# DIRECCIÓN DE SANIDAD
# UNIDAD PRESTADORA DE SALUD CALDAS
# ESTABLECIMIENTO COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN EN SALUD

**Manizales, 10 de octubre de 2025**

## ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO

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

**1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO**

"ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE PROPIEDAD DE LA POLICÍA NACIONAL – ESTABLECIEMITNO COMPLEMENTARIO DE ATENCION EN SALUD – UPRES CALDAS DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA"

| CODIGO UNSPSC | SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTOS |
|---|---|---|---|---|
| 80131500 | Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos | Servicios inmobiliarios | Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones | Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales |

**1.2 VALOR ESTIMADO**

El valor estimado para el presente arrendamiento corresponde a la suma de **OCHO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS PESOS ($ 8.583.600** Moneda Legal Incluido IVA, distribuidos así:

| ÍTEM | | TIEMPO PLAZO DE EJECUCION EN MESES | CANON MENSUAL 2025-2026 | IVA 19% | VALOR MENSUAL TOTAL ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **ARRENDAMIENT O DE BIENE INMUEBLE PROPIEDAD DE LA POLICIA NACIONAL – UPRES -CALDAS, LOCAL DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA."** | 12 MESES | $ 579.393 | $ 135.907 | **$ 715.300** | **$ 8.583.600** |
| | | | | | **VALOR TOTAL ESTIMADO** | **$ 8.583.600** |

**NOTA:** Es de aclarar que el valor estimado es solo por el concepto de canon de arrendamiento, ya que el valor de los servicios públicos como (**agua, y energía**) no se pueden calcular, pues estos dependen exclusivamente del consumo mensual que tenga el local Lo anterior según lo dispuesto en la el instructivo N° **No. 024- DIPON -DIRAF-70 del 14/09/2020 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL.**

| | |
|---|---|
| | **PARÁGRAFO** Es importante señalar que, para la vigencia 2025, con el fin de determinar el CANON de arrendamiento mensual, se realizó proyección de acuerdo al avaluó realizado por el Analista de bienes raíces y funcionario Valuador de la Policía Metropolitana de Manizales, mediante formato aprobado y estandarizado en la Suite Visión Empresarial- SVE (Formato 2BS-FR-0033- avalúo para inmuebles), donde se establece la cuantía del canon de arrendamiento para el local. |
| **1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS** | <table><tr><th>NO. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES</th><th>FECHA</th><th>RECURSO</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>-------</td><td>------</td><td>-------</td><td>-------</td></tr></table><br>**CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**<br><table><tr><th>UNIDAD</th><th>No. CDP</th><th>RECURSO</th><th>FECHA</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>-------</td><td>-------</td><td>------</td><td>------</td><td>------</td></tr></table><br>No Aplica |
| **1.4 CLASE DE CONTRATO** | Contrato de Arrendamiento |
| **1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES** | Quien presente oferta, para el arrendamiento del local destinado al servicio de cafetería, debe tener experiencia en atención al público y manejo de los alimentos, bajo las más estrictas normas de higiene e inocuidad, teniendo en cuenta el cumplimento del Decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, que rige los establecimientos para el expendio y consumo de alimentos.<br><br>También deberá dotar el local a arrendar con todos los equipos como vitrinas, estantes, neveras entre otros y menaje requerido para la prestación del servicio de cafetería.<br><br>Igualmente podrán participar los oferentes nacionales, extranjeros con representación en Colombia, que cuenten con sede en nuestra ciudad, en forma individual en Consorcio o Unión Temporal que cumplan con los anteriores requisitos. |

**1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN**

**I. Justificación del porque se necesita (CAUSA) adquirir el objeto (bien, servicio u obra), especificando cantidades de la contratación.**

El direccionamiento basado en el humanismo, la gestión humana y la calidad de vida optima son imperativos dentro de la Policía Nacional, consecuente con esta política el establecimiento complementario de atención en salud -UPRES CALDAS, debe velar por el bienestar del personal de planta administrativo y asistencial, personal policial, usuarios y beneficiarios del Subsistema de salud de la Policía Nacional.

La UPRES CALDAS, cuenta con un local para venta y expendio de productos de CAFETERÍA, el cual debe ser arrendado para dicho fin por un contratista con experiencia en dicho servicio.

**II) Para qué se contrata, es decir, la conveniencia, que apunta a la utilidad o provecho que reportará a la Unidad, el objeto a contratar, el análisis para el efecto deberá aludir (si procede) la conveniencia ambiental que oriente la decisión del bien o servicio a adquirir, que se ajuste a la política ambiental.**

El establecimiento de salud policial complementario tipo B, es un establecimiento de sanidad del nivel de complejidad que cuenta con los servicios de atención de consulta prioritaria, hospitalización, laboratorio, consulta externa entre otros; La afluencia de personas, tanto usuarios como visitantes es significativa, sin mencionar con la presencia permanente de todos sus empleados de la parte administrativa como asistencial, los cuales requieren contar con un espacio agradable y confortable, para sus tiempos de espera y descanso, así mismo, que cumpla con todas las normas higiénicas y de salubridad para la consecución de alimentos y bebidas

Con el fin de brindar un servicio de cafetería del personal de planta administrativo y asistencial, personal policial, usuarios y beneficiarios del Subsistema de salud de la Policía Nacional y contar con espacios de esparcimiento y mejorar sosteniblemente la calidad de vida del personal en mención, por lo cual se hace necesario contar con un espacio donde se brinden servicios de cafetería, venta y expendio de alimentos, un sitio acorde, salubre, y que brinda las comodidades necesarias para la prestación de dicho servicio.

**III). La oportunidad, que alude a las razones que sustentan la contratación del bien servicio u obra, dentro del plazo en el que se ejecutará el contrato (¿Cuándo se necesita, mes y/o día en el cual se requiere el objeto a contratar?).**

En la actualidad la UPRES CALDAS, cuenta con el espacio necesarios para brindar el servicio de cafetería, venta y expendio de alimentos, pero no con personal y recursos necesarios para dicho servicio, por lo tanto, la única manera de atender esta necesidad es a través de un proceso de contratación.

**IV. Indicar si la Institución cuenta con los medios o forma de satisfacer esta necesidad.**

La UPRES CALDAS en el momento cuenta con las instalaciones necesarias para satisfacer la necesidad. La UPRES CALDAS no cuenta con la logística y el personal para atender esta necesidad, dado la misionalidad de la Policía Nacional, lo que indica que la mejor forma de satisfacer la necesidad es a través de un tercero, es decir, un proveedor que cuente con la disponibilidad y la capacidad operativa para prestar el servicio de cafetería, venta y expendio de alimentos y que pueda brindar un respaldo en cuanto a calidad y garantía de los mismos.

**MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES**

En cumplimiento a los términos del capítulo 1, sección 1, subsección 1, Articulo 2.2.1.1.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, se verifica el manual para el manejo de acuerdos comerciales en procesos de contratación expedido por la entidad Colombia Compra Eficiente, el cual en su literal **C** enuncia que las entidades estatales deben determinar en la etapa de planeación si los acuerdos comerciales son aplicables al proceso de contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones derivadas de los mismos. Las entidades estatales no deben hacer este análisis para los procesos de contratación adelantados por las modalidades de selección de **CONTRATACIÓN DIRECTA Y DE MÍNIMA CUANTÍA**.

De igual forma, se indica que esta contratación NO está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio, y de acuerdo al MANUAL EXPLICATIVO DE LOS CAPÍTULOS DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DE LOS ACUERDOS COMERCIALES NEGOCIADOS POR COLOMBIA PARA ENTIDADES CONTRATANTES del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo República de Colombia de fecha 15 de mayo de 2012, numeral 1.2.1. Lista de Entidades incluidas en los Capítulos de Contratación Pública está excluido estos bienes. Igualmente, por el tipo de proceso de contratación -CONTRATACIÒN DIRECTA, no aplican estos tratados,

Es pertinente aclarar que basados en los conceptos emitidos por el Grupo de Bienes Raíces de la unidad, de acuerdo a la asesoría brindada por la Dirección Administrativa y Financiera, y dando alcance al instructivo N°024- DIPON -DIRAF-70 del 14/09/2020 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL" en el numeral 2.1 AVALÚO CANON DE ARRENDAMIENTO, que a la letra dice (…) "*para la suscripción de un nuevo contrato de arrendamiento, el avalúo comercial del canon de arrendamiento se hará con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio previsto en la resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, con el fin de establecer la base del canon de arrendamiento a cobrar*", se solicitó para la elaboración del nuevo proceso de contratación, la realización de un nuevo avalúo comercial del canon de arrendamiento.

