beneficiarios e invitados que gozan de los servicios que ofrece la Dirección de Bienestar Social y Familia a través de los Centro Vacacionales donde se brinda recreación y hospedaje, lo anterior con el fin de proporcionar un espacio ameno donde las personas puedan suministrar los alimentos de la mejor calidad y comodidad ; Se ofrece en arrendamiento un (01) restaurante y cafetería, un (01) espacio para venta de abarrotes , para un total de dos (02) puntos de servicio a una persona jurídica y/o natural externa para proveer la alimentación al personal descrito	

anteriormente, consistente en el servicio de desayunos, almuerzos, comidas y diversos productos alimenticios durante una jornada continua de lunes a domingo de 07:00 horas a 20:00 horas.

De igual forma se considera que el Centro Vacacional Honda no cuenta con el personal idóneo y especializado para que preste sus servicios de atención en el restaurante, por esta razón se requiere que un tercero tome en arriendo este espacio para que dé un uso adecuado de atención y administración del restaurante y cafetería objeto del presente estudio.

En aras de generar ingresos para la Institución, con este contrato se obtendrán recursos con los cuales se podrán suplir necesidades que generen en la Dirección de Bienestar Social y Familia.

Por lo tanto, se señala más adelante los términos y condiciones para adelantar el proceso de selección del arrendatario idóneo, con lo cual se obtenga siguientes beneficios: Facilitar la obtención del servicio de alimentación, en condiciones óptimas de nutrición, higiene y salubridad, de manera oportuna y segura; que los usuarios reciban una excelente atención por parte del arrendatario y sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo.

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

El área total destinada para el arrendamiento de acuerdo al avalúo realizado por el funcionario Responsable de Bienes Inmuebles (E) de la Policía Metropolitana de Ibagué corresponde a un área de 360,00 M^2.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	PN – DIBIE No 08-1-010-22	Arrendamiento d espacios destinados a los servicios de alimentos y bebidas (RESTAURANTE, MINIMERCADO Y DOMO) del centro vacacional honda de la dirección de bienestar social policía nacional.	En ejecución	Ninguno
DIRECCIÓN DE SANIDAD DE LA POLICÍA NACIONAL DISAN PONAL	PN DISAN CD 176 2021 DEL 16/12/2021	Arrendamiento de las instalaciones locativas destinadas al funcionamiento de la cafetería y restaurante de la dirección de sanidad	Cumplimiento del Contrato	Ninguno
DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS	PN DIRAN CD 138 2021 DEL 14/12/2021	Arrendamiento del inmueble para el servicio de restaurante y cafetería de la compañía antinarcóticos jungla región 2 – san Luis Tolima.	Cumplimiento del Contrato	Ninguno
DEPARTAMENTO DE POLICÍA DE CAQUETÁ	PN DECAQ CD 044 2019	Entrega en calidad de arrendamiento de un kiosko destinado para una cafetería, ubicados dentro de las instalaciones del comando de departamento de policía de Caquetá.	Cumplimiento del Contrato	Ninguno

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

- **Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.**

SUBSECCIÓN 4 CONTRATACIÓN DIRECTA:

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

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

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

Teniendo en cuenta que las instalaciones del Centro Vacacional Honda, cuenta con un área destinada para el funcionamiento de restaurante y cafetería.

La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué establece la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo **2.2.1.2.1.4.11** del Decreto 1082 del 26 de mayo del 2015.

3.1. ADICIÓN ARTICULO 40 DE LA LEY 80 DE 1993

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

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

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

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

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

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

Por tratarse de una adición, el presente proceso está sujeto al segundo inciso del parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993 que a la letra dice: “Los contratos no podrán adicionarse en más del cincuenta por ciento (50%) de la inicial, expresado éste en salarios mínimos legales mensuales vigentes”.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

No aplica

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

No aplica

4.1.3 EXPERIENCIA

No aplica

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

No aplica

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

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

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Las verificables en el anexo 2 del presente estudio previo

4.17. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES.

No aplica

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

No aplica

4.2.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Será válida la oferta económica siempre y cuando no sea inferior a la base del canon fijada por la POLICIA NACIONAL.

El valor de activos registrados en el Certificado de la Cámara de Comercio donde se encuentre matriculado debe ser igual o superior al 100% del valor del canon de arrendamiento mensual.

4.2.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

No aplica

4.2.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

No aplica

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

El **ARRENDATARIO** se obliga a pagar a favor del ARRENDADOR, el canon mensual en forma ANTICIPADA pagadero dentro de los cinco (05) primeros días de cada mes y el primer pago se realizará proporcional a la fecha de suscripción del contrato, en la cuenta de ahorros estipula en el contrato y según codificación centro de costo del Centro Vacacional Honda. El arrendatario se obliga a hacer llegar la consignación al supervisor del contrato.

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTO DE SERVICIO		DIRECCIÓN
CEVAH	Centro Vacacional Honda	Kilómetro 42 vía Honda - Mariquita (Honda Tolima)

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

La forma de prestación del servicio se deberá regir bajo las condiciones de necesidad del Centro Vacacional Honda, de forma continua todos los días de la semana (de lunes a domingo incluido festivos) con un horario de funcionamiento al público desde las 07:00 horas hasta las 20:00 horas.

El plazo de ejecución del contrato será de 12 meses de acuerdo al cumplimiento de los siguientes requisitos.

- Perfeccionamiento del contrato.
- Aprobación de la garantía única.
- Suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y arrendatario.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente estudio previo será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única, en coordinación con el supervisor del contrato.

5.4. FORMA DE PAGO

El ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon mensual en forma ANTICIPADA pagadero dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes y el primer pago se realizará proporcional a la fecha de suscripción del contrato, en la cuenta bancaria estipulada en el contrato y el presente estudio previo.

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

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

No obstante, el incumplimiento del plazo 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.

El incremento por canon de arrendamiento se llevará a cabo cada 12 meses y este se realizará automáticamente de acuerdo al Índice de precios al consumidor (IPC) decretado por el DANE del año inmediatamente anterior.

Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así:

- El servicio de energía eléctrica debe ser cancelado por el arrendatario directamente a la empresa prestadora del servicio. En el local se encuentra instalado el medidor No. 67580600 y se rige bajo el código de pago No 578871 y su consumo es independiente al del Centro Vacacional Honda.

- El servicio de agua no se cancela. Teniendo en cuenta que el suministro se realiza por bombeo (uso de aguas subterráneas).

- Recolección de residuos: deben ser cancelados directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio. Y se cancela junto a la factura de energía resultante del consumo registrado en el medidor No 67580600 y se cancela bajo el código No 578871

- Gas propano GLP: deben ser cancelado directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio, debido a que la adquisición del servicio es por medio de pipetas de acuerdo a las necesidades propias del contratista.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

Supervisor del contrato será el Administrador del Centro Vacacional Honda o quien haga sus veces o quien posteriormente designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato e informará a la Policía Metropolitana de Ibagué cualquier anomalía que se presente con la ejecución del mismo de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 y los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 12 de julio de 2011. Para el presente contrato, el supervisor deberá enviar informe de supervisión mensual y recibida a satisfacción de la ejecución junto con las facturas, una vez realizados los servicios y cumplimiento a las condiciones técnicas establecidas.

Para el presente contrato, el supervisor deberá suscribir con el arrendatario el acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios.

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 acuerdo Decreto 1082 de 2015.

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

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (12 MESES), VIGENCIA DEL CONTRATO (4 MESES) Y SESENTA (60) DÍAS MAS.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN DEL CONTRATO CUBRE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIAS.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	50% DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN (12 MESES), VIGENCIA DEL CONTRATO (4 MESES) Y UN (01) AÑO MÁS.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS BIENES O SERVICIOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA TÉCNICA, BUSCANDO RESARCIR EL DETRIMENTO CAUSADO A LA ENTIDAD DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (12 MESES), VIGENCIA DEL CONTRATO (4 MESES) Y TRES (3) AÑOS MÁS.	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL ARRENDATARIOS DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATOS.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL.	DOSCIENTOS (200) S.M.M.L.V.	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCION (12 MESES) Y VIGENCIA DEL CONTRATO (4 MESES)	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL ARRENDATARIO CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE L CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL ARRENDATARIO O SUS SUBARRENDATARIOS. LA POLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORALES Y OPERACIONES. LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL DECRETO 01082 DE 2015.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

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

Mayor CARLOS MAURICIO BALLÉN PRADA
Administrador Centro Vacacional Honda

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El Centro Vacacional Honda, requiere contratar con un tercero el arrendamiento del área funcional destinado para el servicio de restaurante, cafetería y espacio para venta de abarrotes, para el personal de Afiliados, beneficiarios e invitados que gozan de los servicios que ofrece la Dirección de Bienestar Social y Familia a través de los Centro Vacacionales donde se brinda recreación y hospedaje, lo anterior con el fin de proporcionar un espacio ameno donde las personas puedan suministrar los alimentos de la mejor calidad y comodidad ; Se ofrece en arrendamiento un (01) restaurante y cafetería, un (01) espacio para venta de abarrotes , para un total de dos (02) puntos de servicio a una persona jurídica y/o natural externa para proveer la alimentación al personal descrito anteriormente, consistente en el servicio de desayunos, almuerzos, comidas y diversos productos alimenticios durante una jornada continua de lunes a domingo de 07:00 horas a 20:00 horas.

De igual forma se considera que el Centro Vacacional Honda no cuenta con el personal idóneo y especializado para que preste sus servicios de atención en el restaurante, por esta razón se requiere que un tercero tome en arriendo este espacio para que dé un uso adecuado de atención y administración del restaurante y cafetería objeto del presente estudio.

En aras de generar ingresos para la Institución, con este contrato se obtendrán recursos con los cuales se podrán suplir necesidades que generen en la Dirección de Bienestar Social y Familia.

Por lo tanto, se señala más adelante los términos y condiciones para adelantar el proceso de selección del arrendatario idóneo, con lo cual se obtenga siguientes beneficios: Facilitar la obtención del servicio de alimentación, en condiciones óptimas de nutrición, higiene y salubridad, de manera oportuna y segura; que los usuarios reciban una excelente atención por parte del arrendatario y sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo.

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

El área total destinada para el arrendamiento de acuerdo al avalúo realizado por el funcionario Responsable de Bienes Inmuebles (E) de la Policía Metropolitana de Ibagué corresponde a un área de 360,00 M^2.

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

Podrán participar personas naturales o jurídicas, Nacionales o extranjeros con representación en Colombia, Consorcios o uniones temporales que tengan la capacidad jurídica para ejecutar el contrato.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

ANÁLISIS DEL SECTOR:

En la región existen oferentes interesados en prestar el servicio requerido de arrendamiento el cual es requerido en el objeto del contrato

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

Son aquellas personas naturales o jurídicas las cuales tienen en su actividad económica para la venta, fabricación, y/o distribución del producto objeto del presente estudio.

