


Página: 1 de 1	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 1LF-FR-0072		
Fecha: 17/06/2024	REVISIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
Versión: 2		

UNIDAD

Fecha recibo estudio: 20/09/2025.	Fecha de aprobación: _____
Lugar: COMANDO DESAP.	
No. Consecutiva revisión: _____	Nro. SISCO: _____


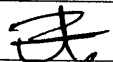

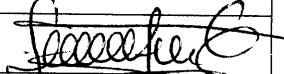
OBJETO: ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA"	VALOR: \$ \$21.765.000
---	---

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: CONTRATACION DIRECTA

FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO: GUBIR – DESAP


OBSERVACIONES DEL ESTUDIO PREVIO:

FUNCIONARIOS QUE PARTICIPAN EN LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

CARGO	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
RESPONSABLE PROCESO (UNIDAD DUEÑA NECESIDAD)	PT	FABIO ANDRES CASTELLANOS GARZON	
ANALISTA DE CONTRATOS (QUIEN REVISA)	SI	DEIMER ENRIQUE MENDOZA MORELO	
GRUPO DE CONTRATOS (UNIDAD QUIEN APRUEBA)	CT	HOLVER ALEXANDER OBANDO JIMENEZ	
JEFE ÁREA Y GRUPO ESTUDIOS PREVIOS DILOF (QUIEN APRUEBA)			
ASESOR JURÍDICO UNIDAD (QUIEN REVISA EL ESTUDIO PREVIO)	TE	LIZETH ANGULO GONZÁLEZ	

PROGRAMACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

FECHA:		VALOR:	\$ \$21.765.000
GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
CT	HOLVER ALEXANDER OBANDO JIMENEZ	JEFE GRUPO DE CONTRATOS (E)	

Página 1 de 31	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA

San Andrés Isla, 18 de septiembre de 2025

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA”																	
	CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO													
	80131500	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	N/A													
1.2 VALOR ESTIMADO	<table border="1"> <thead> <tr> <th>LUGAR</th> <th>MESES</th> <th>CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO VIGENCIA 2025 Y 2026</th> <th>VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR LA VIGENCIA 2025</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">RESTAURANTE</td> <td>3 meses</td> <td>\$1.813.750.00</td> <td>\$ 5.441.250</td> </tr> <tr> <td>9 meses</td> <td>\$1.813.750.00</td> <td>\$16.323.750</td> </tr> <tr> <td>12 meses</td> <td></td> <td>\$21.765.000</td> </tr> </tbody> </table>				LUGAR	MESES	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO VIGENCIA 2025 Y 2026	VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR LA VIGENCIA 2025	RESTAURANTE	3 meses	\$1.813.750.00	\$ 5.441.250	9 meses	\$1.813.750.00	\$16.323.750	12 meses		\$21.765.000
	LUGAR	MESES	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO VIGENCIA 2025 Y 2026	VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR LA VIGENCIA 2025														
RESTAURANTE	3 meses	\$1.813.750.00	\$ 5.441.250															
	9 meses	\$1.813.750.00	\$16.323.750															
	12 meses		\$21.765.000															
<p>Para la vigencia 2025 el canon de arrendamiento será de Un Millón Ochocientos Trece Mil Setecientos Cincuenta pesos (\$1.813.750.00) por tiempo de tres (03) meses, y para la vigencia 2026 el canon de arrendamiento será de Un Millón Ochocientos Trece Mil Setecientos Cincuenta pesos (\$1.813.750.00) por tiempo de nueve (09) meses, más el aumento del IPC anual que determine el gobierno nacional.</p> <p>Nota: se toma el valor del avalúo realizado el día 12/08/2025, por parte del Subintendente JIMMY FERNANDO BAEZ LEAL, quedando plasmado en el formato de avalúo para bienes inmuebles – Código 1LF-FR-0202 de fecha 22/12/2024 versión 3.</p>																		
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO.	No Aplica																	
1.4 CLASE DE CONTRATO	<p>De conformidad con La Ley 1150 del 2007, artículo 2, Numeral 4, Literal i arrendamiento o adquisición de inmuebles, Decreto 1082 de 2015, Resolución 03049 del 30 de Julio de 2014 Manual de Contratación de la Policía Nacional, numeral 2.2.4.2.5.3 Procedimientos Para el Arrendamiento de Inmuebles.</p> <p>El Decreto 1082 del 2015, reglamenta la modalidad de selección de contratación directa en el capítulo II subsección 4, el cual para el caso debe seguir las reglas</p>																	


PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

	<p>citadas en el artículo 2.2.1.2.1.4.11 lo siguiente: “<i>Arrendamiento de bienes inmuebles</i>. Las entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:</p> <p>4 Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en que la entidad estatal requiere el inmueble.</p> <p>Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.</p> <p>Artículo 13 de la ley 80 de 1993, Resolución 03049 DEL 30/07/2014 Manual de Contratación para la Policía Nacional, Resolución 00090 del 15/01/2018 en concordancia Contrato de arrendamiento Conforme a lo estipulado en el del Instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre del 2020 que regulen la materia del ordenamiento jurídico colombiano.</p>
<p>1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES</p>	<p>Podrán participar las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con sucursal o representación en Colombia, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal) que tengan la capacidad para prestar el servicio, así mismo podrán participar los productores nacionales de conformidad con lo establecido en las leyes 2069 de 2020 y 816 de 2003.</p> <p>De igual forma el proponente debe estar en la capacidad de entregar el servicio y/o los elementos objeto del presente proceso en las instalaciones del comando Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, de acuerdo a lo estipulado en el anexo No. 1 (condiciones Técnicas) de la presente invitación.</p> <p>Así mismo podrán participar los oferentes nacionales, extranjeros con representación en Colombia, en forma individual, en Consorcio o Unión Temporal, Pymes y/o MiPymes de conformidad con lo establecido en la ley 2069 y el Decreto 1860 del 2021, artículo 5. Modificación de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. Modifíquense los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4, los cuales quedarán así:</p> <p>Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurren los siguientes requisitos:</p> <p>1. El valor del Proceso de Contratación es menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.</p> <p>2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos</p>


Página 3 de 31	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

	<p>constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.</p> <p>Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.</p> <p>PARÁGRAFO. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.</p> <p>Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.</p> <p>Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil. 2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.
--	--