Para hallar el valor del canon mensual de arrendamiento, se realizó avaluó por parte del Analista de bienes raíces y funcionario Valuador de la Policía Metropolitana de Manizales, mediante formato aprobado y estandarizado en la Suite Visión Empresarial-SVE (Formato 2BS-FR-0033- avalúo para inmuebles), donde se establece la cuantía del canon de arrendamiento para el local de la UPRES CALDAS.

**EL ARRENDAMIENTO OBJETO DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO SE REQUIERE A PARTIR DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025.**

## 2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Se consulto en la página web www.colombiacompra.gov.co, procesos con objetos iguales y/o similares al del presente estudio previo durante las vigencias 2020-2022 y 2023 celebrados por la Policía Nacional, encontrando los siguientes:

| UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA | NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN | OBJETO | NÚMERO DE PROCESO | ACIERTOS | PROBLEMAS |
|---|---|---|---|---|---|
| CERRITOS D SAS | 91-1-20167-2020 - 14/01/2021 | Arrendamiento de un local de 31 mts aprox para el servicio de Cafetería ubicado en la Clínica de la Policía La Toscana Cra 17 con Calle 67. | PN UPRES MEMAZ - CD 178 – 2020 | El objeto del contrato se cumplió a cabalidad, prestando el servicio de cafetería, única y exclusivamente venta y expendio de alimentos, con cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 que rige establecimientos | NO PRESENTÓ |
| GRACIELA CORTES GARCIA | 91-1-20087-23 13/06/2023 | Arrendamiento de un local de 31 mts aprox para el servicio de Cafetería ubicado en la Clínica de la Policía La Toscana Cra 17 con Calle 67. | PN UPRES MEMAZ CD-081-2023 | El objeto del contrato se cumplió a cabalidad, prestando el servicio de cafetería, única y exclusivamente venta y expendio de alimentos, con cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 que rige establecimientos | NO PRESENTÓ |
| GRACIELA CORTES GARCIA | 91-1-20069-24 04/07/2024 | Arrendamiento de un local de 31 mts aprox para el servicio de Cafetería | PN UPRES MEMAZ CD-048-2024 | El objeto del contrato se cumplió a cabalidad, prestando el servicio de cafetería, única | NO PRESENTO HASTA LA FECHA |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | ubicado en la Clínica de la Policía La Toscana Cra 17 con Calle 67. | | y exclusivamente venta y expendio de alimentos, con cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 que rige establecimientos | |

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

## 3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

**CONTRATACIÓN DIRECTA,** Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1., del Decreto 1082 de 2015.

✓ **Arrendamiento de bienes inmuebles-** [Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015]

*Teniendo en cuenta la naturaleza del contrato a realizar y en desarrollado en la normatividad legal vigente,* la Ley 1150 de 2007 por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007 sobre las modalidades de selección, publicidad y selección objetiva, y se dictan otras disposiciones, establece en el numeral 4 del Articulo 2 la modalidad de selección de contratación Directa y en la sección II que contiene las causales de contratación directa, en el literal i), trata en los casos El arrendamiento o adquisición de inmuebles.

El Decreto 1082 del 2015 por medio del cual se reglamenta la ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007 sobre las modalidades de selección, publicidad y selección objetiva, y se dictan otras disposiciones, establece en el capítulo 2, sección 1, subsección 4, capítulo, artículo 2.2.1.2.1.4.11 Las *Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles bajo la modalidad de contratación directa.*

Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014".

Instructivo No. 024-DIPON -DIRAF-70 del 14/09/2020 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL.

### 3.1 IMPACTO AMBIENTAL NEGATIVO

En atención a la Resolución 0090 del 15/01/2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la policía nacional (...)", donde se exige a las unidades policía incluir cláusulas o consideraciones ambientales a los procesos de contratación de bienes o servicios, y teniendo en cuenta el marco legal colombiano en materia ambiental, el Sr. Ingeniero ambiental de la Unidad sugiere las siguientes consideraciones para tener en cuenta al momento de contratar comercialización de productos de cafetería dentro de las instalaciones de la UPRES Caldas, según comunicado GS-2025-095008-DECAL:

1. Clausula ambiental en relación a la gestión integral de residuos sólidos.

Con el fin de evitar la contaminación cruzada, mejorar las tasas de aprovechamiento y dar cumplimiento a la Resolución 1164 de 2002 y al Decreto 1076 de 2015.

El contratista deberá implementar un plan de separación en la fuente y disposición adecuada de los residuos generados en la actividad de expendio, de acuerdo con el PGIRASA de la Unidad Prestadora de Salud Caldas. Se prohíbe mezclar residuos aprovechables con residuos ordinarios o peligrosos (ganchos de cosedora, tonner de impresión, etc). Adecuar puntos ecológicos dentro del área de expendio y afuera de la cafetería para que los usuarios separen adecuadamente los residuos.

Evidencia exigible:

Diligenciamiento de la casilla cumple dentro de la ficha técnica del pliego o ficha técnica de los puntos ecológicos (deben ser mínimo una caneca blanca, una negra y con capacidad mínima de 70 lts cada una con tapa de vaiven o pedal)

2. Clausula ambiental en relación a la gestión integral de residuos sólidos.

En aras de reducir o mitigar el impacto ambiental por residuos de muy lenta degradación y contribuir a los compromisos nacionales de reducción de plásticos de un solo uso (Ley 2232 de 2022) el contratista deberá priorizar empaques y utensilios reutilizables, compostables o biodegradables. El uso de pitillos plásticos, mezcladores y empaques no degradables estará prohibido (icopor, vasos plásticos, mezcladores plásticos, platos plásticos, y similares)

Evidencia exigible:

Diligenciamiento de la casilla cumple dentro de la ficha técnica del pliego o ficha técnica de los elementos desechables que utilizaría en el expendio de alimentos.

3. Clausula ambiental en relación al uso del agua en el expendio.

En el área de expendio, el contratista deberá implementar prácticas de uso eficiente del recurso hídrico y garantizar que no se utilicen aguas no aptas para el lavado de frutas, utensilios o superficies en contacto con alimentos.

Evidencia exigible:

Diligenciamiento de la casilla cumple dentro de la ficha técnica del pliego o formato de seguimiento a la potabilidad del agua

4. Clausula ambiental en relación al manejo adecuado de aceites y grasas.

Buscando prevenir la obstrucción de redes sanitarias y la contaminación del recurso hídrico, en cumplimiento de la Resolución 631 de 2015.

Los aceites usados (en el área de ensamblaje o en el punto de expendio) deberán ser almacenados en recipientes herméticos y entregados a gestores autorizados, evitando su vertimiento al alcantarillado.

Evidencia exigible:

Diligenciamiento de la casilla cumple dentro de la ficha técnica del pliego o certificado de disposición final emitido por el gestor autorizado o convenio con empresa gestora de aceites usados o justificación de aplicabilidad.

5. Clausula ambiental en relación a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

El fututo contratista deberá garantizar la inocuidad de los alimentos y reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

En todas las fases de preparación, transporte y expendio de alimentos, el contratista deberá cumplir con la Resolución 2674 de 2013, especialmente en lo relacionado con condiciones higiénico-sanitarias, control de plagas y manipulación segura de alimentos.

Evidencia exigible:

Diligenciamiento de la casilla cumple dentro de la ficha técnica del pliego o certificados de manipulación de alimentos o documento con registro fotográfico del vehículo trasportador de alimentos, planta de ensamblaje de alimentos.

6. Clausula ambiental en relación al certificado de idoneidad sanitaria vigente.

El oferente deberá asegurar el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, garantizando que la actividad de ensamblaje, transporte o expendio se realice bajo condiciones que protejan la salud de los consumidores y prevengan la transmisión de enfermedades por alimentos.

El contratista deberá presentar, el certificado de idoneidad sanitaria vigente emitido por la autoridad competente, que garantice que las instalaciones, equipos y procedimientos cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para el expendio y manipulación de alimentos.

Evidencia exigible:

Certificado de idoneidad sanitaria del establecimiento, si hay tercerización de productos alimenticios adjuntar certificación sanitaria de los demás establecimientos.