A continuación, se relacionan las empresas consultadas, así:

Teniendo en cuenta que durante la etapa previa a la contractual se enviaron solicitudes de cotizaciones a los siguientes correos electrónicos de empresas del mercado local, departamental, así: Jaimeacero1@hotmail.com, trujillocesarr-19@hotmail.com, jacquelinehernandez.lapopa@gmail.com ducardo.bustamante@gmail.com, desde el día 01 y 10 de abril del 2025, se solicitan cotizaciones a diferentes empresas; donde hubo dos interesados los cuales serán tenidos en cuenta para el respectivo análisis de precios y estudio de conveniencia y oportunidad como son DIEGO FERNANDO ZAMORA HERRERA y WILLIAM DUCARDO REINA BUSTAMANTE

3. MONEDA A CONTRATAR

Para presentar oferta será la Moneda Legal Colombiana (pesos colombianos).

4. ANÁLISIS DE PRECIOS

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

En tratándose de esta causal de contratación directa, le serán aplicables las previsiones contenidas en los numerales 2.2.4.2.1, con las adecuaciones del caso; 2.2.4.2.2; 2.2.4.2.3 y 2.2.4.2.4 de este capítulo. En los eventos en que la entidad actúe como arrendadora, para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario avaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.

Por lo anterior, se allega al estructurador del estudio previo el avalúo del bien inmueble realizado por el señor Subintendente JAIME DIDIER ESTEBAN PARRA Responsable de Bienes Inmuebles METIB

Se realiza el análisis del canon de arrendamiento en los siguientes términos:

1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Se realizó consulta en la página web www.colombiacompra.gov.co, encontrándose publicaciones de contratos con entidades estatales a nivel país, con objeto similar al requerido en el presente estudio previo una vez Verificando los contratos encontrados en Colombia Compra Eficiente con otras Instituciones, se determina que dichos contratos NO se tendrán en cuenta ya que presentan objeto y especificaciones técnicas distintas a las requeridas por la unidad.

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

5.1. PRECIOS HISTÓRICOS

Consultados los antecedentes administrativos de los últimos del grupo de Contratos NO se van a tener en cuenta el precio histórico tomado del contrato celebrado por la Policía Nacional- Policía Metropolitana de Ibagué en el año 2024 toda vez que se va tener en cuenta el valor del canon de arrendamiento estimado en el avalúo recientemente generado de fecha 26/03/2025, realizado por el señor Subintendente JAIME DIDIER ESTEBAN PARRA Responsable de Bienes Inmuebles METIB, funcionario idóneo en avalúos para bienes inmuebles.

ITEM	DESCRIPCION	ANO 2023	ANO 2024	VALOR HISTÓRICO PROYECTADO
1	Canon de arrendamiento	No Aplica	No Aplica	No Aplica

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

5.2. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

Teniendo en cuenta los precios del catálogo o portal web no se encuentran procesos con objeto igual o similar al presente estudio previo.

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
N/A	N/A	N/A	N/A

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

5.3. PRECIOS DE MERCADO

Para obtener el precio de mercado de los alimentos y productos alimenticios y productos a ofrecer en el restaurante se tiene en cuenta las cotizaciones presentadas por las firmas antes relacionadas, por esta razón es factible tomar como referencia el menor valor cotizado, teniendo en cuenta que cumplen con las condiciones técnicas establecidas en el presente estudio previo de esta forma se logra un valor favorable para el personal que tomara sus alimentos en estas instalaciones, así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Cotización No.1 DIEGO FERNANDO ZAMORA HERRERA	Cotización No.2 WILLIAM DUCARDO REINA BUSTAMENTE	MENOR VALOR COTIZADO
1	DESAYUNO Arroz 50 grms huevos 100grms con maicitos revueltos fritos pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7onzs	$12.000,00	$15.000	$12.000,00
2	DESAYUNO Arroz 50 grms carne 110 grms en salsa o asada, pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7 onzs	$15.000,00	$16.000	$15.000,00
3	DESAYUNO Caldo costilla pescado pollo arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate 7 onzs	$9.000,00	$11.000	$9.000,00
4	DESAYUNO Changua arepa de maíz o pan jugo o café o chocolate	$12.000,00	$13.000	$12.000,00
5	DESAYUNO: Huevos Omelet 130grms pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7onz	$10.000,00	$11.000	$10.000,00
6	DESAYUNO Huevos al gusto 100grms rancheros fritos pericos revueltos tortilla pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate	$10.000,00	$11.000	$10.000,00
7	DESAYUNO Calentado 75 grms lenteja frijol pasta huevo 100 gmrs frito pan jugo café o chocolate 7onzs	$11.000,00	$12.000	$11.000,00
8	DESAYUNO Tamal Tolimense 500 grms pan o arepa jugo café o chocolate 7onzs	$13.000,00	$14.000	$13.000,00
9	DESAYUNO Desayuno continental fruta picada jugo café o chocolate	$9.000,00	$11.000	$9.000,00

10	DESAYUNO desayuno americano huevos revueltos tocineta tomates asados pan o arepa, jugo, café o chocolate	$12.000,00	$13.000	$12.000,00
11	ALMUERZO BANDEJA (arroz blanco ò arroz pajarito ò arroz ajonjolí ò arroz con maíz tierno ò arroz con verduras ò arroz con curry y pimentón ò arroz con maíz y arvejas tigre ò arroz con salchicha ò arroz con perejil cilantro y raíces chinas 50 grms barra de ensaladas ensalada fría verduras ensalada frutas ensalada rusa, ensalada waldorf ensalada hawaiana 100 grms sopas verdura ò arracacha ò pasta sancocho ò ajiaco ò mondongo ò cuchuco de maíz ò cuchuco de cebada ò cuchuco de trigo ò campesina ò avena ò coliceros ò platano ò conchitas ò cremas de pollo ò espinacas ò cebolla ò verduras marinera ò mazamorra 250cm3 principios frijol ò lenteja ò garbanzo ò arvejas guisadas ò pasta ò habichuelas guisadas ò pepinos guisados ò poteca de ahuyama ò puré de papa ò acelga al perico ò verdura ranchera ò tomate capress ò pasta napolitana ò pasta en salsa de queso 80 grms proteinas carne asada o en bistec ò hígado encebollado ò hígado a la plancha ò lomo de cerdo asado o en variedad de salsas ò chuleta de cerdo asada o en variedad de salsas albóndigas ò pollo frito ò asado o salsa criolla ò bagre frito o en salsa ò robalo apanado o en salsa ò robalo tentación ò pechuga a la plancha o en salsa ò callos con verdura ò carne en goulash ò estofado de res ò alas bbq ò chicken fingers ò fricasse de pollo ò pollo napolitano 150 grms salsas maicitos ò vino ò jamón ò champiñones ò hawaiana ò criolla 50 cm3.	$13.000,00	$15.000	$13.000,00
12	CENA Espaguetis a la boloñesa 350 grms torta de maduro 100grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	$13.000,00	$15.000	$13.000,00
13	CENA Espagueti americana 250 grms patacón 50 grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	$13.000,00	$16.000	$13.000,00
14	CENA Espagueti con pollo 350 grms papa en cascos 100 grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	$13.000,00	$16.000	$13.000,00
15	CENA Lasaña boloñesa 250grms pan ensalada jugo en agua 7 onzs	$15.000,00	$16.000	$15.000,00
16	CENA Arroz 50 grms bistec a caballo 170grms patacones 100 grms ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs	$15.000,00	$16.000	$15.000,00
17	CENA Arroz 50 grms bistec criollo 120 grms patacones ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs	$15.000,00	$16.000	$15.000,00
18	CENA Arroz 50 grms bistec napolitano 120 grms patacones ensaladas 100 grns y jugo en agua 7 onzs	$15.000,00	$16.000	$15.000,00
19	CENA Chuleta valluna 120 grms arroz 50 grms papa a la francesa 90 grms ensalada 100grms salsa rosada o miel y jugo en agua7 onzs	$15.000,00	$16.000	$15.000,00
20	CENA Patacón mixto pollo desmenuzado maicitos carne desmechada queso y jugo natural	$15.000,00	$16.000	$15.000,00
21	CENA Patacón ranchero carne en cuadros chorizo salsa criolla queso jugo natural	$14.000,00	$16.000	$14.000,00
22	CENA Sándwich de pollo con queso papa a la francesa rodajas de tomate y jugo en agua	$12.000,00	$16.000	$12.000,00
23	CENA Sándwich de jamón de cerdo con queso papa a la francesa rodajas de tomate y jugo en agua	$12.000,00	$16.000	$12.000,00
24	CENA Picado de carne con verduras 170 grms tajadas maduras arroz 50 grms ensalada 100 grms y jugo en agua 7 onzs	$17.000,00	$20.000	$17.000,00
25	PLATOS ESPECIALES Churrasco 350 grms	$30.000,00	$40.000	$30.000,00
26	PLATOS ESPECIALES Lengua en salsa 200 Grms	$25.000,00	$35.000	$25.000,00
27	PLATOS ESPECIALES Pechuga a la plancha 200 200 Grms	$25.000,00	$35.000	$25.000,00
28	PLATOS ESPECIALES:Pechuga BBQ gratinada 200 Grms	$25.000,00	$40.000	$25.000,00
29	PLATOS ESPECIALES Pechuga al champiñón 200 Grms	$30.000,00	$40.000	$30.000,00
30	PLATOS ESPECIALES Bistec ranchero 200 Grms	$25.000,00	$40.000	$25.000,00