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

I) JUSTIFICACIÓN: Se requiere arrendar en las instalaciones, un espacio para el restaurante del Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, con el fin de ofrecer al personal uniformado, no uniformado y personal que visita las instalaciones policiales, el suministro de alimentos, bebidas y menú de restaurante, cumpliendo con los requisitos de calidad, nutrición, higiene y salubridad a precios razonables, se hace necesario adquirir este servicio con el fin de mejorar la calidad de vida del personal Policial y la estadía de las demás personas. Así mismo, la Policía Nacional no cuenta con el personal idóneo y especializado en la prestación del servicio relacionado, razón por la cual se debe contratar con un tercero, teniendo en cuenta que se le debe garantizar el suministro de alimentación al personal de auxiliares que presta su servicio militar en estas instalaciones Policiales, ubicado en la Avenida Francisco Newball Calle 5b NO. 1-34 esquina, con las siguientes especificaciones:

II) NECESIDAD: El Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, requiere contratar el servicio de restaurante por tal motivo se requiere realizar proceso contractual cuyo objeto es **“ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA”**. Para adelantar y contar con la prestación del servicio de Restaurante teniendo en cuenta que, con

Página 4 de 31	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

el desarrollo efectivo del mismo, se consigue el bienestar del personal uniformado, no uniformado y auxiliares de policía que laboran y pernoctan en las instalaciones del Comando de Departamento, de igual manera cuenta con la infraestructura para el funcionamiento de un negocio que preste el servicio de Restaurante.

De esta forma queda justificada la necesidad de adelantar el proceso de **“ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA”**.

III) CONVENIENCIA: por lo tanto, se hace necesario dar en arrendamiento el área destinada al servicio de Restaurante del Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, con el objetivo de brindar un servicio de venta de alimentos con calidad, al personal uniformado, no uniformado y auxiliares de policía que laboran en las instalaciones, disminuyendo los tiempos en el desplazamiento que el personal utiliza para trasladarse a restaurantes o negocios en los alrededores de la unidad, aumentando los niveles de seguridad, garantizando protección y comodidad al personal.

IV) INDICAR SI LA INSTITUCIÓN CUENTA CON LOS MEDIOS O FORMA DE SATISFACER ESTA NECESIDAD:


El Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina no se cuenta con el personal capacitado ni con los medios para prestar el servicio de restaurante actualmente que satisfagan la necesidad, teniendo en cuenta el certificado expedido por el jefe de Talento Humano.

N°	CIUDAD	DIRECCIÓN ESTUDIO	DIRECCIÓN
1	San Andrés, Providencia y Santa Catalina.	Av. Francisco Newball N° 5B - 34	Comando de Departamento

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DESAP	38-1-10023-20 del 01/12/2020	ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERITA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA.	SE CUMPLIDO A SATISFACCIÓN	NO SE PRESENTARON
DESAP	No. 38-1-10032-21	"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA".	NO CUMPLIO	INCUMPLIMIENTO EN EL PAGO DE CANON DE ARRENDAMIENTO Y SERVICIOS PUBLICOS
DESAP	No. 38-1-10004-23	"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA", EL CUAL SE INICIÓ EL DÍA 07 DE MARZO DE 2023, Y A LA FECHA PRESENTA LAS SIGUIENTES LECTURAS TOMADAS ENTRE EL 09/12/2024 AL 16/01/2025.	SE CUMPLIDO A SATISFACCIÓN	NO SE PRESENTARON

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

Página 5 de 30	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

3.1. CONTRATACIÓN DIRECTA La Ley 1150 del 2007, artículo 2, Numeral 4, Literal i El arrendamiento o adquisición de inmuebles, Decreto 1082 de 2015, Resolución 3049 del 30 de Julio de 2014 Manual de Contratación de la Policía Nacional, numeral 2.2.4.2.5.3 Procedimientos para el arrendamiento de inmuebles.

3.1.1. El decreto 1082 del 2015, reglamenta la modalidad de selección de contratación directa en el capítulo II subsección 4, el cual para el caso debe seguir las reglas citadas en el artículo 2.2.1.2.1.4.11 lo siguiente: "*Arrendamiento de bienes inmuebles*. Las entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

- Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en que la entidad estatal requiere el inmueble.
- Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN: No aplica por tratarse de un proceso de contratación directa, basta con que el oferente que se ajusta a las necesidades de la entidad, al que se tramite o se le curse invitación a entregar la oferta cumpla con la totalidad de los requisitos técnicos, económicos y jurídicos que se le soliciten.


4.1. ASPECTOS JURÍDICOS: En la oferta el proponente deberá incluir los documentos de verificación habilitantes que se relacionan a continuación:

4.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Formulario No. 1 "Carta de Presentación de la Propuesta" y será firmada por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal o consorcio, deberá venir suscrita por el representante legal para el caso de las personas jurídicas debidamente facultado en los términos de Ley, y para los consorcios y uniones temporales, el Representante designado.

4.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL Certificado Original de Existencia y Representación legal expedido por la Cámara de Comercio con una vigencia no mayor a 30 días calendario a la fecha de presentación de la oferta. Nota. Si el representante legal es nombrado mediante decreto, acta de posesión o acto administrativo se debe anexar fotocopia de los mismos.

Las personas jurídicas deberán cumplir al momento de presentación de la propuesta con los siguientes requisitos:

- Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del original del Certificado de Existencia y Representación Legal o documento que lo acredite.
- Acreditar la suficiencia de la capacidad del Representante Legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el Representante Legal tenga limitaciones estatutarias. Se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del Órgano Social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
- Acreditar que el objeto social principal de la sociedad se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Página 6 de 30	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

PERSONA NATURAL: Deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad. Este certificado debe tener fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta.

NOTA: Con excepción a las personas que ejercen prestación de servicios inherentes a las profesiones liberales de conformidad con el Numeral 5 del Art. 23 del Código de Comercio.

4.1.3. BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES: La POLICIA NACIONAL – Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, consultará el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal; una vez consultado dicho boletín y en caso de encontrarse reportados se procederá al rechazo de la oferta. (Art. 60 Ley 610 de 2000).

NOTA: No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

4.1.4. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS: La Policía Nacional – Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, consultará el CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de las personas naturales, de los representantes legales de las personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

NOTA: No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

4.1.5. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES: La POLICÍA NACIONAL- Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, consultará el CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES, de las personas Naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.


NOTA: No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

4.1.6. CERTIFICADO DEL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS (REDAM). El oferente deberá aportar el certificado del registro de deudores alimentarios morosos de conformidad con lo preceptuado en el artículo 6, numeral 1 de la ley 2097 del 2021.