## 4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

### 4.1 CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES (Ver Anexo 1)

#### 4.1.1 Experiencia proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio

Para efectos de evaluar la experiencia el Oferente deberá tener mínimo dos (02) años de experiencia a partir de la expedición del certificado de cámara y comercio en caso de ser persona jurídica, o registro mercantil para personas naturales, donde conste la razón social del establecimiento de comercio, el cual debe ser similar al objeto del presente proceso.

NOTA: La cámara de comercio deberá estar a nombre del oferente y estar renovada para el año 2025.

Competencia de los contratistas:
El proponente deberá anexar las hojas de vida de los empleados (se puede incluir el mismo proponente), que prestarán el servicio durante la jornada de atención al público objeto de arrendamiento, las cuales deben anexar los siguientes requisitos:

**Hoja de vida**
Datos personales completos.
Fotocopia de la cedula de ciudadanía.

Una fotografía a color tamaño cedula.
01 recomendación laboral.
Certificado de manipulación de alimentos vigente

**4.1.2 Nivel de educación o nivel académico**: tener conocimientos básicos sobre Buenas Prácticas de Manufactura, atención al cliente y comunicación asertiva, con el fin de asegurar la buena manipulación de los alimentos y servicio de venta y atención con nuestros usuarios.

El proponente deberá anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades sanitarias competentes, del oferente y/o su personal a cargo, (fecha de expedición no superior a un año).
Certificar Capacitación de mínimo 20 horas en Atención y/o servicio al cliente

**4.1.3 Experiencia**: Contar con experiencia mínima de 3 años en tareas asociadas con el objeto del contrato.

**4.1.4 Experiencia del personal**: Contar con experiencia mínima de 3 años en Manipulación de alimentos, venta y expendio de productos, atención al cliente

**4.1.5 Capacidad operativa:** El oferente debe estar en capacidad de comercializar los productos que se relacionan a continuación, en caso de no ofrecer la totalidad de los productos la oferta será rechazada. Al mismo tiempo se evaluará el mayor % de descuento ofertado de cada uno de los oferentes (Este cuadro deberá presentarse con la propuesta).

**4.1.6 Otras condiciones técnicas verificables**

El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, debe 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 se manipulen. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.

**4.1.6.1 CARTA DE PRESENTACIÓN:** La OFERTA deberá estar acompañada de carta de presentación firmada por la persona natural OFERENTE o por el representante legal de la persona jurídica, consorcio o unión temporal OFERENTE o el apoderado constituido para el efecto.

**4.1.6.2 DOCUMENTOS QUE ACREDITAN LA EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL, CERTIFICADO DE CÁMARA Y COMERCIO:** 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 económica corresponde a la distribución de este tipo de servicios. **CAFETERÍA. VENTA Y EXPENDIO DE ALIMENTOS**

**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, Persona Jurídica

Nacional: 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, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social o la autoridad competente, con fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta, donde conste la determinación de su actividad económica corresponde a la distribución de este tipo de servicios. **CAFETERÍA.**

**4.1.6.3 DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL**: (Fotocopia cédula de ciudadanía).

**4.1.6.4 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS**: Expedido por la Procuraduría General de la Nación o consultado en la página Web www.procuradoria.gov.co vigente y a nombre del representante legal y de la empresa (vigencia no superior a tres meses).

**4.1.6.5 CONSULTA REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS (RNMC):** Expedido por la Policía Nacional de Colombia, o consultado en la página web www.policia.gov.co siguiendo el link (https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx). Con la presentación de la propuesta, el proponente autoriza a la Policía Metropolitana de Manizales a verificar en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC) que la firma proponente y su representante legal no se encuentren reportados en esta base de datos por comportamientos contrarios a la convivencia.

**4.1.6.6 CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD FISCAL:** A nombre del representante legal y de la empresa expedido por la Contraloría General de la República o consultado en la página Web www.contraloria.gov. en el que se demuestre que el establecimiento comercial y su representante legal No se encuentra registrado en el último Boletín de Responsabilidades Fiscales.

**4.1.6.7 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES:** Expedido por la Policía Nacional de Colombia, o consultado en la página Web www.policia.gov.co siguiendo el link (enlaces de interés-Consulta de antecedentes judiciales), vigente y a nombre del representante legal de la empresa donde se demuestre que no registra antecedentes judiciales de acuerdo al Art. 248 de la Constitución Política de Colombia.

**4.1.6.8 CERTIFICACIÓN QUE ACREDITE EL ÚLTIMO PAGO DE LOS APORTES DE SUS EMPLEADOS** a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por el Representante Legal durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiere constituido la sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

**4.1.6.9 NUMERO DE 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.

**4.7 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN:** El proponente deberá certificar su compromiso en suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y a no auspiciar ni tolerar cualquier hecho de corrupción, en tal sentido deberá suscribir un compromiso unilateral de anticorrupción.

**4.8 REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM** De acuerdo a la Ley 2097 de 2021 *"Por medio de la cual se crea el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (Redam) y se dictan otras disposiciones"* y con el garantizar el cumplimiento de las obligaciones para todas las personas que hayan suscrito títulos alimentarios el oferente deberá anexar el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM) sobre la condición o no de deudor alimentario moroso del representante legal.

**4.8 CONDICIONES DE ORDEN TÉCNICO: (CUMPLE - NO CUMPLE)**

**4.9 DOCUMENTOS DE ORDEN FINANCIERO (CUMPLE - NO CUMPLE)**

De acuerdo a la información presentada en la oferta económica, se evaluará de la siguiente forma:

Se tendrá en cuenta que la oferta económica no sea inferior a la base del canon de arrendamiento fijada por la POLICÍA METROPOLITANA DE MANIZALES y la aceptación escrita de asumir los costos del consumo de servicios públicos consumidos.

**4.2.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

El Comité Evaluador verificará los requisitos mínimos habilitantes (De orden Jurídico, de orden Técnico y de orden Económico), en caso de que dentro del plazo establecido para subsanar no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se declara desierto el proceso, también evaluará el mayor porcentaje de descuento de los productos ofertados.

El Comité de Adquisiciones analizará el resultado a la evaluación jurídica, técnica y económica, y la recomendación que emita el Comité Evaluador, con base a lo anterior procederá a sugerir al ordenador del gasto mediante acta, la adjudicación del contrato o declaratoria de desierto del proceso contractual.

**4.2.4 CRITERIOS DE SELECCIÓN**

La entidad seleccionará al oferente, que habiendo cumplido con los requisitos mínimos oferte el mejor descuento sobre el precio techo y quien ofrezca como mínimo el pago de un canon de arrendamiento mensual igual al fijado por la entidad **$ 715.300**, con un plazo de 12 meses para un valor total de **$ 8.583.600,** el comité evaluador verificará los requisitos mínimos habilitantes (de orden jurídico, de orden técnico y de orden económico), de la misma manera que cumpla con los demás requisitos establecidos en la invitación, en ese sentido dentro de la plataforma del SECOP II, dentro del expediente contractual que se apertura para la contratación de este servicio deberá relacionar como valor del arrendamiento el que se encuentra relacionado. ***Ofertar un valor inferior dará lugar al rechazo de la oferta***.

ANEXO ECONÓMICO.

**4.2.5 CRITERIOS DE DESEMPATE.**

En caso de empate, la entidad estatal aplicará los criterios de que trata artículo el 35 de la Ley 2069 de 2020 reglamentada por el Decreto 1860 de diciembre de 2021; conforme a los medios de acreditación del

artículo 2.2.1.2.4.2.17 Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del primer Decreto en mención o demás normas que lo modifiquen adicionan o sustituyan.

***Artículo 2.2.1.2.4.2.17. Factores de desempate y acreditación.*** *En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, en los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional.*

1. *Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1., citado anteriormente.*
   *En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.*
   *En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.*
2. *Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.*
   *Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.*
   *En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.*

*Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.*
*De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.*

3. *Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.*
   *Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.*
   *El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.*
4. *Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.*
   *El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.*
   *En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.*
   *En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.*
   *La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.*
5. *Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom*

*o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.*

*El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.*

*En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.*

*Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.*

6. *Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.*

*En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.*

*Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.*

*Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.*

7. *Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:*

7.1 *Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.*

7.2 *El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.*

7.3 *En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.*
*Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.*

8. *Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.*
*Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.*

*Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se*

*preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.*

9. *Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.*
   *La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.*
   *La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.*
10. *Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.*
    *Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:*

10.1 *Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;*

10.2 *La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y*

10.3 *Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.*
    *En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.*

11. *Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.*

*Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.*

12. *Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces.*

***PARÁGRAFO 1.*** *Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.*

*Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.*

***PARÁGRAFO 2.*** *Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.*

***PARÁGRAFO 3.*** *Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.*

En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas.