31	PLATOS ESPECIALES Bistec granjero 200 Grms	$25.000,00	$40.000	$25.000,00
32	PLATOS ESPECIALES Bistec a caballo 200 Grms	$25.000,00	$40.000	$25.000,00
33	PLATOS ESPECIALES Bistec al champiñón 200 Grms	$30.000,00	$40.000	$30.000,00
34	PLATOS ESPECIALES Sobre barriga criolla 200 Grms	$25.000,00	$40.000	$25.000,00
35	PLATOS ESPECIALES Lomo de cerdo a la plancha 200 Grms	$25.000,00	$40.000	$25.000,00
36	PLATOS ESPECIALES Cerdo agridulce 200 Grms	$20.500,00	$40.000	$20.500,00
37	PLATOS ESPECIALES Mojarra frita 350 grms	$25.000,00	$40.000	$25.000,00
38	PLATOS ESPECIALES Bagre frito o en salsa 350 grms	$35.000,00	$40.000	$35.000,00
39	PLATOS ESPECIALES Costillas de cerdo BBQ 350 grms	$35.000,00	$40.000	$35.000,00
40	PLATOS ESPECIALES Pechuga capress 200 Grms	$25.000,00	$35.000	$25.000,00
41	Pechuga parmesana 200 Grms	$25.000,00	$35.000	$25.000,00
42	PLATOS ESPECIALES Pollo pizzaiolo 200 Grms	$25.000,00	$35.000	$25.000,00
43	PLATOS ESPECIALES Ajiaco especial 300 Grms	$25.000,00	$35.000	$25.000,00
44	PLATOS ESPECIALES trucha a la plancha 300 Grms	$35.000,00	$50.000	$35.000,00
45	PLATOS ESPECIALES Trucha en salsa de mariscos 300 Grms	$45.000,00	$50.000	$45.000,00
46	PLATOS ESPECIALES Cazuela de mariscos 400 grms	$45.000,00	$50.000	$45.000,00
47	PLATOS ESPECIALES Trucha al ajillo 300 Grms	$35.000,00	$50.000	$35.000,00
48	PLATOS ESPECIALES Trucha al camarón 300 Grms	$40.000,00	$50.000	$40.000,00
49	PLATOS ESPECIALES Pollo a la broaster 1500 grms	$45.000,00	$50.000	$45.000,00
50	CHOCO DISK	$2.500,00	$2.800	$2.500,00
51	FRUNAS	$1.000,00	$1.500	$1.000,00
52	BUBALU	$500,00	$1.000	$500,00
53	TRULULU	$700.00	$1.000	$700.00
54	HALLS	$2.500,00	$2.800	$2.500,00
55	TRIDENT	$500,00	$1.000	$500,00
56	DULCE SUPER HIPER ACIDO	$1.100,00	$1.500	$1.100,00
57	TUMIS	$1.000,00	$1.500	$1.000,00
58	SPARKIES	$1.000,00	$1.500	$1.000,00
59	CHICLETS	$1.000,00	$1.500	$1.000,00
60	COPELIA	$1.000,00	$1.500	$1.000,00
61	PAPAS MARGARITA	$4.000,00	$4.500	$4.000,00
62	PALOMITAS	$3.000,00	$4.500	$3.000,00
63	DORITOS	$4.000,00	$4.500	$4.000,00
64	PAPAS PAKETON	$8.000,00	$10.000	$8.000,00
65	YUPIS	$4.000,00	$4.500	$4.000,00
66	DETODITO	$4.000,00	$4.500	$4.000,00
67	TODO RICO	$4.000,00	$4.500	$4.000,00
68	DETODITO 165 G	$4.000,00	$4.500	$4.000,00
69	AGUA BOTELLA SIN GAS	$3.000,00	$4.500	$3.000,00
70	AGUA BOTELLA CON GAS	$3.500,00	$4.500	$3.500,00
71	MR TEA	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
72	GATORADE	$4.000,00	$6.000	$4.000,00
73	AVENA ALPINA	$3.500,00	$5.000	$3.500,00

74	ALPIN	$3.000,00	$5.000	$3.000,00
75	GASEOSA PET	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
76	JUGO HIT	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
77	TUTI FRUTI	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
78	GASEOSA 200ML	$3.000,00	$5.000	$3.000,00
79	POSTOBON 1.5 L	$8.000,00	$9.000	$8.000,00
80	COCA COLA 2 L	$10.000,00	$9.000	$9.000,00
81	POSTOBON 400 ML	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
82	GASEOSA KOLA ROMAN	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
83	CUATRO 1.5 L	$8.000,00	$9.000	$8.000,00
84	CUATRO 400 ML	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
85	COCA COLA 400 ML	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
86	ECONOLITRO 1 L	$5.000,00	$6.000	$5.000,00
87	FANTA	$3.500,00	$5.000	$3.500,00
88	NATU MALTA 200 CM	$3.000,00	$5.000	$3.000,00
89	SCHWEPPES SODA	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
90	RED BULL	$10.000,00	$12.000	$10.000,00
91	SPEED MAX	$2.500,00	$5.000	$2.500,00
92	vive 100	$3.500,00	$5.000	$3.500,00
93	cerveza costeña lata	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
94	cerveza poker lata	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
95	cerveza águila lata	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
96	cerveza corona	$6.000,00	$8.000	$6.000,00
97	cerveza azteca lata	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
98	cerveza HEINIKER lata	$3.500,00	$5.000	$3.500,00
99	cerveza CLUB COLOMBIA lata	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
100	cerveza BUDWEISER lata	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
101	cerveza ANDINA lata	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
102	SCHWEPPES 400ml	$4.000,00	$5.000	$4.000,00
103	agua en bolsa 5 litros	$4.000,00	$5.000	$4.000,00

Nota: Para obtener el precio de mercado, se tuvieron en cuenta las cotizaciones presentadas, realizando un análisis de éstas, verificando que puedan cumplir con las exigencias del producto y logística requeridas por la institución, como lugar de prestación del servicio, instalación etc., determinando que es factible tomar el menor valor cotizado.

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

5.4. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MENOR VALOR DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	DESAYUNO Arroz 50 grms huevos 100grms con maicitos revueltos fritos pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7onzs	1	$12.000,00	$12.000,00
2	DESAYUNO Arroz 50 grms carne 110 grms en salsa o asada, pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7 onzs	1	$15.000,00	$15.000,00

3	DESAYUNO Caldo costilla pescado pollo arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate 7 onzs	1	$9.000,00	$9.000,00
4	DESAYUNO Changua arepa de maíz o pan jugo o café o chocolate	1	$12.000,00	$12.000,00
5	DESAYUNO: Huevos Omelet 130grms pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7onz	1	$10.000,00	$10.000,00
6	DESAYUNO Huevos al gusto 100grms rancheros fritos pericos revueltos tortilla pan o arepa de 1maíz jugo o café o chocolate	1	$10.000,00	$10.000,00
7	DESAYUNO Calentado 75 grms lenteja frijol pasta huevo 100 gmrs frito pan jugo café o chocolate 7onzs	1	$11.000,00	$11.000,00
8	DESAYUNO Tamal Tolimense 500 grms pan o arepa jugo café o chocolate 7onzs	1	$13.000,00	$13.000,00
9	DESAYUNO Desayuno continental fruta picada jugo café o chocolate	1	$9.000,00	$9.000,00
10	DESAYUNO desayuno americano huevos revueltos tocineta tomates asados pan o arepa, jugo, café o chocolate	1	$12.000,00	$12.000,00
11	ALMUERZO BANDEJA (arroz blanco ò arroz pajarito ò arroz ajonjolí ò arroz con maíz tierno ò arroz con verduras ò arroz con curry y pimentón ò arroz con maíz y arvejas tigre ò arroz con salchicha ò arroz con perejil cilantro y raíces chinas 50 grms barra de ensaladas ensalada fría verduras ensalada frutas ensalada rusa, ensalada waldorf ensalada hawaiana 100 grms sopas verdura ò arracacha ò pasta sancocho ò ajiaco ò mondongo ò cuchuco de maíz ò cuchuco de cebada ò cuchuco de trigo ò campesina ò avena ò coliceros ò platano ò conchitas ò cremas de pollo ò espinacas ò cebolla ò verduras marinera ò mazamorra 250cm3 principios frijol ò lenteja ò garbanzo ò arvejas guisadas ò pasta ò habichuelas guisadas ò pepinos guisados ò poteca de ahuyama ò puré de papa ò acelga al perico ò verdura ranchera ò tomate capress ò pasta napolitana ò pasta en salsa de queso 80 grms proteinas carne asada o en bistec ò hígado encebollado ò hígado a la plancha ò lomo de cerdo asado o en variedad de salsas ò chuleta de cerdo asada o en variedad de salsas albóndigas ò pollo frito ò asado o salsa criolla ò bagre frito o en salsa ò robalo apanado o en salsa ò robalo tentación ò pechuga a la plancha o en salsa ò callos con verdura ò carne en goulash ò estofado de res ò alas bbq ò chicken fingers ò fricasse de pollo ò pollo napolitano 150 grms salsas maicitos ò vino ò jamón ò champiñones ò hawaiana ò criolla 50 cm3.	1	$13.000,00	$13.000,00
12	CENA Espaguetis a la boloñesa 350 grms torta de maduro 100grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	1	$13.000,00	$13.000,00
13	CENA Espagueti americana 250 grms patacón 50 grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	1	$13.000,00	$13.000,00
14	CENA Espagueti con pollo 350 grms papa en cascos 100 grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	1	$13.000,00	$13.000,00
15	CENA Lasaña boloñesa 250grms pan ensalada jugo en agua 7 onzs	1	$15.000,00	$15.000,00
16	CENA Arroz 50 grms bistec a caballo 170grms patacones 100 grms ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs	1	$15.000,00	$15.000,00
17	CENA Arroz 50 grms bistec criollo 120 grms patacones ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs	1	$15.000,00	$15.000,00
18	CENA Arroz 50 grms bistec napolitano 120 grms patacones ensaladas 100 grns y jugo en agua 7 onzs	1	$15.000,00	$15.000,00
19	CENA Chuleta valluna 120 grms arroz 50 grms papa a la francesa 90 grms ensalada 100grms salsa rosada o miel y jugo en agua7 onzs	1	$15.000,00	$15.000,00
20	CENA Patacón mixto pollo desmenuzado maicitos carne desmechada queso y jugo natural	1	$15.000,00	$15.000,00
21	CENA Patacón ranchero carne en cuadros chorizo salsa criolla queso jugo natural	1	$14.000,00	$14.000,00
22	CENA Sándwich de pollo con queso papa a la francesa rodajas de tomate y jugo en agua	1	$12.000,00	$12.000,00
23	CENA Sándwich de jamón de cerdo con queso papa a la francesa rodajas de tomate y jugo en agua	1	$12.000,00	$12.000,00
24	CENA Picado de carne con verduras 170 grms tajadas maduras arroz 50 grms ensalada 100 grms y jugo en agua 7 onzs	1	$17.000,00	$17.000,00
25	PLATOS ESPECIALES Churrasco 350 grms	1	$30.000,00	$30.000,00
26	PLATOS ESPECIALES Lengua en salsa 200 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00