4.1.7. La Policía Nacional consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal, antecedentes judiciales del oferente o su representante legal, certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación del representante legal, así mismo se consultará en el sistema de registro nacional de medidas correctivas RNMC, a través de la página web de la policía nacional, los antecedentes de infracciones a la Ley 1801 de 2016 "Código Nacional de Policía y Convivencia", del representante legal y/o proponente; una vez consultados dichos antecedentes se determinarán si existe alguna inhabilidad para contratar.

4.1.8. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA: El oferente nacional indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la Oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto.

NOTA: No aplica para las personas naturales o jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

Página 7 de 31	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

4.1.9. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN: El Oferente deberá proceder al diligenciamiento del **Formulario No. 3** y presentarlo junto con su oferta.

4.1.10. COPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL OFERENTE O REPRESENTANTE LEGAL. El oferente deberá presentar copia legible de la cédula de ciudadanía del oferente o representante legal.

4.2. 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**. Este aspecto se verificará en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas.

CLAUSULA AMBIENTAL: El oferente deberá certificar el compromiso de recoger, transportar y realizar la disposición final de los residuos, repuestos o desechos provenientes de la prestación del servicio de arrendamiento para el bienestar y funcionamiento del personal acantonado en el Municipio de Providencia y Santa Catalina, en coordinación y con aprobación del supervisor del contrato, lo cual estará de acuerdo con la normatividad ambiental. Es necesario advertir que en los contratos cuyo objeto sea la adquisición de servicios se deberá tener en cuenta el análisis de impacto ambiental; por tal motivo el oferente se obliga a cumplir la Constitución Política y demás disposiciones normativas en materia ambiental, soportado de igual forma en el respeto por la Política Ambiental de la Policía Nacional, la compra verde o responsable y las buenas prácticas ambientales, diligenciando y comprometiéndose en el formulario 4, denominado "Compromiso Sistema de Gestión Ambiental."

4.2.1 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLE (en caso que aplique) Se deben indicar aquellas condiciones que sean necesarias y que no estén registradas dentro de las condiciones técnicas mínimas.

4.3. EVALUACION ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.1 EVALUACIÓN ECONÓMICA: Para que la propuesta sea evaluada económicamente, el proponente deberá cumplir con los aspectos técnicos:

Arrendamiento y adquisición de inmuebles: Sin perjuicio de lo dispuesto en las leyes de reforma urbana, reforma agraria, las entidades estatales podrán adquirir y/o arrendar, previas las autorizaciones a que haya lugar, bienes inmuebles mediante negociación directa. También se tendrá en cuenta para la verificación económica el incremento que se debe hacer, sin contravenir las leyes existentes a la fecha y todas sus normas reglamentarias como complementarias. Además, deberá tener diligenciado: Oferta económica.


5. CONDICIONES

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio ofrecido de acuerdo al presente estudio previo, es en las instalaciones del Comando del Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina ubicado en la Avenida Francisco Newball 5b No. 1 – 34, con el fin de cumplir con el respectivo protocolo de ingreso.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN: El contrato a celebrar se ejecutará en mensualidades vencidas.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del presente contrato será de 365 días, a partir del día 07 de octubre 2025 hasta el 07 de octubre 2026, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, la firma del contrato, aprobación de la garantía única y notificación oficio de inicio.

Página 8 de 31	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

5.4. FORMA DE PAGO: El pago se le realizará a la Policía Nacional – Departamento de Policía de San Andrés Providencia y Santa Catalina, por parte del arrendatario en moneda legal colombiana, en mensualidades vencidas los primeros 5 días de cada mes.

5.2 FORMA DE PAGO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS: El valor del canon de arrendamiento no incluye los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, agua, alcantarillado y aseo. Los servicios públicos domiciliarios estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente.


- El servicio de energía será ponderado y tomado como referencia de acuerdo a lo facturado en razón al consumo registrado en el medidor y se pagara a valor de la tarifa deducida por la empresa de energía, previa coordinación entre el supervisor del contrato y el arrendatario, el pago total de este servicio estará a cargo del arrendatario y deberán ser consignado en la cuenta corriente 110-640-00012-1 del Banco Popular código 649 a nombre de la Policía Nacional - Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina; entregando copia del comprobante de pago al supervisor y/o grupo de bienes raíces de la unidad.
- Concerniente al servicio de agua el arrendatario se compromete a la compra tres (03) carrotanques de agua mensual, el cual suministra 9 m3; y para ello extenderá al supervisor del contrato copia de las facturas o recibos con los cuales se adquirieron a fin de ser anexados a los informes de supervisión mensuales en el que consten los demás pagos que hacen parte del contrato.
- Respecto del alcantarillado y el aseo el valor a cancelar corresponde al 1% del valor de la factura correspondiente al espacio físico de prestación del servicio de restaurante. El pago de los anteriores servicios se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.
- En caso que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, el futuro arrendatario, reconocerá intereses moratorios a la Policía Nacional – Departamento De Policía San Andrés, Providencia Y Santa Catalina, el cual corresponde al 1,5 veces del interés bancario corriente, según lo indicado en el artículo 884 del código de comercio.

5.3 SUPERVISOR O INTERVENTOR DEL CONTRATO: El Supervisor del contrato será el Jefe Grupo de Bienes Raíces del Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina o quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución 00090 del 15/01/2018 “por la cual se actualiza, se modifica y complementa el Manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución 03049 de 2014”.

Cumpliendo con las obligaciones señaladas en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018, así mismo deberá suscribir con el arrendatario el acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios. El supervisor del contrato deberá presentar informes de supervisión de manera mensual durante la ejecución del mismo, además de los que sean requeridos en la mencionada resolución y cargados en la plataforma del SECOP.

5.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo No. 5, OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Página 9 de 30	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

5.5 OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo No. 6, OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL.

6 FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

Contratación directa, Ley 1150 del 2007, artículo 2, Numeral 4, Literal i El arrendamiento o adquisición de inmuebles, Decreto 1082 de 2015, Resolución 3049 del 30 de Julio de 2014 Manual de Contratación de la Policía Nacional.

7 ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE GARANTÍA

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el Anexo No. 4 se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se pueden realizar y características de su monitor.


II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

- I. **JUSTIFICACIÓN:** Se requiere arrendar las instalaciones del Restaurante del Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, con el fin de ofrecer al personal uniformado y no uniformado y personal que visita las instalaciones policiales, el suministro de alimentos y bebidas cumpliendo con los requisitos de calidad, nutrición, higiene y salubridad a precios razonables; se hace necesario la necesidad de adquirir este servicio con el fin de mejorar la calidad de vida del personal policial y la estadía de las demás personas.