**NOTA 1:** Para efectos del desarrollo del punto 12, La Policía metropolitana de Manizales, estableció en el presente proceso el siguiente mecanismo:

- La Policía Metropolitana de Manizales ordenará a los Proveedores empatados en orden alfabético según el nombre registrado en el SECOP II. Una vez ordenados, se le asignara un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponde el número 1.
- Seguidamente, la Entidad debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM del día del cierre del proceso. La Entidad debe dividir esta parte entera entre el número total de Proveedores en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.
- Realizados estos cálculos, la Entidad seleccionará a aquel Proveedor que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), la Entidad seleccionará al Proveedor con el mayor número.

## 5. CONDICIONES DEL CONTRATO

### 5.1 LUGAR DADO EN ARRENDAMIENTO

El Establecimiento Complementario de Atención en Salud -Upres Caldas, ubicado en la Carrera 17 Calle 687 Esquina, Barrio la Toscana de la ciudad de Manizales, el local para el servicio de venta y expendio de productos de cafetería, el cual comprende un área de 31 M2 Aproximadamente.

***PARÁGRAFO:*** En ningún caso podrá EL ARRENDATARIO efectuar modificación alguna a las instalaciones, sin previo permiso escrito por parte del ARRENDADOR.

### 5.2 FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El local de la UPRES CALDAS, dado en arrendamiento debe abrir en horario de atención al público desde las 06:30 horas hasta las 18:00 horas de lunes a viernes, y los sábados, de 08:00 horas hasta las 12:00 horas, con dedicación exclusiva a la venta y expendio de productos de cafetería los cuales se encuentran relacionados en su oferta.

En ningún caso podrá EL ARRENDATARIO efectuar modificación alguna a los horarios, sin previo permiso escrito por parte del ARRENDADOR con el visto bueno del supervisor.

El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomará la cuenta del medidor una vez instalado, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio y metro cubico, diligenciando la siguiente planilla

| Fecha inicial | Lectura inicial | Fecha corte | Lectura corte | Consumo (corte - inicial) | Precio KWH | Tarifa alumbrado público |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Se Podrá ofrecer servicio de Fotocopiadora de manera opcional.

El contratista deberá hacer llegar a la oficina de contratos de la Policía Metropolitana de Manizales por intermedio del supervisor del contrato la constancia del pago del canon de arrendamiento, pago de servicios públicos y pago seguridad social y aportes parafiscales de sus empleados correspondientes al respectivo periodo,

**PARÁGRAFO 1**. Se conviene que los períodos no serán divisibles, salvo el primero, si la fecha de iniciación del contrato no coincide con la fecha en la que inicia el mes calendario. En tal caso, EL ARRENDATARIO deberá pagar la suma que, en proporción, corresponda a la fracción del mes, luego de lo cual los períodos no podrán fraccionarse. Este pago deberá hacerse previamente a la entrega del inmueble.

**PARÁGRAFO 2**. La mera tolerancia de EL ARRENDADOR en aceptar el pago del precio del arrendamiento con posterioridad al plazo previsto para tal fin, no será suficiente para modificar las previsiones que al respecto han acordado las partes. Tampoco se considerarán variadas las estipulaciones relativas al precio del arrendamiento por la recepción de pagos parciales. De conformidad con lo anterior, la aceptación de pagos parciales no invalidará los efectos que la mora produzca a cargo de EL ARRENDATARIO.

**PARÁGRAFO 3.** En caso de mora en el pago del precio del arrendamiento, el ARRENDATARIO, reconocerá y pagará durante la mora, al ARRENDADOR, intereses moratorios calculados con la tasa máxima permitida por la Superintendencia Financiera para la mora.

**PARAGRAFO 4**: el contratista estará a cargo de todos los arreglos locativos que haya a lugar, el valor de dichos arreglos será descontado mes a mes del canon de arrendamiento, toda vez se firme la respectiva acta entre las partes, con el fin de dejar soporte del mismo. En todo caso para poder proceder a las reparaciones locativas, se requiere de autorización previa del arrendador.

**Manejo de residuos**: De acuerdo a la Ley 142 de 1994 se procederá mes a mes a calcular la tarifa de aseo, la cual, asumirá el futuro contratista por concepto de disposición de residuos ordinarios.

Según la Resolución 943 de 2021 de la CRA para el local de la cafetería se cobraría el 20.35% del valor total correspondiente al servicio de aseo facturado.

### 5.3 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución que se derive del presente proceso contractual, será de doce (12) meses a partir de la firma del contrato y de la aprobación de la garantía única.

**PARÁGRAFO:** El contrato no podrá ser prorrogado; lo anterior teniendo en cuenta, que, dado que es un contrato estatal, para que sus estipulaciones nazcan a la vida jurídica es necesario que se eleve a escrito sin la cual el negocio jurídico o la relación sustancial no existe y por tanto no produce efectos jurídicos, -artículo 41 de la Ley 80 de 1993. La figura de la prórroga automática y renovación tacita de las normas civiles y comerciales no opera en este contrato, por lo tanto, al vencimiento del plazo pactado, si, no se ha firmado una prórroga del mismo, se deberá restituir el bien inmueble de manera inmediata, sin que se requiera de ningún tipo de requerimiento, o trámite previo.

Estipularlo de manera diferente contraria, los principios de la función pública pues todo contrato estatal debe estar previamente justificado en un estudio previo que asegure las mejores condiciones para la entidad.

### VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

Es pertinente aclarar que basados en los conceptos emitidos por el Grupo de Bienes Raíces de la unidad, de acuerdo a la asesoría brindada por la Dirección Administrativa y Financiera, y dando alcance al instructivo N°024- DIPON -DIRAF-70 del 14/09/2020 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL" en el numeral 2.1 AVALÚO CANON DE ARRENDAMIENTO, que a la letra dice (…) "*para la suscripción de un nuevo contrato de arrendamiento, el avalúo comercial del canon de arrendamiento se hará con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio previsto en la resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, con el fin de establecer la base del canon de arrendamiento a cobrar*", se solicitó para la elaboración del nuevo proceso de contratación, la realización de un nuevo avalúo comercial del canon de arrendamiento.

Para hallar el valor del canon mensual de arrendamiento, se realizó avaluó por parte del Analista de bienes raíces y funcionario Valuador de la Policía Metropolitana de Manizales, mediante formato aprobado y estandarizado en la Suite Visión Empresarial- SVE (Formato 2BS-FR-0033- avalúo para inmuebles), donde se establece la cuantía del canon de arrendamiento para el local de cafetería de la UPRES CALDAS

El valor estimado para el presente arrendamiento corresponde a la suma de **OCHO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS PESOS ($ 8.583.600)** Moneda Legal Incluido IVA, distribuidos así:

| ÍTEM | AREA | TIEMPO PLAZO DE EJECUCION EN MESES | CANON MENSUAL 2025-2026 | IVA 19% | VALOR MENSUAL TOTAL ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE PROPIEDAD DE LA POLICIA NACIONAL – UPRES -CALDAS, LOCAL DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA. | 12 MESES | $ 579.393 | $ 135.907 | $ 715.300 | **$ 8.583.600** |
| | | | | | **VALOR TOTAL ESTIMADO** | **$ 8.583.600** |

El arrendatario se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, el valor de **$ 715.300** mediante consignación a la cuenta de ahorros Banco de Occidente código 1059 Fondo Cuenta del Subsistema de Salud de la Policía Nacional Nº 200-82762-4 NIT 830041314-4.

a) Se hace claridad que el canon de arrendamiento no incluye los costos de los servicios públicos con que cuentan los espacios a arrendar, ya que estos deben de cancelarse por parte del arrendatario de manera mensual de acuerdo a su consumo según lectura de los medidores.
b) El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y un profesional respectivo, tomará lectura de los medidores una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio y del metro cubico respectivamente.