27	PLATOS ESPECIALES Pechuga a la plancha 200 200 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00
28	PLATOS ESPECIALES:Pechuga BBQ gratinada 200 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00
29	PLATOS ESPECIALES Pechuga al champiñón 200 Grms	1	$30.000,00	$30.000,00
30	PLATOS ESPECIALES Bistec ranchero 200 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00
31	PLATOS ESPECIALES Bistec granjero 200 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00
32	PLATOS ESPECIALES Bistec a caballo 200 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00
33	PLATOS ESPECIALES Bistec al champiñón 200 Grms	1	$30.000,00	$30.000,00
34	PLATOS ESPECIALES Sobre barriga criolla 200 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00
35	PLATOS ESPECIALES Lomo de cerdo a la plancha 200 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00
36	PLATOS ESPECIALES Cerdo agridulce 200 Grms	1	$20.500,00	$20.500,00
37	PLATOS ESPECIALES Mojarra frita 350 grms	1	$25.000,00	$25.000,00
38	PLATOS ESPECIALES Bagre frito o en salsa 350 grms	1	$35.000,00	$35.000,00
39	PLATOS ESPECIALES Costillas de cerdo BBQ 350 grms	1	$35.000,00	$35.000,00
40	PLATOS ESPECIALES Pechuga capress 200 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00
41	Pechuga parmesana 200 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00
42	PLATOS ESPECIALES Pollo pizzaiolo 200 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00
43	PLATOS ESPECIALES Ajiaco especial 300 Grms	1	$25.000,00	$25.000,00
44	PLATOS ESPECIALES trucha a la plancha 300 Grms	1	$35.000,00	$35.000,00
45	PLATOS ESPECIALES Trucha en salsa de mariscos 300 Grms	1	$45.000,00	$45.000,00
46	PLATOS ESPECIALES Cazuela de mariscos 400 grms	1	$45.000,00	$45.000,00
47	PLATOS ESPECIALES Trucha al ajillo 300 Grms	1	$35.000,00	$35.000,00
48	PLATOS ESPECIALES Trucha al camarón 300 Grms	1	$40.000,00	$40.000,00
49	PLATOS ESPECIALES Pollo a la broaster 1500 grms	1	$45.000,00	$45.000,00
50	CHOCO DISK	1	$2.500,00	$2.500,00
51	FRUNAS	1	$1.000,00	$1.000,00
52	BUBALU	1	$500,00	$500,00
53	TRULULU	1	$700.00	$700.00
54	HALLS	1	$2.500,00	$2.500,00
55	TRIDENT	1	$500,00	$500,00
56	DULCE SUPER HIPER ACIDO	1	$1.100,00	$1.100,00
57	TUMIS	1	$1.000,00	$1.000,00
58	SPARKIES	1	$1.000,00	$1.000,00
59	CHICLETS	1	$1.000,00	$1.000,00
60	COPELIA	1	$1.000,00	$1.000,00
61	PAPAS MARGARITA	1	$4.000,00	$4.000,00
62	PALOMITAS	1	$3.000,00	$3.000,00
63	DORITOS	1	$4.000,00	$4.000,00
64	PAPAS PAKETON	1	$8.000,00	$8.000,00
65	YUPIS	1	$4.000,00	$4.000,00
66	DETODITO	1	$4.000,00	$4.000,00
67	TODO RICO	1	$4.000,00	$4.000,00
68	DETODITO 165 G	1	$4.000,00	$4.000,00
69	AGUA BOTELLA SIN GAS	1	$3.000,00	$3.000,00
70	AGUA BOTELLA CON GAS	1	$3.500,00	$3.500,00
71	MR TEA	1	$4.000,00	$4.000,00
72	GATORADE	1	$4.000,00	$4.000,00
73	AVENA ALPINA	1	$3.500,00	$3.500,00
74	ALPIN	1	$3.000,00	$3.000,00
75	GASEOSA PET	1	$4.000,00	$4.000,00

76	JUGO HIT	1	$4.000,00	$4.000,00
77	TUTI FRUTI	1	$4.000,00	$4.000,00
78	GASEOSA 200ML	1	$3.000,00	$3.000,00
79	POSTOBON 1.5 L	1	$8.000,00	$8.000,00
80	COCA COLA 2 L	1	$9.000,00	$9.000,00
81	POSTOBON 400 ML	1	$4.000,00	$4.000,00
82	GASEOSA KOLA ROMAN	1	$4.000,00	$4.000,00
83	CUATRO 1.5 L	1	$8.000,00	$8.000,00
84	CUATRO 400 ML	1	$4.000,00	$4.000,00
85	COCA COLA 400 ML	1	$4.000,00	$4.000,00
86	ECONOLITRO 1 L	1	$5.000,00	$5.000,00
87	FANTA	1	$3.500,00	$3.500,00
88	NATU MALTA 200 CM	1	$3.000,00	$3.000,00
89	SCHWEPPES SODA	1	$4.000,00	$4.000,00
90	RED BULL	1	$10.000,00	$10.000,00
91	SPEED MAX	1	$2.500,00	$2.500,00
92	vive 100	1	$3.500,00	$3.500,00
93	cerveza costeña lata	1	$4.000,00	$4.000,00
94	cerveza poker lata	1	$4.000,00	$4.000,00
95	cerveza águila lata	1	$4.000,00	$4.000,00
96	cerveza corona	1	$6.000,00	$6.000,00
97	cerveza azteca lata	1	$4.000,00	$4.000,00
98	cerveza HEINIKER lata	1	$3.500,00	$3.500,00
99	cerveza CLUB COLOMBIA lata	1	$4.000,00	$4.000,00
100	cerveza BUDWEISER lata	1	$4.000,00	$4.000,00
101	cerveza ANDINA lata	1	$4.000,00	$4.000,00
102	SCHWEPPES 400ml	1	$4.000,00	$4.000,00
103	agua en bolsa 5 litros	1	$4.000,00	$4.000,00

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

5.5. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR ESTIMADO
1	DESAYUNO Arroz 50 grms huevos 100grms con maicitos revueltos fritos pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7onzs	1	$12.000,00
2	DESAYUNO Arroz 50 grms carne 110 grms en salsa o asada, pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7 onzs	1	$15.000,00
3	DESAYUNO Caldo costilla pescado pollo arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate 7 onzs	1	$9.000,00
4	DESAYUNO Changua arepa de maíz o pan jugo o café o chocolate	1	$12.000,00
5	DESAYUNO: Huevos Omelet 130grms pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7onz	1	$10.000,00
6	DESAYUNO Huevos al gusto 100grms rancheros fritos pericos revueltos tortilla pan o arepa de 1maíz jugo o café o chocolate	1	$10.000,00
7	DESAYUNO Calentado 75 grms lenteja frijol pasta huevo 100 gmrs frito pan jugo café o chocolate 7onzs	1	$11.000,00
8	DESAYUNO Tamal Tolimense 500 grms pan o arepa jugo café o chocolate 7onzs	1	$13.000,00
9	DESAYUNO Desayuno continental fruta picada jugo café o chocolate	1	$9.000,00
10	DESAYUNO desayuno americano huevos revueltos tocineta tomates asados pan o arepa, jugo, café o chocolate	1	$12.000,00
11	ALMUERZO BANDEJA (arroz blanco ò arroz pajarito ò arroz ajonjolí ò arroz con maíz tierno ò arroz con verduras ò arroz con curry y pimentón ò arroz con maíz y arvejas tigre ò arroz con salchicha ò arroz con perejil cilantro y raíces chinas 50 grms barra de ensaladas	1	$13.000,00

	ensalada fría verduras ensalada frutas ensalada rusa, ensalada waldorf ensalada hawaiana 100 grms sopas verdura ò arracacha ò pasta sancocho ò ajiaco ò mondongo ò cuchuco de maíz ò cuchuco de cebada ò cuchuco de trigo ò campesina ò avena ò coliceros ò platano ò conchitas ò cremas de pollo ò espinacas ò cebolla ò verduras marinera ò mazamorra 250cm3 principios frijol ò lenteja ò garbanzo ò arvejas guisadas ò pasta ò habichuelas guisadas ò pepinos guisados ò poteca de ahuyama ò puré de papa ò acelga al perico ò verdura ranchera ò tomate capress ò pasta napolitana ò pasta en salsa de queso 80 grms proteinas carne asada o en bistec ò hígado encebollado ò hígado a la plancha ò lomo de cerdo asado o en variedad de salsas ò chuleta de cerdo asada o en variedad de salsas albóndigas ò pollo frito ò asado o salsa criolla ò bagre frito o en salsa ò robalo apanado o en salsa ò robalo tentación ò pechuga a la plancha o en salsa ò callos con verdura ò carne en goulash ò estofado de res ò alas bbq ò chicken fingers ò fricasse de pollo ò pollo napolitano 150 grms salsas maicitos ò vino ò jamón ò champiñones ò hawaiana ò criolla 50 cm3.		
12	CENA Espaguetis a la boloñesa 350 grms torta de maduro 100grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	1	$13.000,00
13	CENA Espagueti americana 250 grms patacón 50 grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	1	$13.000,00
14	CENA Espagueti con pollo 350 grms papa en cascos 100 grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	1	$13.000,00
15	CENA Lasaña boloñesa 250grms pan ensalada jugo en agua 7 onzs	1	$15.000,00
16	CENA Arroz 50 grms bistec a caballo 170grms patacones 100 grms ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs	1	$15.000,00
17	CENA Arroz 50 grms bistec criollo 120 grms patacones ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs	1	$15.000,00
18	CENA Arroz 50 grms bistec napolitano 120 grms patacones ensaladas 100 grns y jugo en agua 7 onzs	1	$15.000,00
19	CENA Chuleta valluna 120 grms arroz 50 grms papa a la francesa 90 grms ensalada 100grms salsa rosada o miel y jugo en agua7 onzs	1	$15.000,00
20	CENA Patacón mixto pollo desmenuzado maicitos carne desmechada queso y jugo natural	1	$15.000,00
21	CENA Patacón ranchero carne en cuadros chorizo salsa criolla queso jugo natural	1	$14.000,00
22	CENA Sándwich de pollo con queso papa a la francesa rodajas de tomate y jugo en agua	1	$12.000,00
23	CENA Sándwich de jamón de cerdo con queso papa a la francesa rodajas de tomate y jugo en agua	1	$12.000,00
24	CENA Picado de carne con verduras 170 grms tajadas maduras arroz 50 grms ensalada 100 grms y jugo en agua 7 onzs	1	$17.000,00
25	PLATOS ESPECIALES Churrasco 350 grms	1	$30.000,00
26	PLATOS ESPECIALES Lengua en salsa 200 Grms	1	$25.000,00
27	PLATOS ESPECIALES Pechuga a la plancha 200 200 Grms	1	$25.000,00
28	PLATOS ESPECIALES:Pechuga BBQ gratinada 200 Grms	1	$25.000,00
29	PLATOS ESPECIALES Pechuga al champiñón 200 Grms	1	$30.000,00
30	PLATOS ESPECIALES Bistec ranchero 200 Grms	1	$25.000,00
31	PLATOS ESPECIALES Bistec granjero 200 Grms	1	$25.000,00
32	PLATOS ESPECIALES Bistec a caballo 200 Grms	1	$25.000,00
33	PLATOS ESPECIALES Bistec al champiñón 200 Grms	1	$30.000,00
34	PLATOS ESPECIALES Sobre barriga criolla 200 Grms	1	$25.000,00
35	PLATOS ESPECIALES Lomo de cerdo a la plancha 200 Grms	1	$25.000,00
36	PLATOS ESPECIALES Cerdo agridulce 200 Grms	1	$20.500,00
37	PLATOS ESPECIALES Mojarra frita 350 grms	1	$25.000,00
38	PLATOS ESPECIALES Bagre frito o en salsa 350 grms	1	$35.000,00
39	PLATOS ESPECIALES Costillas de cerdo BBQ 350 grms	1	$35.000,00
40	PLATOS ESPECIALES Pechuga capress 200 Grms	1	$25.000,00
41	Pechuga parmesana 200 Grms	1	$25.000,00
42	PLATOS ESPECIALES Pollo pizzaiolo 200 Grms	1	$25.000,00
43	PLATOS ESPECIALES Ajiaco especial 300 Grms	1	$25.000,00
44	PLATOS ESPECIALES trucha a la plancha 300 Grms	1	$35.000,00
45	PLATOS ESPECIALES Trucha en salsa de mariscos 300 Grms	1	$45.000,00