Aunado a esto, el Comando del Departamento de Policía de San Andrés, Providencia y Santa Catalina cuenta con la infraestructura y equipos necesarios para el funcionamiento de un Restaurante que preste el servicio; sin embargo no cuenta con el personal y los recursos para la elaboración y suministro de la alimentación, por lo tanto es viable que este espacio sea arrendado a una persona natural o jurídica que cumpla con todas las condiciones dando aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

- II. **NECESIDAD:** Se hace necesario contar con la prestación del servicio de restaurante teniendo en cuenta que prima el bienestar del personal uniformado y auxiliares de policía que pernotan en las instalaciones, por lo tanto, se hace necesario dar en arrendamiento las áreas destinadas al servicio de Restaurante del Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, con el objetivo de prestar un servicio de alimentación con calidad, al personal uniformado, auxiliares de policía y no uniformado que laboran en las instalaciones, disminuyendo los tiempos en el desplazamiento que el personal utiliza para trasladarse a tiendas o negocios en los alrededores de la unidad, aumentando los niveles de seguridad, garantizando protección y comodidad al personal.
- III. **INDICAR SI LA INSTITUCIÓN CUENTA CON LOS MEDIOS O FORMA DE SATISFACER ESTA NECESIDAD.** No se cuenta con el personal capacitado ni con los medios para prestar el servicio de restaurante actualmente para satisfacer la necesidad.

Página 10 de 30	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

Debido a las condiciones geográficas donde se encuentra el Departamento Archipiélago de San Andrés, providencia y Santa Catalina, se tiene un nivel de precios diferente al resto del país, toda vez que la distancia con el territorio nacional hace que todos los productos como alimentos, tengan un mayor valor a raíz de los costos adicionales de envío, transporte y demás, generando circunstancias que inciden en el mercado.

En el mercado actual se cuenta con personas naturales y/o jurídicas con capacidad de tomar en arriendo, objeto del presente estudio previo. Es de tener en cuenta que en el territorio nacional si hay pluralidad de oferentes el cual permite una competencia transparente.

Las empresas que normalmente abastecen el mercado local y nacional cumplen con los requisitos de calidad exigidos para el suministro de los bienes objeto del presente estudio previo y con las condiciones contractuales que se lleguen a establecer en el momento de la contratación, de igual forma se establece que los costos de oportunidad como la variación de precios por alzas en la moneda cambiaria, no sufrirá variación alguna ya que los valores se deberán mantener durante la ejecución del contrato de acuerdo a lo establecido en el ítem No. 4 criterios de selección, 4.1.3 Otras Condiciones Técnicas Verificables, donde se solicita certificación de precios fijos para la adjudicación del contrato.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

3.1. IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR: Todas las personas naturales o jurídicas, extranjeras, con apoderado o representante legal en Colombia, domiciliadas o con sucursal en Colombia en forma individual o conjunta (consorcio, unión temporal y promesas de sociedad), que tengan dentro de su objeto social o actividad expresamente la fabricación y/o comercialización y/o distribución autorizada por la casa fabricante de los bienes objeto del presente proceso, siempre y cuando cumplan con todos los requisitos exigidos para el mismo y se encuentren registradas en el SECOP II.


3.2. PRECIOS DE MERCADO: El canon mensual está dentro de los precios del mercado, su incremento es regulado por el avalúo el cual se le aplicó el IPC del año 2023.

3.3. ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: Entre otras, se consideran como circunstancias que inciden en el costo de oportunidad: la estacionalidad de los elementos, saturación de los mercados, bajas en la moneda, caída de los precios por diversos factores y reconocidas por los entes reguladores del mercado, LA Ley 47 de 1993 *"Por La Cual Se Dictan Normas Especiales Para La Organización Y El Funcionamiento Del Departamento Archipiélago De San Andrés, Providencia Y Santa Catalina"*.

3.4. COSTOS DE OPORTUNIDAD: Entre otras, se consideran como circunstancias que inciden en el costo de oportunidad: la estacionalidad del servicio, saturación de los mercados, bajas en la moneda, caída de precios por diversos factores y reconocidas por los entes reguladores del mercado.

3.5. VALORACIÓN DE BENEFICIOS: Se debe contar con una certificación de la persona jurídica o natural firmada por el representante legal en donde garantice la calidad de los insumos utilizados para la elaboración de la comida y de las condiciones sanitarias del lugar de fabricación de los alimentos, con el fin de que estos alimentos sean frescos y empacados higiénicamente, lo cual se requiere de un proveedor con amplia experiencia para no acarrear inconvenientes para la institución y el funcionario policial que consuma los alimentos.

3.6. COSTOS INDIRECTOS: Se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato en gastos de legalización, tales como garantía única, pago de seguridad social, parafiscales, otros impuestos, gastos de administración y demás erogaciones de ley. Para realizar el análisis del valor del canon de arrendamiento se tuvo en cuenta los siguientes aspectos:

Página 11 de 31	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

3.7. PRECIOS REFERENCIA SECOP

Se realizó consulta en el portal único de contratación www.colombiacompra.gov.co encontrando como antecedente los siguientes contratos celebrados por entidades estatales así;

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	FECHA	VALOR
POLICIA NACIONAL- DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	Arrendamiento de locales destinados a los servicios de cafetería y restaurante Colegio NUSEFA.	08-1-150-2014	24 de febrero de 2014	\$4.000.000.00
Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jiménez de Quesada y C.I Tropical Fruit S.A.S.	Arrendamiento del primer piso del comedor estudiantil con un área de 181.80 m2 ubicado en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jiménez de Quesada, kilómetro 20 vía Sibaté, destinado para prestar el servicio de restaurante al personal de curso de ascenso y auxiliares de policía	53-1-10168-17	22 de mayo de 2017	\$14.398,560.00
Instituto Nacional de Medicina Legal y Ciencias Forenses y Cosecha Colombiana Limitada Prealimentas Liber SAS	Entregar a título de arrendamiento, el área locativa con dotación, para el funcionamiento de cafetería y restaurante en la sede central del Instituto Nacional de Medicina Legal y Ciencias Forenses	179-SG-2017	01 de agosto de 2017	\$ 4.200,000


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

NOTA: Se deja constancia que se consultó en el Portal único de contratación (SECOP), encontrando que las entidades estatales han realizado el arriendo de espacios, pero estos no cumplen con las características y especificaciones técnicas requeridas por el Departamento de Policía San Andrés, providencia y Santa catalina, por lo cual no serán tenidos en cuenta para el presente proceso de contratación.