Las áreas dadas en arrendamiento cuentan con servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, y servicio de acueducto y alcantarillado independientes, los cuales deben ser asumidos por el ARRENDATARIO y deberán ser cancelados a la cuenta de ahorros Banco de Occidente código 1059 Fondo Cuenta del Subsistema de Salud de la Policía Nacional Nº 200-82762-4 NIT 830041314-4, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que se certifique con relación a las lecturas de consumos durante el mes. Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.

### 5.5 FORMA DE PAGO

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 - Fondo Cuenta Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional, canon de arrendamiento, correspondiente a la suma de **SETECIENTOS QUINCE MIL TRESCIENTOS PESOS ($ 715.300) MCTE** Este valor no incluye el costo de los servicios públicos domiciliarios.

EL área dada en arrendamiento cuenta con servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica y agua independiente, los cuales deben ser asumidos por el ARRENDATARIO y deberán ser cancelados a la cuenta denominada FONDO CUENTA DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que se certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (Kw) y agua ($m^3$), consumidos durante el mes. Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.

En cumplimiento al Instructivo No. 024 DIPON DIRAF-70 de fecha 14 de septiembre de 2020, "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2.2, la lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.

Los pagos que realice el ARRENDATARIO se harán a la siguiente cuenta:
**NOMBRE:** FONDO CUENTA DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL
**NIT:** 830041314-4
**NÚMERO DE CUENTA:** 200-82762-4
**ENTIDAD:** Banco de Occidente
**TIPO DE CUENTA:** Ahorros
**CODIGO DE CONSIGNACIÓN:** 1059

**PLATAFORMA SECOP II:** El oferente deberá cargar las respectivas facturas en la plataforma DE Colombia Compra Eficiente Secop II, en el punto 7-EJECUCION DEL CONTRATO, "Plan de Pagos", con el fin de ser verificada por el supervisor del contrato y aprobada.

### 5.5 SUPERVISOR O INTERVENTOR DEL CONTRATO

Para la supervisión del contrato que se origine del presente proceso se requiere a la persona encargada del área de logística de la Unidad Prestadora de Salud Caldas o quien haga sus veces, y del profesional nutricionista dietista, que tenga la idoneidad para verificar las condiciones técnicas, quien realizará seguimiento continuo e informará al Área Administrativa y Financiera de la Policía Metropolitana de Manizales, las novedades que se presenten, de acuerdo a lo preceptuado en las Leyes 80/93,1150/07,1474/11, Decreto 1082 de 2015 y el capítulo XII "supervisión/interventoría" de la Resolución No. 03049 de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional, actualizado, modificado y complementado por la resolución 00090 del 2018 y las demás que le sean asignadas, lo previsto en la Resolución No.01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y de acuerdo con lo establecido en el comunicado oficial No. S-2018 -024488 / SEGEN -ARIAC-29 del 03/06/2018, el cual trata sobre la aplicación del SG-SST en materia contractual y la Guía para el ejercicio de las funciones de supervisión e interventoría en los Contratos Estatales expedida por Colombia eficiente. (http://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/normativas/guia_supervision_interventoria.pdf), por lo cual se deberá dar aplicabilidad a lo allí indicado. Es de anotar que el informe de supervisión deberá ser cargado al SECOP II mensualmente y una vez ejecutado el total del contrato, con la respectiva reevaluación del proveedor, así mismo deberá hacer llegar el informe de supervisión con los respectivos soportes al Grupo de Contratos.
De acuerdo a lo anterior para la supervisión del contrato que se origine del presente estudio de conveniencia y oportunidad, se requiere una persona con estudios Técnicos, Tecnólogo, Profesional, o Especialista con conocimientos en materia de logística, adecuaciones estructurales, o saneamiento básico, el cual hará planeación, seguimiento y control de las actividades relacionadas más adelante

| UNIDAD | SUPERVISOR |
|---|---|
| UNIDAD DE SALUD PRESTADORA CALDAS | FUNCIONARIO UPRES CALDAS |

La supervisión del contrato estará a cargo de verificar de manera clara que se cumpla con las especificaciones técnicas del objeto del contrato, trámite para que se hagan efectivas las garantías y pólizas de cumplimiento y en general el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones

asignadas en la normatividad legal vigente relacionada debiendo cumplir entre otras con las siguientes obligaciones:

1. Ejercer esta actividad con responsabilidad, en forma oportuna, eficiente y eficaz de forma tal que se garantice el apropiado desarrollo y ejecución del objeto contractual.
2. Garantizar la eficiente y oportuna inversión de los recursos asignados al contrato.
3. Asegurar que el contratista se ciña con los plazos, términos, condiciones técnicas y demás previsiones del contrato.
4. Velar porque la ejecución del contrato no tenga interrupciones injustificadas.
5. Buscar, en la medida de lo posible, que no se generen conflictos entre las partes y adoptar medidas para solucionar las controversias.
6. Exigir al contratista el cumplimiento de las obligaciones previstas en el contrato y en la Ley 80 de 1993.
7. Impartir instrucciones al contratista sobre el cumplimiento de las obligaciones.
8. Exigir la información que considere necesaria con el fin de abordar las obligaciones que su actividad le demanda, con pleno conocimiento de los distintos aspectos contractuales.
9. Dejar constancia escrita de todas sus actuaciones. Las órdenes o instrucciones que imparta son de obligatorio cumplimiento siempre y cuando estén en concordancia con la ley y lo pactado en el correspondiente acuerdo contractual o convencional.
10. Sugerir las medidas y efectuar las recomendaciones que considere necesarias para la mejor ejecución del acuerdo.
11. Tan pronto como quede ejecutado en su totalidad el contrato, deberá rendir por escrito un informe de su cumplimiento ante la Jefatura del Área Administrativa, (informe final), anexando la correspondiente acta de liquidación.
12. En aquellos eventos en que surjan **ausencias prolongadas del supervisor**, **es necesario que se solicite al ordenador del gasto mediante comunicación, el nombramiento de un determinado funcionario como supervisor encargado** en virtud de la ausencia justificada del titular verbigracia vacaciones, curso de ascenso, comisiones del servicio por periodos considerables.
13. La entrega de la supervisión de un funcionario a otro debe ser previa autorización del ordenador del gasto y debe ser realizada mediante acta de entrega, señalando el estado actual del contrato o la orden de compra, datos o hechos de relevancia que deban ser conocidos por el supervisor entrante.
14. Una vez notificado el inicio de la ejecución del contrato el supervisor deberá coordinar con el almacenista la solicitud del pedido en SAP – SILOG.
15. Los supervisores **no pueden hacer modificaciones** a los términos y condiciones establecidos en los contratos u órdenes de compra sin la aprobación del ordenador del gasto.
16. Las prórrogas a los contratos y órdenes de compra **deben estar amparadas en causales de justificación válidas** verbigracia fuerza mayor, caso fortuito, hecho de un tercero o hechos imprevisibles para el contratista y en tal sentido los conceptos emitidos por la supervisión para tal fin deben analizar que efectivamente exista una causal válida para que la Administración conceda la prórroga.
17. Los recibidos a satisfacción deben ser realizados **una vez haya sido verificado que los bienes cumplen con las especificaciones técnicas y/o condiciones establecidas para los mismos**, debiendo tener presente que algunos bienes requieren certificados de conformidad o resultados de pruebas de calidad que avalen que cumplen con las determinadas especificaciones.
18. Los sitios de entrega de los **bienes no pueden ser modificados unilateralmente** por el supervisor.
19. Para el caso de bienes inmuebles en arrendamiento, se recomienda recibirlos inventariados y restituirlos de igual modo.
20. Se recomienda a los supervisores llevar un expediente físico donde obren todas las actuaciones derivadas del ejercicio de la supervisión.