46	PLATOS ESPECIALES Cazuela de mariscos 400 grms	1	$45.000,00
47	PLATOS ESPECIALES Trucha al ajillo 300 Grms	1	$35.000,00
48	PLATOS ESPECIALES Trucha al camarón 300 Grms	1	$40.000,00
49	PLATOS ESPECIALES Pollo a la broaster 1500 grms	1	$45.000,00
50	CHOCO DISK	1	$2.500,00
51	FRUNAS	1	$1.000,00
52	BUBALU	1	$500,00
53	TRULULU	1	$700.00
54	HALLS	1	$2.500,00
55	TRIDENT	1	$500,00
56	DULCE SUPER HIPER ACIDO	1	$1.100,00
57	TUMIS	1	$1.000,00
58	SPARKIES	1	$1.000,00
59	CHICLETS	1	$1.000,00
60	COPELIA	1	$1.000,00
61	PAPAS MARGARITA	1	$4.000,00
62	PALOMITAS	1	$3.000,00
63	DORITOS	1	$4.000,00
64	PAPAS PAKETON	1	$8.000,00
65	YUPIS	1	$4.000,00
66	DETODITO	1	$4.000,00
67	TODO RICO	1	$4.000,00
68	DETODITO 165 G	1	$4.000,00
69	AGUA BOTELLA SIN GAS	1	$3.000,00
70	AGUA BOTELLA CON GAS	1	$3.500,00
71	MR TEA	1	$4.000,00
72	GATORADE	1	$4.000,00
73	AVENA ALPINA	1	$3.500,00
74	ALPIN	1	$3.000,00
75	GASEOSA PET	1	$4.000,00
76	JUGO HIT	1	$4.000,00
77	TUTI FRUTI	1	$4.000,00
78	GASEOSA 200ML	1	$3.000,00
79	POSTOBON 1.5 L	1	$8.000,00
80	COCA COLA 2 L	1	$9.000,00
81	POSTOBON 400 ML	1	$4.000,00
82	GASEOSA KOLA ROMAN	1	$4.000,00
83	CUATRO 1.5 L	1	$8.000,00
84	CUATRO 400 ML	1	$4.000,00
85	COCA COLA 400 ML	1	$4.000,00
86	ECONOLITRO 1 L	1	$5.000,00
87	FANTA	1	$3.500,00
88	NATU MALTA 200 CM	1	$3.000,00
89	SCHWEPPES SODA	1	$4.000,00
90	RED BULL	1	$10.000,00
91	SPEED MAX	1	$2.500,00
92	vive 100	1	$3.500,00
93	cerveza costeña lata	1	$4.000,00
94	cerveza poker lata	1	$4.000,00

95	cerveza águila lata	1	$4.000,00
96	cerveza corona	1	$6.000,00
97	cerveza azteca lata	1	$4.000,00
98	cerveza HEINIKER lata	1	$3.500,00
99	cerveza CLUB COLOMBIA lata	1	$4.000,00
100	cerveza BUDWEISER lata	1	$4.000,00
101	cerveza ANDINA lata	1	$4.000,00
102	SCHWEPPES 400ml	1	$4.000,00
103	agua en bolsa 5 litros	1	$4.000,00

Mayor **CARLOS MAURICIO BALLEN PRADA**
Administrador Centro Vacacional Honda

Anexos

Aplica

- Certificación de la necesidad
- Especificaciones técnicas mínimas
- Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
- Obligaciones de la policía nacional (no aplica para mínima cuantía)
- Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)
- Solicitud de cotización
- Cotizaciones
- Plan de compras

CERTIFICACION DE LA NECESIDAD

En calidad Administrador Centro vacacional Honda , manifiesto que con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN, que a la fecha no se cuenta con contrato cuyo objeto sea similar o igual al presente proceso, **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y ESPACIO PARA VENTA DE ABARROTES EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL HONDA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL";** Por tanto, se hace necesario la contratación de un tercero que cubra dicha necesidad.

Mayor **CARLOS MAURICIO BALLEN PRADA**
Administrador Centro Vacacional Honda

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

CONDICIONES TECNICAS

No.	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	DESAYUNO Arroz 50 grms huevos 100grms con maicitos revueltos fritos pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7onzs		
2	DESAYUNO Arroz 50 grms carne 110 grms en salsa o asada, pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7 onzs		
3	DESAYUNO Caldo costilla pescado pollo arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate 7 onzs		
4	DESAYUNO Changua arepa de maíz o pan jugo o café o chocolate		
5	DESAYUNO: Huevos Omelet 130grms pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7onz		
6	DESAYUNO Huevos al gusto 100grms rancheros fritos pericos revueltos tortilla pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate		
7	DESAYUNO Calentado 75 grms lenteja frijol pasta huevo 100 gmrs frito pan jugo café o chocolate 7onzs		
8	DESAYUNO Tamal Tolimense 500 grms pan o arepa jugo café o chocolate 7onzs		
9	DESAYUNO Desayuno continental fruta picada jugo café o chocolate		
10	DESAYUNO desayuno americano huevos revueltos tocineta tomates asados pan o arepa, jugo, café o chocolate		
11	ALMUERZO BANDEJA (arroz blanco ò arroz pajarito ò arroz ajonjolí ò arroz con maíz tierno ò arroz con verduras ò arroz con curry y pimentón ò arroz con maíz y arvejas tigre ò arroz con salchicha ò arroz con perejil cilantro y raíces chinas 50 grms barra de ensaladas ensalada fría verduras ensalada frutas ensalada rusa, ensalada waldorf ensalada hawaiana 100 grms sopas verdura ò arracacha ò pasta sancocho ò ajiaco ò mondongo ò cuchuco de maíz ò cuchuco de cebada ò cuchuco de trigo ò campesina ò avena ò coliceros ò platano ò conchitas ò cremas de pollo ò espinacas ò cebolla ò verduras marinera ò mazamorra 250cm3 principios frijol ò lenteja ò garbanzo ò arvejas guisadas ò pasta ò habichuelas guisadas ò pepinos guisados ò poteca de ahuyama ò puré de papa ò acelga al perico ò verdura ranchera ò tomate capress ò pasta napolitana ò pasta en salsa de queso 80 grms proteinas carne asada o en bistec ò hígado encebollado ò hígado a la plancha ò lomo de cerdo asado o en variedad de salsas ò chuleta de cerdo asada o en variedad de salsas albóndigas ò pollo frito ò asado o salsa criolla ò bagre frito o en salsa ò robalo apanado o en salsa ò robalo tentación ò pechuga a la plancha o en salsa ò callos con verdura ò carne en goulash ò estofado de res ò alas bbq ò chicken fingers ò fricasse de pollo ò pollo napolitano 150 grms salsas maicitos ò vino ò jamón ò champiñones ò hawaiana ò criolla 50 cm3.		
12	CENA Espaguetis a la boloñesa 350 grms torta de maduro 100grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs		
13	CENA Espagueti americana 250 grms patacón 50 grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs		
14	CENA Espagueti con pollo 350 grms papa en cascos 100 grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs		
15	CENA Lasaña boloñesa 250grms pan ensalada jugo en agua 7 onzs		
16	CENA Arroz 50 grms bistec a caballo 170grms patacones 100 grms ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs		
17	CENA Arroz 50 grms bistec criollo 120 grms patacones ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs		
18	CENA Arroz 50 grms bistec napolitano 120 grms patacones ensaladas 100 grns y jugo en agua 7 onzs		
19	CENA Chuleta valluna 120 grms arroz 50 grms papa a la francesa 90 grms ensalada 100grms salsa rosada o miel y jugo en agua7 onzs		
20	CENA Patacón mixto pollo desmenuzado maicitos carne desmechada queso y jugo natural		
21	CENA Patacón ranchero carne en cuadros chorizo salsa criolla queso jugo natural		
22	CENA Sándwich de pollo con queso papa a la francesa rodajas de tomate y jugo en agua		
23	CENA Sándwich de jamón de cerdo con queso papa a la francesa rodajas de tomate y jugo en agua		

24	CENA Picado de carne con verduras 170 grms tajadas maduras arroz 50 grms ensalada 100 grms y jugo en agua 7 onzs		
25	PLATOS ESPECIALES Churrasco 350 grms		
26	PLATOS ESPECIALES Lengua en salsa 200 Grms		
27	PLATOS ESPECIALES Pechuga a la plancha 200 200 Grms		
28	PLATOS ESPECIALES:Pechuga BBQ gratinada 200 Grms		
29	PLATOS ESPECIALES Pechuga al champiñón 200 Grms		
30	PLATOS ESPECIALES Bistec ranchero 200 Grms		
31	PLATOS ESPECIALES Bistec granjero 200 Grms		
32	PLATOS ESPECIALES Bistec a caballo 200 Grms		
33	PLATOS ESPECIALES Bistec al champiñón 200 Grms		
34	PLATOS ESPECIALES Sobre barriga criolla 200 Grms		
35	PLATOS ESPECIALES Lomo de cerdo a la plancha 200 Grms		
36	PLATOS ESPECIALES Cerdo agridulce 200 Grms		
37	PLATOS ESPECIALES Mojarra frita 350 grms		
38	PLATOS ESPECIALES Bagre frito o en salsa 350 grms		
39	PLATOS ESPECIALES Costillas de cerdo BBQ 350 grms		
40	PLATOS ESPECIALES Pechuga capress 200 Grms		
41	Pechuga parmesana 200 Grms		
42	PLATOS ESPECIALES Pollo pizzaiolo 200 Grms		
43	PLATOS ESPECIALES Ajiaco especial 300 Grms		
44	PLATOS ESPECIALES trucha a la plancha 300 Grms		
45	PLATOS ESPECIALES Trucha en salsa de mariscos 300 Grms		
46	PLATOS ESPECIALES Cazuela de mariscos 400 grms		
47	PLATOS ESPECIALES Trucha al ajillo 300 Grms		
48	PLATOS ESPECIALES Trucha al camarón 300 Grms		
49	PLATOS ESPECIALES Pollo a la broaster 1500 grms		
50	CHOCO DISK		
51	FRUNAS		
52	BUBALU		
53	TRULULU		
54	HALLS		
55	TRIDENT		
56	DULCE SUPER HIPER ACIDO		
57	TUMIS		
58	SPARKIES		
59	CHICLETS		
60	COPELIA		
61	PAPAS MARGARITA		
62	PALOMITAS		
63	DORITOS		
64	PAPAS PAKETON		
65	YUPIS		
66	DETODITO		
67	TODO RICO		
68	DETODITO 165 G		
69	AGUA BOTELLA SIN GAS		
70	AGUA BOTELLA CON GAS		
71	MR TEA		
72	GATORADE		
73	AVENA ALPINA		
74	ALPIN		
75	GASEOSA PET		
76	JUGO HIT		
77	TUTI FRUTI		
78	GASEOSA 200ML		
79	POSTOBON 1.5 L		