3.8. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DESAP	No PN DESAP CD 068 2020	ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERITA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	SE CUMPLIDO A SATISFACCIÓN	NO SE PRESENTARON
DESAP	38-1-10023-20 del 01/12/2020	ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERITA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA	SE CUMPLIDO A SATISFACCIÓN	NO SE PRESENTARON
DESAP	No. 38-1-10032-21	"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA"	NO CUMPLIO	INCUMPLIMIENTO EN EL PAGO DE CANON DE ARRENDAMIENTO Y SERVICIOS PUBLICOS

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

Página 12 de 31	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

3.9. ANÁLISIS PRECIOS DE CATÁLOGO

BIEN O SERVICIO	FECHA	VALOR
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

Para el objeto contractual del presente estudio previo no aplica este ítem, debido a que por ser arriendo de instalaciones no se encuentra publicado catálogo de servicios o acuerdos macro para justificar o comparar precios estimados.

4. ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO: No Aplica

4.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

Atendiendo que para el arrendamiento de instalaciones está sujeto a lo determinado en el Decreto 1082 del 2025, Resolución 00090 de 2018 e Instructivo 024 de 2020, para efectos de determinar el canon de arrendamiento se debe contar con un avalúo, este se llevó a cabo el día 12/08/2025, por parte del Subintendente JIMMY FERNANDO BAEZ LEAL, quedando plasmado en el formato de avalúo para bienes inmuebles – Código 1LF-FR-0202 de fecha 22/12/2024 versión 3.

Para la vigencia 2025 y 2026 el canon de arrendamiento será de Un Millón Ochocientos Trece Mil Setecientos Cincuenta pesos (**\$1.813.750.00**) por tiempo de doce (12) meses, es de anotar que se toma el valor del avalúo teniendo en cuenta la destinación económica del área objeto de avalúo, se aplicó el método de comparación de mercado (unidades que tienen similares arrendamientos a nivel nacional), a los predios con características similares en cuanto a ubicación, áreas, estructura, destinación económica, uso actual y estratificación socioeconómica, lo que equivale el M2 redondeado es de \$16.250 pesos, de igual forma se deja constancia que la reducción del valor del canon mensual es por el espacio que se le suprimió, teniendo en cuenta que el anterior contrato de arrendamiento era por un valor más alto incluyendo el espacio con el que se contaba, es importante mencionar que en el nuevo contrato el área arrendada se redujo en 35%, toda vez que, el canon de arrendamiento tuvo una disminución al contrato anterior, el aproximado del espacio total inicial era de 227,9 M2 y el espacio actual tiene un aproximado de 145,10 M2; es decir, el espacio faltante fue utilizado para el funcionamiento del salón insular.

El valor estimado total del arrendamiento del área del restaurante para la vigencia 2025 y 2026 será **VEINTI UN MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y CINCO MIL PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA (\$ 21.765.000) más el aumento del IPC anual que determine el gobierno nacional para la vigencia 2026.**


LUGAR	MESES	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO VIGENCIA 2025 Y 2026	VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR LA VIGENCIA 2025
RESTAURANTE	3 meses	\$1.813.750.00	\$ 5.441.250
	9 meses	\$1.813.750.00	\$16.323.750
	12 meses		\$21.765.000

Nota: no incluye el pago de servicios públicos (gas, agua y energía eléctrica)

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



Patrullero **FABIO ANDRES CASTELLANOS GARZON**
Auxiliar Servicios Públicos e Impuesto Predial DESAP

Página 13 de 30	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA.**

Aplica

Anexos

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

Aplica

Formularios adjuntos al estudio previo

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



ANEXO 1

ITEM	CONDICIONES RELACIONADAS CON LOS ESPACIOS OBJETO DE ARENDAMIENTO, CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN Y SEGURIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Cumplir con el objeto contractual.		
2	El arrendatario se compromete a cuidar y dar buen uso a los equipos que se encuentran inventariados en el espacio tomado en arrendamiento.		
3	El arrendatario utilizará los espacios entregados en arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana, el suministro de alimentos, bebidas, cumpliendo con los requisitos de calidad, nutrición, higiene y salubridad a precios razonables.		
4	El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca el Comando de la Policía, para el ingreso del personal de empleados y los proveedores quienes realizan el transporte de alimentos, lo cual deberá cumplirse con la más absoluta seriedad y responsabilidad por seguridad del personal y las instalaciones. Así mismo se debe informar acerca de situaciones anormales que afecten la seguridad de la Unidad.		
5	HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO: La atención al público será de lunes a viernes de 06:00 a 19:00 horas y los fines de semana y festivos de 6:30 a 19:00 horas, en caso de horarios especiales serán autorizados por el comandante del Departamento.		
6	El proponente deberá adjuntar un listado de los precios de los elementos que expenderán en el restaurante, de acuerdo a su oferta presentada en su propuesta, de igual manera la lista de precios debe estar exhibida en el restaurante, visible para el personal.		
7	Los empleados del arrendatario deben contar con su carné que los acredite como personas aptas para la manipulación de alimentos y antes de desempeñar cualquier función, debe haber pasado por un examen médico en el cual se verificará su estado de salud descartando infecciones y enfermedades epidemiológicas, de igual manera el supervisor del contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos y de laboratorio.		
8	El arrendatario deberá notificar oportunamente a la entidad Administradora de Riesgos Profesionales los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que se presenten en los empleados.		
9	El arrendatario afiliará a todo el personal al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensión y ARP), durante el término de ejecución del contrato.		
10	El arrendatario en su propuesta deberá discriminar el número de empleados que asignará para el cumplimiento del servicio, indicando la actividad que cada uno desarrollará.		
11	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con el Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, pero si será sujeto de verificación por parte del supervisor, velar por el cumplimiento de las obligaciones laborales.		
12	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.		
13	El arrendatario podrá contratar por turnos el personal que considere indispensable sin Necesidad de que hagan parte estricta de su planta de personal mínima, siempre y cuando no se afecte, en modo alguno la perfecta y adecuada prestación del servicio contratado y sé de cumplimiento a las normas laborales, debiendo cumplir con los requisitos mínimos requeridos para cumplir la labor del objeto del contrato.		
14	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contrato y serán sometidas a un proceso de seguridad, confiabilidad y vulnerabilidad a persona natural o jurídica por la Seccional de Inteligencia Policial.		
15	Mantener limpia las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones		

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

16	El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones del restaurante, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.		
17	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el DECRETO 539 DE 2014 resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.		
18	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.		
19	El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.		
20	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.		
21	El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en el local con una bolsa negra para la recolección de residuos sólidos.		
22	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice este control.		
23	En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, por ningún motivo se ubicará al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista y corresponderá, los cuales deben corresponder a los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.		
24	El arrendatario deberá verificar el estado de los espacios a arrendar al momento de tomarlos, en pro del normal desarrollo y el cumplimiento de las exigencias realizadas por las entidades de control en materia higiénico-sanitarias.		
25	El arrendatario deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones Sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación, así mismo atender las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico de los viveres, manipulación de alimento y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos e instalaciones. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito, además el arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.		
26	El arrendatario se compromete a cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, manipulación, almacenamiento y conservación de alimentos.		