21. Debe existir fluida comunicación entre el supervisor y los diferentes grupos que intervienen durante la ejecución del contrato en lo que refiere a la recepción y verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales.
22. Los informes de supervisión **deben ser presentados de manera oportuna**, informando las novedades en tiempo real y de igual modo las consideraciones o recomendaciones por parte de la supervisión en relación a la novedad reportada.
23. Se recuerda que es responsabilidad del supervisor registrar el avance de la ejecución del contrato en el SECOP II.
24. Los supervisores de los contratos de interventoría deberán realizar la publicación en SECOP II de los informes que presente la interventoría frente a la ejecución del contrato de obra previa verificación y aprobación del contenido de los mismos.
25. Se deben adelantar las gestiones y acciones que correspondan para efectos de mitigar y/o evitar la constitución de reservas presupuestales injustificadas.
26. En aquellos eventos en que se haya configurado una reserva presupuestal, es necesario que se adelanten todas las gestiones y acciones posibles para depurar la reserva que se constituyó, esto con la finalidad de evitar la configuración de una vigencia expirada.
27. Informar oportunamente el cumplimiento de las obligaciones pendientes por parte del contratista en los contratos que se constituyó reserva presupuestal.
28. Asistir a las mesas de trabajo que se convoquen para el seguimiento a la ejecución de la reserva presupuestal llevando la información que permita conocer el estado actual de cada proceso.
29. Para el contrato de prestación de servicios profesionales y para aquellos donde se involucra el empleo de personal por parte del contratista, se debe evitar a toda costa incurrir en actuaciones que tipifiquen un contrato de trabajo; en tal sentido debe quedar claro que la profesional cuenta y debe facilitársele el desarrollo de su plena autonomía técnica, total independencia, no sometida al cumplimiento de ningún tipo de horario. Para este tipo de contrato **no hay subordinación.**
30. Tramitar para conocimiento del Ordenador del Gasto las situaciones o anomalías que afecten la debida ejecución del contrato y que sean reportadas por el contratista.
31. Informar al Ordenador del Gasto y a la firma contratista para sé que adopten las medidas necesarias, cuando se produzcan fenómenos que alteren el equilibrio económico o financiero del contrato.
32. DOCUMENTOS QUE DEBE RENDIR EL SUPERVISOR A LA OFICINA DE CONTRATOS: Factura o cuenta de cobro, entrada al almacén (si es un bien), recibo a satisfacción del bien, servicio u obra, copia del pago de seguridad social (Se debe solicitar para cada pago), si es persona natural y no está obligado a realizar los aportes parafiscales debe anexar el correspondiente aporte a salud y pensión, copia de los pagos efectuados por tesorería, informe de supervisión mensual según formato vigente (CODIGO: 2BS-FR-0019 de 12/03/2021, VERSIÓN: 5) y Acta de liquidación. **Esta documentación debe rendirse máximo con dos (2) días hábiles al recibido del bien o servicio en el Grupo de Contratos**.
33. Los supervisores deberán solicitar el usuario para registrase en el SECOP II, de acuerdo al capítulo III. Registro de usuarios establecido en la Guía rápida para el Registro de la Entidad Estatal (https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_step/20180803_guia_pp_registroentidadestatal_entidadestatal_v4.pdf), con este, podrán acceder al proceso de contratación relacionado en el asunto. Lo anterior con el fin de que cada supervisor publique el respectivo informe de supervisión 2BS-FR-0019 dentro del proceso en dicho Portal, de acuerdo a lo establecido en la guía de gestión contractual capítulo VI. Seguimiento a la ejecución contractual, la cual puede ser consultada en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_step/14_20180803_guia_gc_gestion_contractual_entidadestatal_v3.pdf y a lo establecido en el **Artículo 8°.** *Publicación de la ejecución de contratos.* del Decreto 103 de 2015 por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 1712 de 2014 y se dictan otras disposiciones.
34. Los supervisores deberán solicitar el usuario de facturación electrónica (aplicativo OLIMPIA), con el ROL de tramitadores siguiendo los parámetros fijados en el MANUAL DE USUARIO-MÓDULO

RECEPCIÓN FACTURA ELECTRÓNICA – MINHACIENDA F-DI -14, versión Nro. 3. El cual puede ser descargado del siguiente link: https://www.minhacienda.gov.co/webcenter/portal/SIIFNacion/pages_ciclodenegocios/p8derechosycartera

35. Verificar que el contratista diligencie y entregue a la entidad el formato Código: 1DT-FR-0016 "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS", una vez sea perfeccionado el contrato o firmada la aceptación de la oferta. El acceso a la información deberá ajustarse a los parámetros establecidos en el procedimiento 1DT-PR-0006 entrega de Información bajo deber de reserva, proceso de gestión documental y sus procedimientos asociados.
36. Verificar las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de la Policía Metropolitana de Manizales, por parte del contratista y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato, de acuerdo con el Decreto 1072 de 2015 "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo*" en especial las señaladas en su Artículo 2.2.4.6.28. Para este propósito, debe considerar como mínimo, los siguientes aspectos en materia de seguridad y salud el trabajo:
    a. Procurar canales de comunicación para la gestión de seguridad y salud en el trabajo con el contratista y sus trabajadores o subcontratistas.
    b. Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de los proveedores contratistas y subcontratistas, de conformidad con la normatividad vigente.
    c. Informar al contratista al igual que a sus trabajadores, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias.
    d. Instruir al contratista y sus trabajadores o subcontratistas, sobre el deber de informarle, acerca de los presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato para que el empleador o contratante ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad.
    e. Verificar periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud el trabajo por parte de los trabajadores cooperados, trabajadores en misión, proveedores, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, para lo cual podrá asesorarse con el responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST en la unidad.
37. Verificar el cumplimiento del contratista frente a todos los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales, de acuerdo con la Resolución No.1111 de 2017 *Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes*, (***derogada por la Resolución 0312 del 13 de febrero de 2019***) en especial lo indicado el **Artículo 8.** ***Obligaciones del empleador o contratante,*** así:
    a. Contabilizar en los indicadores de estándares, los contratistas, estudiantes, trabajadores en misión y en general todas las personas que presten servicios o ejecuten labores en las instalaciones, sedes o centros de trabajo de la empresa contratante.
    b. Documentar y mantener un procedimiento que incluya todos los aspectos relacionados en el art. 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y los del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.
    c. Verificar, constatar y tener documentado el cumplimiento de los Estándares Mínimos establecidos en la presente resolución del contratista que preste servicios en las instalaciones, sedes o centros de trabajo de la empresa contratante y de las personas que lo asesoran o asisten en Seguridad y

Salud en el Trabajo, quienes deben tener licencia en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y aprobar el curso virtual de cincuenta (50) horas.

38. De conformidad con lo previsto en la Resolución No. 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección general de la Policía Nacional y de acuerdo con lo establecido en el comunicado oficial No. S-2018 – 024488 / SEGEN –ARIAC–29 del 03/06/2018, el cual trata sobre la aplicación del SG-SST en materia contractual se deberá dar aplicabilidad a lo allí indicado, así: (***VER OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA***)

**Según la Resolución No. 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:**

1. Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SG-SST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
2. Evidenciar la activa participación en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
3. Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.
4. Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.
5. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
6. Practicarse los exámenes ocupacionales que la Policía Nacional o el contratante programe al contratista durante la ejecución contractual.
7. Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada
8. Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.
9. Socializar con los contratistas o proveedores el contenido de la circular externa 016 del 09/03/2021, con lo referente a las funciones que deberán asumir con relación a facturación electrónica, a partir del 01 de abril de 2021.
10. Tener en cuenta lo establecido en comunicación oficial GS-2022-007405-SEGEN-29 de fecha 26/02/2022, "ORIENTACIONES GENERALES EN MATERIA DE SUPERVISIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONVENIOS Y CONTRATOS".

Además, deberán cumplir las funciones de carácter administrativas, técnicas, financieras y legales contempladas en la Ley 1474 de 2011 y en el capítulo XII SUPERVISIÓN/INTERVENTORÍA de la Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", así como abstenerse de incurrir en las prohibiciones allí contempladas. En caso de dudas sobre el contenido de estas normas, podrán ser consultadas en el Grupo de Contratos y reclamar copia de la misma.

**NOTA**: El supervisor del contrato deberá verificar la presentación oportuna de la póliza de garantía original por parte del contratista (si ésta se ha solicitado en el contrato), igualmente se informa que la ejecución del

contrato solo se podrá iniciar con la aprobación de la Póliza; si el contrato no requiere de póliza la ejecución inicia a partir del registro presupuestal.

Se recuerda que, al momento de presentar la documentación necesaria, se debe: Fotocopiar e imprimir a doble cara - Reducir el tamaño de los documentos al imprimir o fotocopiar - Elegir el tamaño y fuente pequeños de acuerdo a lo establecidos en los diferentes formatos - Configurar correctamente las páginas - Revisar y ajustar los formatos - Evitar copias e impresiones innecesarias.