80	COCA COLA 2 L		
81	POSTOBON 400 ML		
82	GASEOSA KOLA ROMAN		
83	CUATRO 1.5 L		
84	CUATRO 400 ML		
85	COCA COLA 400 ML		
86	ECONOLITRO 1 L		
87	FANTA		
88	NATU MALTA 200 CM		
89	SCHWEPPES SODA		
90	RED BULL		
91	SPEED MAX		
92	vive 100		
93	cerveza costeña lata		
94	cerveza poker lata		
95	cerveza águila lata		
96	cerveza corona		
97	cerveza azteca lata		
98	cerveza HEINIKER lata		
99	cerveza CLUB COLOMBIA lata		
100	cerevza BUDWEISER lata		
101	cerveza ANDINA lata		
102	SCHWEPPES 400ml		
103	agua en bolsa 5 litros		

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El proponente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para ofertar en las zonas que se entregan en arriendo como mínimo 3 alimentaciones diarias para auxiliares de policía y personal de la METIB, se ofrecerán por el valor asignado como subsidio de alimentación para estudiantes y auxiliares estipulados en la Resolución número 597 de 2019 y demás normas que lo modifiquen o lo complementen, por la cual se señala y fija el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de soldados, alféreces, guardiamarinas, pilotines, cadetes, alumnos de las escuelas de formación de Suboficiales de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, y se fija el monto de la prima especial de alimentación de los empleados públicos del Ministerio de Defensa y de la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones complementarias y las que la modifiquen. Así mismo para suministrar 3 alimentaciones diarias al personal de profesionales en el restaurante y para surtir las veces que sea necesario para el funcionamiento del restaurante.		
2	**El horario de atención es todos los días, desde las 05:00 horas a las 21:00 horas,** como hora temprana, previa coordinación con el supervisor del contrato y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).		
3	El contratista se compromete hacer uso únicamente de las áreas que le sean arrendadas, así: • Restaurante El contratista será el responsable del aseo de las zonas dadas en arriendo.		
4	El contratista no podrá servir comidas preparadas del día anterior, los alimentos se deben preparar el mismo día en que serán consumidos.		
5	Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso, los gastos que se generen serán por cuenta del contratista.		

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
6	Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre manufactura y salubridad pública.		
7	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: ➢ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal (uniformes limpios, que existe uniformidad en el personal, no uso de joyas, uso correcto del tapaboca y del gorro para la cabeza) y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores (no consumir alimentos dentro del comedor), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ➢ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. Deberá ubicar en determinadas áreas de la cocina dispensadores de gel líquido antibacterial para uso del personal que manipula alimentos. ➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. ➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapabocas. ➢ Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. ➢ Uso de calzado blanco, cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable y tacón bajo. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS. ➢ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. ➢ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico debe ser menor a tres horas. ➢ Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor) ➢ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos. (Ensaladas, frutas, postres, carnes frías). ➢ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ➢ Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ➢ Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➢ Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos. ➢ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del día de utilización. ➢ En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS “Las primeras en entrar serán las primeras en salir”. EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos. Por lo tanto, se deberá entregar mensualmente por parte del CONTRATISTA al supervisor del contrato los siguientes soportes:		

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	➢ Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas ➢ Análisis microbiológicos de los alimentos preparados ➢ Certificación verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados y ubicados emitida por el supervisor. ➢ Análisis microbiológico del agua ➢ Formatos donde se evidencien tomas de muestras de agua (cloro y pH) ➢ Registro de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran. ➢ Registros de fechas de vencimiento de las materias primas utilizadas y/o almacenadas Las demás certificaciones y/o registros a que haya lugar, que demuestren el cumplimiento a la mencionada normatividad.		
8	EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes de trabajo para lo cual deberá tener previsto la ejecución del SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 (Antiguo Programa de Salud Ocupacional) y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.		
9	Una vez sea adjudicado el contrato de arrendamiento, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato los Certificados de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas.		
10	El contratista deberá prestar el servicio de alimentación (desayuno – almuerzo – cena) para el personal de auxiliares de policía de conformidad con la partida asignada, de lunes a domingo, para suministrar en el comedor principal, teniendo en cuenta que la alimentación que se suministrara a este personal, deberá ser en coordinación con el Responsable Servicio Militar Auxiliares y supervisor del contrato.		
11	El contratista se compromete a ofrecer un precio estable y acorde con el mercado, manteniendo estos precios durante la ejecución del contrato, manteniendo un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.		
12	El contratista se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, Jefe de Almacén de intendencia, Responsable Servicio Generales y Supervisor del Contrato.		
13	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICÍA NACIONAL.		
14	**PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO** El contratista deberá contar con personal suficiente e idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Además se deberá contar con personal encargado exclusivamente de realizar el aseo respectivo a las áreas que comprende el restaurante y la cafetería. Se debe prever que el personal labore por turnos, con el fin de garantizar un buen servicio y atención en el horario requerido por la institución. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad. Se debe tener en la entrada de la cocina batas, gorros y tapabocas disponibles para el acceso de los visitantes. EL ARRENDATARIO destinara un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimientos, sistema PEPS, humedad, ventilación libres de arácnidos y roedores. Toma de temperatura a los cuartos fríos y de congelación tres veces al día, registrarla en el formato entregado para verificar el correcto funcionamiento de equipos. Correrán por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia interna del sitio arrendado.		

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
15	El contratista se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias. Dentro de sus documentos debe encontrarse una carpeta por cada proveedor del comedor, donde se encuentre certificado de Cámara de Comercio, permisos INVIMA, permisos Secretaria de Salud Departamental etc., a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Igualmente los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del Territorio Colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades Sanitarias incluida Sanidad de la Policía Nacional realiza las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, buscando garantizar la cadena de frio de los alimentos perecederos y condiciones higiénicas de los mismos, para lo cual debe ser mínimo un vehículo tipo furgón adecuado con sistema de refrigeración.		
16	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 establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.		
17	El contratista se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible en las instalaciones del Restaurante.		
18	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*".		
19	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: ➢ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. ➢ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. ➢ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable y otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. ➢ Las materias primas conservadas por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. ➢ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos y/o estantes a una altura de 15 cm del piso) ➢ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para alimentos. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinara a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
20	EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de vivieres de contrabando o en mal estado.		

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. El arrendatario se compromete a cumplir el Decreto 1500 de 2007 "Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación".		
21	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizara bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones del Complejo Policial Picaleña, para lo cual el contratista debe permitir la revisión de los vehículos y elementos ingresados, **dicho horario será de 05:00 a 07:00 horas y de 14:00 hasta 17:00 horas**		
22	EL ARRENDATARIO se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".		
23	El oferente se compromete a remitir con la suscripción del contrato al supervisor, las hojas de vida del personal que laborara con él, previa a la suscripción del contrato laboral con éstos.		
24	EXIGENCIAS EN MATERIA DE HIGIENE Y SANIDAD AL PERSONAL • REQUISITOS DEL PERSONAL: El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen. EL ARRENDATARIO tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. EL ARRENDATARIO tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato: 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 5. Certificado médico. El contratista se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a trabajar en el restaurante y cafetería.		
25	El contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y		

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social integral (SALUD – PENSION – ARL) en calidad de trabajadores suyos y aportarlos con el pago en forma mensual, requisito de cumplimiento verificado por el Supervisor del contrato. Es obligación del arrendatario que sus trabajadores estén afiliados a la ARL Administradora de Riesgo Laborales un día anterior al ingreso a laborar en el Restaurante o Cafetería.		
26	El contratista se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PLAN O PROGRAMA DE SANEAMIENTO, el cual debe contener los siguientes programas: Limpieza y desinfección Programa de desechos sólidos y líquidos (orgánicos e inorgánicos) Programa de control de plagas Programa de suministro de agua potable • Control de temperaturas		
27	El contratista se compromete a efectuar programas trimestrales de fumigación y presentar los antecedentes al supervisor, para ser anexadas al contrato.		
28	El contratista se compromete a tener personal suficiente, que este calificado, sea idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de un Ingeniero de Alimentos y Profesional Nutricionista para lo cual deberá presentar la hoja de vida con certificaciones académicas de todo el personal a contratar, las cuales una vez se notifique de su adjudicación serán entregadas para ser verificadas por el supervisor del contrato.		
29	EL ARRENDATARIO deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de comidas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.		
30	El Contratista se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo de los equipos entregados y de las instalaciones que comprende: infraestructura, baños, lava platos, zonas comunes y demás zonas que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento y deberá presentar durante el primer mes del contrato el programa respectivo a ejecutar y entregar al supervisor, copia de los reportes de mantenimiento de los equipos e instalaciones, de acuerdo con el cronograma; y a la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue el inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICÍA NACIONAL, en caso de presentarse algún daño en los equipos o instalaciones se deberá subsanar dentro de las 24 horas siguientes. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.		
31	El contratista se compromete a contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos en los servicios de alimentación. EL ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que le modifiquen y/o adicionen. De igual manera el arrendatario se compromete so pena de terminación unilateral del contrato a enviar al supervisor del contrato la correspondiente certificación expedida por el INVIMA de que trata el Decreto 60 de 2002 “Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación", dentro de los seis meses siguientes a la firma del contrato. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.		
32	El contratista se compromete a suministrar el menaje necesario para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos a todo el personal.		