Menú de desayuno, almuerzo y cena, debe cumplir como mínimo con los parámetros y especificaciones; admitiéndose la posibilidad de cambio de alimentos dentro del mismo menú diario, sin que entre sustitutos o equivalentes que se pueda modificar el precio.

GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES
Frutas	Jugo o porción
Bebida Caliente	Chocolate, café, té o avena
Alimento Proteínico o constructor	Huevos, queso, jamón, caldo o changua
Alimento Energético	Pan o arepa
Acompañantes	Mantequilla o mermelada

GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES
Alimentos Proteínicos o Constructores	Pollo (pierna o pernil) sin piel
	Pechuga
	Carne de res
	Carne de cerdo
Alimentos Energéticos	Arroz
	Pasta, papa, yuca, lenteja, garbanzo
	Verduras calientes, Barra de Ensaladas (Lechuga, repollo, tomate, rábano, pimentón, zanahoria, remolacha, cohombro, entre otros), o Fruta
Bebidas	Jugo de frutas

GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES
Sopa, Cremas o fruta	Cereal, verduras, pastas, etc.
Alimento Proteínico o constructor	Pollo (pierna o pernil) sin piel
	Pechuga
	Pescado
	Carne de res
	Carne de cerdo
Alimentos Energéticos	hígado
	Arroz, plátano, tubérculos (papa yuca, etc.)
Alimentos reguladores	Verduras calientes, Barra de ensaladas (lechuga, repollo, tomate, rábano, Pimentón, zanahoria, remolacha, cohombro, entre otros),
Bebidas	Jugo de frutas
Granos	Pasta, frijol, lenteja, garbanzo
Opcional	Alimento proteínico o constructor

Página 17 de 30	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

28	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre salud y Seguridad social.		
28	El arrendatario suministrará a los usuarios del servicio, variedad de productos a precios acordados en la propuesta.		
30	<p>El arrendatario es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso se pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.</p> <p>DEBERÁN ESTABLECERSE SISTEMAS ADECUADOS DE ALMACENAMIENTO SEGÚN LA CLASE DE ALIMENTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. <p>EL ARRENDATARIO DEBERÁ MANTENER LOS ALIMENTOS EN LAS SIGUIENTES CONDICIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Antes de refrigerar cualquier alimento cocido caliente, se debe dar un pre enfriamiento. Para descongelar alimentos potencialmente peligrosos, se debe cuidar que la temperatura no exceda los 7° C. o se haga bajo agua corriente potable fría, evitando el contacto del agua con el alimento. Los alimentos que han sido descongelados, no se vuelven a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor de tres horas. La preparación de alimentos deberá estar zonificada, para evitar el cruce de contaminación (separar zona de preparación de carnes, de las ensaladas, de las verduras y otros). Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color o sabor). Los alimentos que se sirven crudos o fríos, deberán prepararse lejos del calor y una vez preparados se deben almacenar en el cuarto frío, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, salsas, carnes frías). Deberá descartarse toda grasa que presente olor o aspecto desagradable. <p>No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anomalía o que pueda ocasionar trastornos gástricos.</p>		
31	<p>Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el fin de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia y presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas, grasosas, insípidas ó con excesivas cantidades de condimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> Jugos de Frutas. El arrendatario deberá prepararlos con frutas naturales frescas ó Pulpas de frutas congeladas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada o hervida en proporciones equitativas. Cereales. Se deben utilizar productos de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado y, con un adecuado proceso de almacenamiento. Aceites. Sólo se acepta el uso de aceites vegetales, tales como: maíz, girasol. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco 		
32	El contratista se compromete a hacer entrega en el momento de la adjudicación del contrato, él listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados por el supervisor del contrato. Para lo cual se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.		


PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

33	La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.		
34	El arrendatario debe cotizar los alimentos para ofrecer en restaurante por el sistema de precios unitarios, para lo cual deberá tener en cuenta la calidad exigida en estas condiciones mínimas y todos los gastos en que pueda incurrir para el cumplimiento del objeto contractual. Así mismo es necesario que se presente el valor correspondiente a lo expuesto en la propuesta antes mencionada		
35	Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos preferiblemente plásticos.		
36	El sistema y forma de transporte debe garantizar el mantenimiento de la calidad exigida en la compra de los alimentos y los elementos vulnerables o perecederos se transportarán en vehículos refrigerado.		

Página 19 de 30	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

ANEXO 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<p>EXPERIENCIA DEL PROPONENTE: Con el fin de garantizar la calidad de los bienes a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar mínimo una (01) certificación con concepto favorable de la recepción de los contratos ejecutados, este requisito será tenido en cuenta en la evaluación técnica, el no anexar las presentes certificaciones o contratos liquidados y recibidos a satisfacción serán una causal de rechazo por parte del evaluador técnico. <u>Estas certificaciones deben tener los siguientes datos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre o razón social del cliente • Objeto del contrato • Número del contrato • Valor del contrato • Plazo de ejecución del contrato • Fecha de inicio y finalización del contrato • Nombre del contratista • Nombre, teléfono, celular y correo electrónico de la persona para verificación • NIT, Dirección, Teléfono, membrete de la entidad que lo expide y Cumplimiento. 		
2	<p>CAPACIDAD OPERATIVA: El oferente certificará y anexará existencia de establecimiento abierto al público, esta información será objeto de verificación a través del Registro Mercantil o Certificado de Existencia y/o Representación Legal.</p>		
3	<p>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA El oferente que se presente al proceso contractual deberá certificar que garantizará cada uno de los servicios que se presten el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el decreto 539 de 2014 y la resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adiciones o reemplace.</p>		
4	<p>CERTIFICACION MANEJO DE ALIMENTOS El oferente presentará una certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que, en caso de ser adjudicatario del presente proceso, para el inicio del contrato allegará los certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad</p>		


PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL


	competente del personal que emplee para la preparación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio.		
5	CERTIFICACION CAJAS DE PASO: Oferente presentará una certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que realizará la limpieza de las cajas de paso una vez mes, lo cual debe rendir un informe con evidencias de la actividad ejecutada.		
6	NORMATIVA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: El oferente o interesado, deberá presentar certificación firmada por un responsable de seguridad y salud en el trabajo donde manifieste que cumple con los estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (Resolución No. 0312 del 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST).		
7	<p>PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE LIMPIEZA Y UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS DE CALIDAD: El oferente presentará una certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que, en caso de ser adjudicatario del presente proceso cumplirá que los puntos estipulados</p> <p>Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): Establecer un procedimiento operativo estandarizado de saneamiento que detalle qué limpiar, con qué frecuencia y quién es responsable.</p> <p>Capacitación del Personal: Asegurar que todo el personal conozca los procedimientos de limpieza, el uso correcto de productos y equipos.</p> <p>Productos Adecuados: Utilizar detergentes y desinfectantes seguros y efectivos para cada superficie y tipo de suciedad.</p> <p>Prevención de Plagas: Revisar y aplicar medidas para evitar la proliferación de plagas en todas las áreas del restaurante.</p> <p>Documentación y Supervisión: Llevar un registro de las tareas y que el personal de supervisión realice inspecciones para asegurar el cumplimiento de los protocolos.</p> <p>Lavado de frutas y verduras: Es fundamental lavar las frutas y verduras antes de consumirlas o cocinarlas para eliminar posibles contaminantes.</p> <p>Lavado de manos: Lávate siempre las manos con agua y jabón antes de empezar a cocinar y manipular alimentos.</p> <p>Ingredientes frescos: Prioriza el consumo de frutas y verduras frescas y de temporada, ya que están cargadas de vitaminas, fibra y minerales.</p> <p>Integridad de los productos: Inspecciona la frescura y la integridad de las materias primas (carnes, pescados, etc.) antes de usarlas para asegurarte de su calidad.</p>		
8	LABORES DE LIMPIEZA DEL RESTAURANTE: El oferente certificará por escrito que realizará las labores de limpieza del restaurante en tareas diarias, semanales y mensuales, abarcando áreas como la cocina, el comedor, baños, barrer y trapear pisos.		

Página 21 de 30	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

	<p>TAREAS DIRIAS: desinfectar superficies y utensilios, lavar vajilla, vaciar y limpiar contenedores de basura, así como desengrasar equipos.</p> <p>TAREAS SEMANALES: desinfección rigurosa, el uso de productos adecuados, la implementación de un plan de limpieza detallado y la capacitación del personal son fundamentales para mantener la higiene y la seguridad alimentaria del establecimiento</p>		
9	<p>NIVEL DE EDUCACION O PERSONAL REQUERIDO: El oferente estará en la capacidad de presentar mediante certificación por escrito emitida por el representante legal de la empresa o persona natural, que cuenta con personal idóneo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina: Al menos un chef y dos ayudantes de cocina. • Servicio: Al menos dos meseros o camarero para atender las mesas y/o autoservicio. • Gestión: Un coordinador o líder de cocina que supervise la operación del restaurante. • Apoyo: Al menos dos personas que realicen labores de limpieza del salón, bajillas, cubiertos y demás labores relacionadas con la presentación y aseo. <p>En complemento a esta certificación, anexando hojas de vida del personal con los Cursos, seminarios de cocina, atención al cliente, manipulador de alimentos, técnicos, tecnólogos o profesionales) de cada de los funcionarios, de acuerdo al objeto del contrato. Como mínimo una persona o personas que ejecutarán el contrato deberán estar al día en el pago de la seguridad social integral.</p>		



Patrullero **FABIO ANDRES CASTELLANOS GARZON**
Auxiliar Servicios Públicos e Impuesto Predial DESAP

Página 22 de 30	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

ANEXO 3

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PARA EL LOCAL DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE.

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe Informar si los elementos utilizados tienen Eco-etiqueta, certificación ambiental, certificación ISO 14001 y/o si han sido reconocidos por una Autoridad Ambiental por su respeto y consideración al medio ambiente.		
2	El arrendatario deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental aplicable y con los principios de responsabilidad ambiental expresados a través de las políticas y objetivos ambientales de la Policía Nacional.		
3	Los vehículos utilizados para la entrega del material (en caso de necesitarse) deben cumplir con la revisión técnico mecánica vigente en el momento de la entrega para poder ingresar al comando.		
4	El contratista se hará responsable de cualquier impacto ambiental como consecuencia de los procedimientos propios del contrato y que vaya en contravía con la política y objetivos ambientales de la Policía Nacional		
5	El arrendatario deberá participar de las actividades de reciclaje de residuos aprovechables y realizar los reportes mensuales y la entrega de los mismos al encargado del centro de acopio de la Unidad.		
6	En concordancia al Decreto 539 de 2014, el contratista deberá cumplir con las condiciones específicas en las áreas de elaboración, como es el sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza y deberán ser instaladas al momento de iniciar la ejecución del contrato, velar y mantener la limpieza de trampas de grasas.		
7	El producto debe reducir o prevenir los riesgos para el medio ambiente o la salud humana relacionados con la utilización de sustancias peligrosas, reducir el impacto medioambiental limitando la cantidad de ingredientes nocivos, disminuyendo la cantidad de detergentes utilizados y reduciendo los residuos de envases.		
8	El contratista velará por el cuidado y la limpieza del ascensor el cual esta para uso exclusivamente de alimentos, basuras, equipos entre otros, deberá limitar el peso y cualquier daño deberá ser cubierto por el contratista.		



Patrullero FABIO ANDRES CASTELLANOS GARZON
Auxiliar Servicios Públicos e Impuesto Predial DESAP

ANEXO No. 4

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

GARANTÍAS DEL PROCESO

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA UNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	50% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	GARANTÍA DE LOS ELEMENTOS VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN (1) AÑO MÁS.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN (1) AÑO MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 30% DEL VALOR DEL CONTRATO POR MALA CALIDAD DEL ELEMENTO
GARANTÍA UNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS DE PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA UNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA 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 EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA. SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD


Patrullero FABIO ANDRES CASTELLANOS GARZON
 Auxiliar Servicios Públicos e Impuesto Predial DESAP