Los supervisores que presenten alguna situación administrativa, (vacaciones, licencias, excusas total, traslados, etc.) deberán solicitar mediante comunicación oficial la solicitud de reemplazo al ordenador del gasto, para lo cual deberán enviar copia de la solicitud a la oficina de contratos, anexo al acta de entrega del cargo, con el fin de que obren como antecedentes para el respectivo pago, es de aclarar que dicha solicitud deberá ser avalada por el subcomandante de cada unidad según corresponda, es importante aclarar **que las obligaciones de la supervisión finalizan una vez vencido las vigencia de las pólizas expedidas con ocasión al respectivo contrato** o con la ejecución del contrato y la liquidación del mismo cuando no se exijan pólizas. De igual manera se deberá presentar el informe de supervisión una vez se realice la entrega de los bienes y/o servicios del contrato con fecha límite del mes siguiente, radicado al ordenador del gasto MEMAZ, previa revisión del analista de contratos para posterior publicación en el SECOP II por parte de supervisor y entrega de manera física al Grupo de Contratos con el fin de que repose en el respectivo expediente contractual, así mismo de deberán registrar el avance de la ejecución del contrato en la sección "Balance de Pagos y Balance de Entregas, esto es cumplimiento al procedimiento ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS, Código: 2BS-PR-0010, Fecha: 12-03-2021, Versión: 6, donde indica que:

(...)

*El Supervisor, Coordinador o Interventor del contrato, deberá remitir al ordenador del gasto el informe de seguimiento a la ejecución del contrato o los informes de incumplimiento, en los formatos establecidos, documento que deberá presentarse de manera física para su correspondiente revisión e inserción en el expediente del contrato, e igualmente deben estar publicados por el supervisor, interventor o coordinador en el expediente electrónico del contrato en SECOP II, en la sección de "documentos de ejecución del contrato".*

***Adicionalmente, deberán registrar el avance de la ejecución del contrato en la sección "Balance de Pagos y Balance de Entregas".***

(...)

Los elementos requeridos por cada una de las dependencias se encuentran supeditados a la disponibilidad de su presupuesto, es decir, cada una de las unidades y sus grupos cuenta con un presupuesto disponible para satisfacer sus necesidades, por lo tanto, los elementos a adquirir por cada uno de ellas no podrán exceder este presupuesto. La Policía Metropolitana de Manizales no reconocerá valores por encima de lo disponible para cada una de las unidades y sus dependencias adscritas, en tal sentido se deben mantener control permanente por parte del contratista y el respectivo supervisor.

Es de anotar que el informe de supervisión deberá ser cargado al SECOP II mensualmente y ejecutado el total de la aceptación de oferta, con la respectiva reevaluación del proveedor.

Para presentar el informe, es necesario "Radicarlo" en el Gestor de Contenidos Policiales ante el ordenar del gasto y luego entregarlo el original en la oficina de contratos de la UPRES Caldas, con el fin repose en el acervo documental (carpeta) en el Archivo de Gestión del Área de Contratación.

La supervisión debe asegurarse de realizar la "Publicación" electrónica de los informes en la plataforma Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente – SECOP II, es fundamental que el informe incluya el número de comunicado oficial en la parte superior izquierda para aquellos informes descargados por el GEPOL y/o número con sello, en la parte del comunicado Nro. GS- AÑO - NÚMERO CONSECUTIVO / SIGLA1 – SIGLA2 – TRD, para el caso de los escaneados.

Al realizar la publicación en el SECOP II, específicamente en el "punto 7. Ejecución del contrato - cargar nuevo - anexar documento", es fundamental que el archivo que se suba tenga un nombre claro y conciso. Este nombre debe incluir el número de comunicado oficial GEPOL y una breve descripción del contenido del documento.

Por ejemplo, un formato adecuado para el nombre del archivo es: GS-2025-XXXX-DILOF_Informe_Supervision_Enero_2025.pdf.

Asegúrate de seguir esta estructura para facilitar la identificación y el acceso a los documentos, lo que contribuirá a una mejor organización y gestión de la información en la plataforma.

Teniendo en cuenta la implementación del Nuevo Módulo de Contratación (MCT), se deberá anexar al mismo el informe de supervisión, el cual está disponible para los usuarios supervisores de contratos, los cuales pueden acceder a través de la plataforma Polired, en el subsitio Sistemas de Información, bajo la pestaña Jefatura Nacional de Administración de Recursos JENAR - Sistema de información Módulo de contratación MCT – Supervisor – Mis Contratos - Mis Contratos (Supervisor)- - Informes de Supervisión - - diligenciar Fecha del Informe (fecha en que se radico el informe de supervisión) - Tipo Informe (Periódico – Final)- Periodicidad (está consagrada en la cláusula de "supervisión de la aceptación de oferta")

De acuerdo con el "Capítulo V. PUBLICIDAD EN EL SECOP 1. PLAZO PARA LA PUBLICACIÓN", es importante que la publicación electrónica de los actos y documentos relacionados se realice en la fecha de su expedición. En caso de no ser posible, la publicación debe llevarse a cabo a más tardar dentro de los tres (3) días siguientes a la expedición del documento. Este plazo es crucial para asegurar la transparencia y el cumplimiento de las normativas establecidas en el proceso de contratación pública.

Por ejemplo, un formato adecuado para el nombre del archivo es: GS-2025-XXXX-DILOF_Informe_Supervision_Enero_2025.pdf.

### 5.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTRA del presente estudio previo.

### 5.7 OBLIGACIONES DE LA POLICIA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en los anexos del presente estudio previo

## 6 FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

El presente proceso de arrendamiento se adjudicará de manera **TOTAL** de acuerdo a lo estipulado en el decreto 1082 de 2015.

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

De conformidad con lo indicado en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión M-ICR-01 –Circular No. 8)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, una vez realizada la matriz de riesgos indicada en dicho Manual y conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo, así mismo de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.1. del Decreto 1082 de 2015 "Riesgos que deben cubrir las garantías en la contratación. El cumplimiento de las obligaciones surgidas en favor de las Entidades Estatales con ocasión de: (i) la presentación de las ofertas; (ii) los contratos y su liquidación; y (iii) los riesgos a los que se encuentran expuestas las Entidades Estatales, derivados de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas y subcontratistas, deben estar garantizadas en los términos de la ley y del presente título", y como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes que hayan provocados sanciones por incumplimientos en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del riesgo) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, guías y manuales expedidas por la Policía Nacional para efectuar los diferentes procesos de contratación y las necesidades de la Institución, se establecen los riesgos relacionados en el **(Ver anexo)** del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

## I. ESTUDIO DEL SECTOR

### 1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

| DESCRIPCION | VIGENCIAS | |
|---|---|---|
| | 2023 | 2024-2025 |
| MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA | CONTRATACIÓN DIRECTA. | CONTRATACIÓN DIRECTA. |
| OBJETO DEL CONTRATO | Arrendamiento de un local de 31 mts aprox para el servicio de Cafetería ubicado en la Clínica de la Policía La Toscana Cra 17 con Calle 67. | Arrendamiento de un local de 31 mts aprox para el servicio de Cafetería ubicado en la Clínica de la Policía La Toscana Cra 17 con Calle 67. |
| NUMERO Y FECHA DEL CONTRATO | 91-1-20087-23 | 91-1-20069-24 |
| CANTIDAD DEL BIEN, OBRA O SERVICIO | 1 | 1 |
| AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCION | N/A | N/A |
| VALOR DEL CONTRATO | 7.200.000 | $ 8.160.348 |
| FORMA DE PAGO | Mensualidades de $600.000 | Mensualidades de $ 680.029 |
| PRESUPUESTO CON CARGO A QUE RECURSO HAN SIDO EJECUTADOS | N/A | N/A |
| OFERENTES QUE HAN PARTICIPADO EN EL PROCESO | CERRITOS D SAS<br>AVELLANA SOLUCIONES<br>GRACIELA CORTES GARCIA | GRACIELA CORTES GARCIA |
| COMPORTAMIENTO DE LOS CONTRATISTAS E IMPOSICION DE SANCIONES | SIN INCONVENIENTES | SIN INCONVENIENTES |
| LUGARES DE ENTREGA ACORDADOS | Carrera17 Calle 67 Esquina | Carrera17 Calle 67 Esquina |
| GARANTIAS EXIGIDAS Y SINIESTROS | CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.<br>CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES.<br>RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA. | CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.<br>CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES.<br>RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA. |

El Establecimiento Complementario de Atención en Salud -Upres Caldas, es un establecimiento de sanidad nivel de complejidad que cuenta con los servicios de atención de consulta prioritaria, hospitalización, laboratorio, consulta externa entre otros; La afluencia de personas, tanto usuarios como visitantes es

significativa, sin mencionar con la presencia permanente de todos sus empleados de la parte administrativa como asistencial, los cuales requieren contar con un espacio agradable y, confortable, para sus tiempos de espera y descanso, así mismo, que cumpla con todas las normas higiénicas y de salubridad para la consecución de alimentos y bebidas.