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
33	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.		
34	El Contratista se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, zapato cerrado blanco antideslizante, traje térmico para ingreso a cuartos fríos etc.), el personal que labora en el comedor, debe portar un brazalete de identificación que indique nombres y apellidos, RH, tipo de sangre, EPS, ARL, teléfono de un acudiente para identificación en caso de presentarse alguna eventualidad, fotocopia del carnet de vacunación, debe presentar registro de vacunas contra la Hepatitis B. Así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) en coordinación con la oficina de seguridad de la unidad.		
35	El oferente se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.		
36	Queda prohibido que el arrendatario y sus empleados ingresen menores de edad y personas ajenas al servicio a las instalaciones dadas en arrendamiento		
37	El contratista se compromete a remitir como mínimo con tres (03) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo contratista. De igual forma deberá informar inmediatamente cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el restaurante.		
38	El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al Comando de la Policía Metropolitana de Ibagué, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del ARRENDADOR.		
39	El oferente se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.		
40	El oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
41	El oferente certificara por escrito que cubrirá los gastos de la LICENCIA SANITARIA para el inmueble objeto de arriendo, y respecto al personal de producción y distribución, éste deberá acreditarse idóneo en manipulación de alimentos.		
42	Mantener en días especiales, como son los llamados de alistamiento, para el personal que labora en las dependencias enunciadas, el mismo horario de atención a los usuarios que en días normales y eventualmente en algunos domingos y festivos de acuerdo a las disponibilidades que se presenten, en coordinación con el supervisor del contrato.		
43	Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.		
44	Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores o usuarios en general.		
45	Mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios. Así mismo mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.		
46	El Contratista se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna, ágil y buena atención, tratando de evitar largas filas y demoras. Si es necesario contratar más personal o adquirir elementos para la mejora del servicio como mesas, sillas, utensilios, producto y demás.		

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>47</td><td>El contratista debe garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato. Los cuáles serán entregados con los respectivos inventarios por el supervisor del contrato mediante acta de entrega.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>48</td><td>
COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:

Como aporte al Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional, y la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el ARRENDADOR deberá:
➢ Hacer uso de TECNOLOGÍAS LIMPIAS, dando uso correcto al consumo de agua y energía, desarrollando programas ahorradores en pro del bienestar del medio ambiente.
➢ El ARRENDATARIO empleara de preferencia productos de sello ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel Nacional o Internacional, como certificaciones en la Norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados.
➢ El arrendatario dispondrá de un funcionario quien será el encargado de hacer cumplir la normatividad en las prácticas y manejo de residuos, quien realizara las coordinaciones con el responsable de gestión ambiental de la Policía Metropolitana de Ibagué.

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

<table>
<tr><th>ORGÁNICOS</th><th>ORDINARIOS</th><th>PAPEL Y CARTÓN</th><th>PLÁSTICO</th></tr>
<tr><td>BOLSA COLOR CREMA</td><td>BOLSA COLOR VERDE</td><td>BOLSA COLOR GRIS</td><td>BOLSA COLOR AZUL</td></tr>
</table>

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

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

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

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

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

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA: ➢ La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumido por EL ARRENDATARIO. ➢ EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa trimestral de las trampas de grasa y cada 90 dias presentar la certificación de disposición final de las grasas. ➢ El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa, deber tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.		
49	Permitir que el supervisor realice los respectivos trámites para solicitar los estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de restaurante.		
50	EL ARRENDATARIO se compromete a llevar una hoja de vida de los equipos del comedor, donde se evidencia acciones preventivas y correctivas para su buen funcionamiento, como son (las marmitas, cuartos fríos, estufas, hornos, calentadores, y demás equipos que se utilizan diariamente) y reposición del equipo si fuere del caso que para efecto le entregue en inventario la Policía Metropolitana de Ibagué, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.		
51	Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios, debiendo ser desinfectados de manera diaria con solución de hipoclorito. En los comedores no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas, las tablas de picado deben ser desinfectadas de manera diaria. Se deben barrer y limpiar las áreas cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Trapear el piso con solución de hipoclorito. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN ➢ Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. ➢ Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Se incluyen ventiladores y luminarias. ➢ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado y condiciones de operación para evitar accidentes. ➢ El equipo y sus utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➢ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➢ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.		
52	El contratista se compromete a ubicar el número de extintores que sean necesarios en el restaurante y la cafetería, un botiquín tipo No. 2 de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieren para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones del comedor y cafetería; se debe ubicar el número de camillas fijas necesarias con su inmovilizador de cuello y demás que sean indispensables en caso de emergencia.		

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
53	El Contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos que cause. Cabe resaltar que el contratista se compromete a implementar cultura de ahorro con el fin de reducir el consumo y reducir el costo del servicio, al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica, con el fin de contribuir con las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos de la unidad.		
54	Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del contrato y hasta la culminación, el arrendatario deberá contar con la siguientes medios de comunicación: • Dirección fidedigna para envío de correspondencia. • Número de teléfono activo en el lugar de arrendamiento (restaurante) Dirección de correo electrónico activo		
55	El posible oferente deberá CERTIFICAR POR ESCRITO, que cumplirá con la normatividad vigente según Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, 1072 de 2015, la "Seguridad y salud en el trabajo (SST) y con las normas que lo complementen o lo modifiquen. La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones.		
56	Se aclara que los precios a ofertar son fijos y no podrán ser objeto de modificación durante la ejecución del contrato.		
57	Los valores ofertados, corresponden a una lista mínima de productos y menús que deben estar en stock disponibles para consumo, en caso de incluirse nuevos productos de cafetería, panadería, pastelería, bebidas no alcohólicas o plato en especial, deberá ser solicitado al supervisor del contrato y posterior aprobación del señor Ordenador del Gasto, con el fin de verificar que los precios de estos nuevos productos se ajusten a los del mercado actual. De igual forma una vez se aprueben los nuevos productos ò menús a ofertar, estos precios deberán ser incluidos en la lista de precios que debe estar visible al público.		
58	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*".		
59	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 *"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales",* y en atención a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"* De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "*Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"*, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
60	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.		

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
61	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: 1. Identidad del producto 2. Información sobre componentes 3. Identificación de peligros 4. Primeros auxilios 5. Inflamabilidad y explosión 6. Medidas en caso de derrames o escapes 7. Manipulación y almacenamiento 8. Control de exposición / protección personal 9. Propiedades físicas y químicas 10. Estabilidad y reactividad 11. Información toxicológica 12. Información ecológica 13. Consideraciones relativas a la eliminación 14. Información relativa al transporte Informaciones reglamentarias		
62	El proponente garantizara que el personal asignado para prestar el servicio contratado en las instalaciones de la Policía Nacional, no tenga inhabilidades por delitos sexuales contra la libertad integral de niños, niñas y adolescentes, de acuerdo a la ley 1918 de 2018 “por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones”, reglamentada por el Decreto 753 del 2019, adicionó al artículo 219 C. De la Ley 599 de 2000 por la cual se expide el Código Penal Colombiano. Por lo anterior, deberán exigir el respectivo registro de inhabilidades, cada (4) meses, durante la vigencia del plazo de ejecucion del contrato. Por lo anterior deberá aportar con la oferta y entregar a los supervisores del contrato el registro y/o certificado de inhabilidades de los enlaces que se relacionan a continuación: https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/ ó ingresando a la página web de la policía Nacional de Colombia, opción Registro Inhabilidades.		
63	**“LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES”** Parámetros ambientales contractuales de arriendo de espacios para servicios de cafeterías y restaurantes que funcionan en unidades policiales, así: 1. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 “*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*”, y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. 2. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, “*Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa*”, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.		

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	3. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "*por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones"* en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", el arrendatario deberá: 4. Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. 5. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. 6. 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. 7. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*". 8. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 *"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales",* y en atención a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"* 9. De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "*Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"*,el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. 10. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-. 11. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	12. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: 15. Identidad del producto 16. Información sobre componentes 17. Identificación de peligros 18. Primeros auxilios 19. Inflamabilidad y explosión 20. Medidas en caso de derrames o escapes 21. Manipulación y almacenamiento 22. Control de exposición / protección personal 23. Propiedades físicas y químicas 24. Estabilidad y reactividad 25. Información toxicológica 26. Información ecológica 27. Consideraciones relativas a la eliminación 28. Información relativa al transporte Informaciones reglamentarias		
64	**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DE ACUERDO A LAS CLAUSULAS AMBIENTALES PARA CAFETERÍAS Y RESTAURANTES** ✓ El oferente y futuro contratista debe instalar al inicio de la Ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solida generados la actividad de lavado de laza, can el objeto de aumentar la efectividad en pretratamiento de las aguas residuales que se generan, en la cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. ✓ Realizar el mantenimiento trampa de grasa con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos. quienes certificarán el tratamiento aplicado indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha. ✓ El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores aquellos quo requieran este servicio), mediante une entidad certificada por el ONAC, mínimo 6 meses una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas registrando la cantidad tipo de refrigerante utilizado. ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos contenedoras dentro del establecimiento, can fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificadas de acuerda a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementada en las instalaciones. Además, deberá realizar segregación en la fuente para disposición final en el chut de residuos en bolsas de colores acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. ✓ El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses el primero al finalizar el segundo mes de iniciada la actividad productiva. De necesario, según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para logro del cumplimiento de los parámetros exigidas por la ley.		

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	✓ El oferente Y futuro contratista deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generadas durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de mismos, y preguntar informe al supervisor del contralo de manera mensual, donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación del ganado porcino. ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocida como ICOPOR) para servir alimentos. ✓ Para. adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes. se deberá incluir dentro de obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura —BPM con arreglo previsto En el **Decreto 3075 de 1997 y** la **Resolución 2674 de 2013** expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera disposición que los modifique, adicione o Sustituya. ✓ Garantizar los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurantes estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante fuera del área de procesamiento de los alimentos.		

No.	CONDICIONES A CUMPLIR SST	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Aportar la copia del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista, con la evaluación del riesgo aplicable a la actividad contratada y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya.	Certificado de implementación del SGSST, que contenga: **1)** Tiempo total de ejecución del SGSST en la empresa con la evaluación del riesgo aplicable a la actividad contratada (Riesgo I, II, III, IV, V, de acuerdo al Decreto número 1607 DE 2002). **2)** Cumplimiento de la Resolución 312 del 13 de febrero de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" **Fase I** (Autoevaluación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo **con el total del porcentaje de cumplimiento**), especificar que ya dieron cumplimiento a la **Fase II** (Plan de mejoramiento conforme a la evaluación inicial) **Fase III** (Ejecución) **Fase IV** (Seguimiento y plan de mejora), Autoevaluación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo **con el total del porcentaje de cumplimiento**, **fase V:** certificar que se comprometen a cumplir en lo establecido en el Artículo 26 de la presente norma. **Nota:** El certificado deberá estar firmado por el Responsable SGSST o quien haga sus veces, con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y anexar la respectiva resolución de la licencia en SST según alcance y certificado del curso de 50 horas SGSST.		
2	El oferente deberá certificar, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el	Un certificado firmado por el Representante Legal, donde se comprometa a cumplir con los criterios mencionados en la casilla de criterios.		