MATRIZ DE RIESGO

MATERIA DISPUESTA EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y POLÍTICAS DE COBERTURA DEL RIESGO EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN																						
NÚMERO	CATEGORÍA	NIVEL	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA	IMPACTO				TRATAMIENTOS CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS				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	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA		PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA				COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD CUANDO?			
1	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL CONTRATISTA RETIRE ANTES DE PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	TERMINACIÓN ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL CONTRATISTA DESDE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO LAS CONSECUENCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES.	1	2	3	BAJO	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORME DE SUPERVISIÓN	INFORME
2	ESPECÍFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	FALSIEDAD EN LOS DOCUMENTOS QUE CONFORMAN LA OFERTA	DECLARATORIA DESIERTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	EVITAR EL RIESGO/ VERIFICAR ESTRUCTURA DE LOS DOCUMENTOS QUE CONFORMA LA OFERTA, POR PARTE DEL COMITÉ EVALUADOR	1	1	2	BAJO	NO	INTEGRANTES DE LOS COMITÉS EVALUADORES (JURÍDICO, ECONÓMICO Y TÉCNICO)	EVALUACIÓN DE LOS COMITÉS	PUBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES	VERIFICACIÓN DE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN LA OFERTA	DE ACUERDO A LA CRONOLOGÍA DEL PROCESO
3	ESPECÍFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	INHABILIDAD SOBREVINIENTE DURANTE EL DESARROLLO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	4	5	MEDIO	CONTRATISTA	EVITAR EL RIESGO/DECLARACIÓN JURAMENTADA DONDE SE CERTIFIQUE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES	1	3	4	BAJO	NO	DUEÑO DE LA NECESIDAD	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO	ADJUDICACIÓN	EVALUACIÓN JURÍDICA	PERIODO DE TIEMPO
4	ESPECÍFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	INCREMENTO INJUSTIFICADO DE LOS PRECIOS OFERTADOS	VARIACIÓN DEL PRESUPUESTO AUMENTÁNDOLO INJUSTIFICADAMENTE	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	REDUCIR LAS CONSECUENCIAS/VERIFICANDO EL INCREMENTO DEL IPC PARA LA PRESENTE VIGENCIA	1	2	3	BAJO	NO	SUPERVISOR	FIRMA CONTRATO	CULMINACIÓN CONTRATO	APLICANDO EL INCREMENTO TENIENDO EN CUENTA EL VALOR HISTÓRICO DE ARRENDAMIENTO Y EL IPC	MENSUAL



Patrullero FABIO ANDRES CASTELLANOS GARZON
Auxiliar Servicios Públicos e Impuesto Predial DESAP

ANEXO No. 5

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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 área de contratos del Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina 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 al Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina 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 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. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).
12. 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.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

En desarrollo del objeto, el Contratista adquirirá con el Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, las siguientes obligaciones específicas:

1. Realizar la entrega de los elementos solicitados con la normatividad condiciones técnicas y legalidad que amerite su ejecución.
2. Prestar el servicio y los cargos que se deriven dentro de la ejecución del contrato, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas, así como también los elementos para la realización del mismo en el plazo de la aceptación de oferta para las actividades contratadas.
3. Cumplir a cabalidad con el Anexo No. 2 Especificaciones Técnicas.
4. Realizar el servicio conforme a las solicitudes de la unidad durante el plazo de ejecución establecido en las especificaciones técnicas del presente proyecto y dentro del tiempo de respuesta solicitado.
5. Entregar conforme a las condiciones del contrato y lo determinado por el supervisor según las instrucciones dadas por el Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina.
6. Mantener los precios presentados dentro de la oferta para cada ítem hasta la terminación del plazo de ejecución.
7. Los servicios realizados deben gozar de la calidad y la garantía mencionada según los plazos estipulados para cada uno de los ítems contratados.
8. Cumplir con las normas ambientales, de salubridad y de recepción y entrega de los alimentos no perecederos, así como sus aspectos regales y técnicos para la entrega de los elementos.
9. Cumplir con los estándares de los mantenimientos conforme a las actividades a realizar para cada uno de manera que no generen riesgo de deterioro o pérdida y la aplicación de garantías de cumplimiento y de calidad.
10. Las demás determinadas en la normatividad legal frente a las obligaciones que la asisten como contratista.

ANEXO No. 6

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.
2. 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.

ANEXO No. 7

COMPROMISO SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL

El Oferente se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus productos deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.

En caso de ser necesario se debe contemplar la estipulación atinente a la responsabilidad del contratista para que una vez terminada la vida útil de los bienes que provea a la entidad, lo reciba nuevamente y proceda a realizar la disposición final adecuada conforme a la legislación ambiental en materia de posconsumo.

Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para el Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina en cuanto al manejo de residuos sólidos, residuos peligrosos, manejo de vertimientos, uso y ahorro del agua y energía, educación y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional artículo 8°, 58° 80° y 95° ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento Conpes 2834 de 1996.

Es obligación del contratista que cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad.

El contratista que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.

Así mismo certifico que no me encuentro en EL REGISTRO UNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES RUIA

Atentamente,

Nombre y Firma Representante legal _____

C.C. N°. _____

Nombre Razón Social y NIT. _____

ANEXO No. 8

FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACION

La adjudicación del presente proceso se efectuará en forma tracto sucesivo, de acuerdo al Decreto 1082 del 2015, reglamenta la modalidad de selección de contratación directa.

El Departamento de Policía de San Andrés, Providencia y Santa Catalina realizará la adjudicación del presente proceso de contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones jurídicas, técnicas y resulte ser la más favorable para el Departamento de Policía de conformidad con lo establecido en la normatividad legal vigente. Ley 1150 del 2007, artículo 2, Numeral 4, Literal i El arrendamiento o adquisición de inmuebles, Decreto 1082 de 2015, Resolución 3049 del 30 de Julio de 2014 Manual de Contratación de la Policía Nacional, numeral 2.2.4.2.5.3 Procedimientos para el arrendamiento de inmuebles.

El decreto 1082 del 2015, reglamenta la modalidad de selección de contratación directa en el capítulo II subsección 4, el cual para el caso debe seguir las reglas citadas en el artículo 2.2.1.2.1.4.11.

ANEXO No. 9

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En mi calidad de Jefe Grupo de Bienes Raíces del Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que consultado el Coordinador Logístico DESAP, el Aplicativo SIBIN (Sistema de Bienes Inmuebles para la Policía Nacional) y verificando con la Oficina de Instrumentos Públicos de San Andrés Providencia y Santa Catalina, el bien inmueble propiedad de la Policía, se encuentra en condiciones físicas y documental para adelantar el trámite mediante la contratación de arrendamiento de un bien inmueble a un tercero.

Dado en San Andrés Islas a los 18 días del mes de septiembre de 2025



Patrullero **FABIO ANDRES CASTELLANOS GARZON**
Auxiliar Servicios Públicos e Impuesto Predial DESAP