	Trabajo, a partir de la celebración del contrato, así: • Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. • Copia del plan de trabajo relacionado con el SGSST, previamente acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus trabajadores o dependientes. • Notificar por escrito al responsable del SGSST del centro de trabajo para articular actividades de prevención, control y supervisión de la actividad contratada. • Copia del reglamento de higiene y seguridad industrial (físico o magnético) que aplica el contratista o subcontratista, en su actividad laboral. • Deberá 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.			

Mayor **CARLOS MAURICIO BALLEN PRADA**
Administrador Centro Vacacional Honda

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	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCION, VIGENCIA DEL CONTRATO (4 MESES) Y SESENTA (60) DÍAS MAS.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDA EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD, EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCION, VIGENCIA DEL CONTRATO (4 MESES) Y UN (01) AÑO MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS MANTENIMIENTOS REALIZADOS DURANTE SEIS (6) MESES A PARTIR DE SU REALIZACIÓN. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO LO QUE CUBRIRÍA EL PERJUICIO ADMINISTRATIVO POR LA POSIBLE PÉRDIDA DE LOS RECURSOS, LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL PROCESO Y LA NO ENTREGA DE LOS BIENES.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES O INDEMNIZACIONES LABORALES	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCION, VIGENCIA DEL CONTRATO (4 MESES) Y TRES (3) AÑOS MÁS.	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADA DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL	200 SMMLV	contratista	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO (4 MESES) Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (12 MESES).	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL.	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO POR CIENTO (0,5%) DEL VALOR DEJADO DE INCUMPLIR O ENTREGAR.	CONTRATISTA	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO POR CIENTO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO, QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO, EN EL QUE SE EXPRESARÁ LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA.	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA.
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO, O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA.	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS POR CIENTO (0,2%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS CALENDARIO	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO, O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA.
CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL – DECLARATORIA DE CADUCIDAD.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL MISMO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO.	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD.

Mayor **CARLOS MAURICIO BALLEN PRADA**
Administrador Centro Vacacional Honda

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

POLICÍA NACIONAL

NO.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUE PUEDE PASAR Y CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN TOTAL	PRIORIDAD	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO?	PERSONA 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	CALIFICACIÓN	CALIFICACIÓN TOTAL					¿CÓMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIOCIDAD ¿CUANDO?
1.	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	RIESGO DERIVADO DE LA INCORRECTA EXPEDICIÓN DE LAS PÓLIZAS POR PARTE DEL CONTRATISTA	NO SUSCRIPCIÓN OPORTUNA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA, LO CUAL AFECTARÍA EL PLAZO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN EL CONTRATO.	4	3	7	ALTO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA / INFORMANDO AL CONTRATISTA CUAL DEBE SER LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS PÓLIZAS REQUERIDAS DE ACUERDO AL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y AL PLAZO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO.	3	2	5	MEDIO	SI	ANALISTA DE CONTRATO	FIRMA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA	APROBACIÓN DE LA PÓLIZA	COMUNICACIÓN OFICIAL	UNA VEZ, FIRMADA LA ACEPTACIÓN DE OFERTA
2.	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	RIESGO ASOCIADO A LA DEMORA EN LA FIRMA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA UNA VEZ PUBLICADA LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN.	NO SUSCRIPCIÓN OPORTUNA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA, LO CUAL AFECTARÍA EL PLAZO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN EL CONTRATO.	4	3	7	ALTO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA / ESTABLECER DESDE EL ESTUDIO PREVIO LA OBLIGATORIEDAD DEL CONTRATISTA DE COMPARECER A LOS DOS DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA PUBLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN.	2	2	4	BAJO	SI	ANALISTA DE CONTRATO	PUBLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN.	FIRMA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA	ESTUDIO PREVIO	UNA VEZ, ESTUDIO PREVIO

Mayor **CARLOS MAURICIO BALLEN PRADA**
Administrador Centro Vacacional Honda

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

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.

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

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

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

6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.

9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

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

1. Cumplir con el objeto contractual.

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

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

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

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la METROPOLITANA DE IBAGUÉ - METIB o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

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

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la METROPOLITANA DE IBAGUÉ - METIB de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

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

10. CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.

11. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental.

12. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID.

13. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta.

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

Ciudad, seleccionar la fecha.

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

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

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

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

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

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

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

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

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

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

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

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

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas

que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

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

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

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

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

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

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

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

El proponente:

_____

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

Ciudad, seleccionar la fecha.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.

- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.

- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.

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

- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.

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

- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

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

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III

2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III.

3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

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

El proponente:

_____

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

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

Ciudad, seleccionar la fecha.

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

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

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

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

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

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

COMPROMISOS ASUMIDOS.

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

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

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

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

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

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El proponente:

_____

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

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

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

La Policía Nacional considerando que usted ofrece condiciones personales y profesionales para acceder a la información que se administra en la Institución, teniendo en cuenta la misión de la Policía Nacional y que este implica manejar información de diferentes niveles de clasificación, requiere que en correspondencia con el voto de confianza otorgado con la posibilidad de acceso a la información de la Policía Nacional usted suscriba el siguiente compromiso.

Yo, _____ Identificado con la cedula de ciudadanía No. _____, con domicilio en_____, de la empresa_____, cargo_____, en adelante denominado EL CONTRATISTA O TERCERO, bajo el contrato _____convenio _____ acuerdo_____ No._____ del _____, me comprometo a cumplir cabalmente los compromisos y demás directrices del Sistema de Gestión de Seguridad de la Información para la Policía Nacional.
Así mismo declaro que:

Reconozco que la información es un activo sobre el cual se sustentan los objetivos estratégicos de la Institución y que es mi responsabilidad conocer las políticas de seguridad de la información, adoptarlas, cumplirlas, hacerlas respetar e informar cualquier incidente que se presente con el uso y manipulación de la misma al Jefe de la Oficina de Telemática de la unidad donde se preste el servicio, o a quien realice las funciones de telemática, el cual reportará el incidente al CSIRT "*Computer Security Incident Response Team"*.

Esta declaración comienza *con* la firma del contrato o convenio o acuerdo y permanecerá vigente mientras subsista el objeto que dio inició al mismo, manteniéndose inclusive durante las prórrogas sin necesidad de firmar una nueva declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información.

Así mismo, si el contrato, convenio u acuerdo inicial termina y se inicia después un nuevo contrato, convenio u acuerdo, pero con el mismo objeto del contrato, convenio u acuerdo anterior, esta declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información tomará vigencia sin necesidad de firmar uno nuevo.

CONFIDENCIALIDAD

1. EL CONTRATISTA O TERCERO se obliga en forma directa e irrevocable ante la POLICÍA NACIONAL a no revelar, divulgar o facilitar, bajo cualquier forma, a ninguna persona natural o jurídica, sea esta pública o privada, y a no utilizar para su propio beneficio o para beneficio de terceros, la información relacionada con el ejercicio de sus funciones en la Policía Nacional, así como también las políticas y/o cualquier otra información vinculada con sus funciones.

2. EL CONTRATISTA O TERCERO asume la obligación de mantener la confidencialidad acordada en la presente declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información por el tiempo que dure vigente la relación laboral y por un plazo adicional de 2 años contados a partir de la extinción del vínculo contractual y/o acuerdo y/o convenio.

3. La violación o el incumplimiento de la declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información. por parte EL CONTRATISTA O TERCERO, generará las acciones de tipo penal, disciplinario, administrativo y fiscal a que haya lugar.

4. Si una orden judicial obligara al EL CONTRATISTA O TERCERO a divulgar información confidencial, este se compromete a dar aviso previo a la POLICÍA NACIONAL de modo que la POLICÍA NACIONAL pueda impugnar la solicitud o procurar una orden judicial que lo proteja.

5. El CONTRATISTA O TERCERO reconoce que esta información tiene un valor intangible, que no es generalmente dado a conocer al público o a terceros que podrían usarla en contra de la POLICÍA NACIONAL, de sus integrantes, de los habitantes de Colombia o del mismo Estado y que la información está sujeta a un esfuerzo razonable de la POLICÍA NACIONAL para mantener su reserva y confidencialidad. Así mismo, EL CONTRATISTA O TERCERO no hará ninguna duplicación o copia del material confidencial.

6. El CONTRATISTA O TERCERO devolverá inmediatamente todo material confidencial que se le haya entregado o asignado cuando así lo requiera o solicite la POLICÍA NACIONAL.

7. El CONTRATISTA O TERCERO se compromete a no utilizar información o material confidencial una vez finalizada la relación contractual o laboral.

8. El CONTRATISTA O TERCERO se compromete a guardar completa confidencialidad sobre la información a la que tenga acceso por su condición laboral o actividades que desempeñe, así mismo a no extraer, consultar, copiar, borrar, ni revelar información crítica y sensible a la que tenga acceso en perjuicio de la Policía Nacional o de sus funcionarios.

RESERVA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y/O CONVENIO Y/O ACUERDO.

El CONTRATISTA reconoce que todos los trabajos llevados a cabo en LA POLICÍA NACIONAL, son sujetos a la dirección y control por parte de la institución Policial y constituyen una función contratada de conformidad a lo establecido en el régimen jurídico vigente aplicable a los CONTRATISTAS.

El CONTRATISTA o TERCERO informará a la POLICÍA NACIONAL cualquier descubrimiento, invento o creación que haya hecho, considerándose esto como parte del material confidencial, los cuales corresponderán a actividades propias desarrolladas con ocasión a la ejecución del objeto contratado, convenido o acordado y serán de propiedad de la POLICÍA NACIONAL.

ME COMPROMETO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN, toda vez que:

1. He leído, comprendido, e interiorizado las políticas de seguridad de la información que se encuentran en el 1DT- MA- 0001 Manual del Sistema de Gestión de la Seguridad de la Información para la Policía Nacional (Resolución No. 03049 DEL 24/08/12) y que es mi deber conocer la última versión que exista del mencionado documento.

2. Conozco mis deberes y derechos con respecto a la seguridad de la información.

3. Entiendo que el incumplimiento de las políticas de seguridad de la información, ya sea en forma intencional, negligente o con violación al deber objetivo de cuidado, implican acciones de tipo penal, disciplinario, administrativo y fiscal a que haya lugar.

4. Comprendo que dado el caso que se cause un daño a la Policía Nacional, como consecuencia de la inobservancia al deber objetivo de cuidado, la Policía Nacional podrá adelantar las acciones penales, civiles o contenciosas administrativas, en aras de buscar el resarcimiento de los daños y perjuicios que se llegaren a causar.

Suscribo este compromiso en _____**,** a los _____ (__) días del mes de _____ del año 20_____.

EL CONTRATISTA O TERCERO

_____

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