**II)** Se hace necesaria la contratación del arrendamiento de un local para el funcionamiento del servicio de cafetería, a partir de **OCTUBRE DE 2025**, fecha en la cual finaliza el contrato actual, además, de esta manera se podrá prestar un mejor servicio a nuestros usuarios y mejoraran las condiciones laborales del personal administrativo y asistencial que presta los servicios en El Establecimiento Complementario en Salud – UPRES CALDAS.

**III)** Nuestra entidad no cuenta con los recursos físicos ni humanos que permitan la adecuada prestación de los servicios de cafetería para usuarios, empleados y visitantes del Establecimiento Complementario de Atención en Salud -Upres Caldas pues no es su objetivo principal, por lo que se requiere la contratación de manera externa con empresas que presten este tipo de servicios.

**IV)** El contratista actual ha cumplido cabalmente con el objeto del contrato, ofrece productos de buena calidad nutricional y en condiciones higiénico – sanitarias adecuadas, variedad de productos que son del agrado de los consumidores y a precios asequibles para todos. Instalaciones limpias y aseadas, personal confiable y con aptitudes para la atención de público.

## 2. ANÁLISIS DEL MERCADO

### DESCRIPCIÓN MERCADO

Manizales es una ciudad con variedad de empresas y personas en capacidad de prestar el servicio de cafetería descrito en el presente estudio, por lo tanto, es relativamente fácil encontrar pluralidad de oferentes. Podrán participar en esta contratación las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, consorcios o uniones temporales.

**a) ANÁLISIS DEL SECTOR:** En la actualidad los indicadores económicos del país a pesar de la situación mundial, permiten un ambiente comercial relativamente claro, lo cual contribuye a la normalidad comercial en el sector en cuanto a la prestación del servicio de cafetería requerido por la UPRES CALDAS, descrito en el presente estudio de conveniencia y oportunidad. En la actualidad existe pluralidad en los oferentes que pueden ofrecer este tipo de servicios. Es de anotar que la necesidad actual de esta unidad policial solo es posible suplirla dando en arrendamiento el espacio identificado como local de cafetería para que el servicio de venta y expendio de productos de cafetería sea prestado por empresas o personas dedicadas a esta actividad con las condiciones e idoneidad descrita en el presente estudio.

**b) IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:** Podrán participar en el presente proceso de Contratación Directa, toda Persona natural, jurídica, consorcios y/o uniones temporales, de nacionalidad colombiana o extranjera.

**c) PRECIOS DE MERCADO:** Para el presente proceso no se requiere análisis de precios del mercado ya que observando lo establecido lo contenido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional se ha determinado el canon de arrendamiento mensual. Pero si se deja claro que se ha levantado un estudio de mercado de los productos que se requiere se distribuyan en el local dado en arrendamiento, con el fin de poder fijar unos precios techo, los cuales deben ser tenidos en cuenta por parte de los oferentes al momento de estructurar sus propuestas, y que buscan beneficiar a la comunidad de manera que pueda adquirir productos a precios justos y en condiciones normales del mercado de la ciudad de Manizales.

## 3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Para el presente proceso no se requiere análisis de precios del mercado ya que observando lo establecido lo contenido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional se ha determinado el canon de arrendamiento mensual. Pero si se deja claro que se ha levantado un estudio del sector de los productos que se requiere se distribuya en el local dado en arrendamiento, con el fin de poder fijar unos precios techo, los cuales deben ser tenidos en cuenta por parte de los oferentes al momento de estructurar sus propuestas, y que buscan beneficiar a la comunidad académica de manera que pueda adquirir productos a precios justos y en condiciones normales del mercado de la ciudad de Manizales.

**a) ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO:** Es de tener en cuenta que la UPRES- CALDAS ha dado en arrendamiento este local en vigencias anteriores lo que permite tomar como referencia los contratos anteriores para establecer posibles variables en el precio y así poder definir un precio base que guie el presente proceso de contratación.

**b) COSTOS DE OPORTUNIDAD:** El proceso para la adjudicación en arrendamiento busca determinar beneficios en los costos para los usuarios y funcionarios de la UPRES CALDAS, con el fin de garantizar una estabilidad en los precios y los costos de oportunidad.

**c) VALORACIÓN DE BENEFICIOS:** El perfil de la empresa para la prestación de este servicio debe estar facultada en su objeto comercial para prestar este tipo de servicios lo que repercutirá en la calidad y redundara en beneficios para los usuarios que hacen uso de la prestación de este servicio.

**d) CONDICIONES DEL CONTRATO:** El contrato que resulte del presente proceso debe pagar los cinco primeros días de cada mes el canon de arrendamiento y los servicios públicos consumidos. Tendrá un plazo de ejecución de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la póliza requerida, previo vencimiento del plazo de ejecución del contrato vigente, el local dado en arrendamiento se encuentra ubicado dentro de las instalaciones del Establecimiento Complementario de Atención en Salud, UPRES CALDAS.

**e) COSTOS INDIRECTOS:** Para el desarrollo del proceso contractual el contratista deberá tener en cuenta la constitución de la Pólizas, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.

## 4. MONEDA A CONTRATAR

El presente proceso se celebrará y se cancelará en moneda colombiana.

## 5. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para realizar el análisis de precios es necesario tener en cuenta los precios de referencia de los siguientes aspectos:

- Precios referencia SECOP (otras entidades)
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios de catálogo o portales web. No aplica
- Precios del mercado (cotizaciones). No aplica

### 5.1 PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

| UNIDAD | OBJETO | NÚMERO DE CONTRATO | FECHA | VALOR |
|---|---|---|---|---|
| SENA REGIONAL CESAR GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO | ARRENDAR CON CONDICIONES ESPECIALES UN ESPACIO UBICADO EN LAS INSTALACIONES DE LA SUBSEDE LA JAGUA DE IBIRICO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN Y DE GESTIÓN EMPRESARIAL Y CULTURAL, UBICADO EN EL KILÓMETRO 1 VÍA CHIRIGUANÁ DEL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y VISITANTES DE LA ENTIDAD DE MANERA EXCLUSIVA. | CD-CSR-CIGEC-002-2025 | 12/08/2025 | $ 1.477.728 |
| ESCUELA DE POLICIA ALEJANDRO GUTIÉRREZ | ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR QUE BRINDE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | PN ESBOL CD 012 2025 | 01/08/2025 | $ 43.716.000 |
| POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JUAN DE PASTO | ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETE-RÍA Y EL RESTAURANTE DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JUAN DE PASTO | PN MEPAS CD 024 2025 | 08/08/2025 | $ 6.831.636 |

INFORMACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

nformación

SENA REGIONAL CESAR Grupo de Apoyo Administrativo Mixto

**Precio estimado total:** 1.477.728 COP

**Número del proceso** CD-CSR-CIGEC-002-2025

**Título:** ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA SUBSEDE LA JAGUA DE IBIRICO CIGEC

**Fase:** Presentación de oferta

**Estado:** Proceso adjudicado y celebrado

**Descripción:** Arrendar con condiciones especiales un espacio ubicado en las instalaciones de la Subsede La Jagua de Ibirico del Centro de Innovación y de Gestión Empresarial y Cultural, ubicado en el Kilómetro 1 Vía Chiriguaná del municipio de La Jagua de Ibirico, para prestar el servicio de cafetería a los aprendices, funcionarios, contratistas y visitantes de la entidad de manera exclusiva

**Tipo de proceso** Contratación directa

)atos del contrato

**Tipo de contrato** Rental of buildings

**Justificación de la modalidad de contratación** Arrendamiento de inmuebles

**Duración del contrato:** 131 (Días)

**Fecha de terminación del contrato:** 23/12/2025 11:59:00 PM *((UTC-05.00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Dirección de ejecución del contrato** Carrera 19 entre calle 14 y 15 Valledupar Cesar COLOMBIA

**Código UNSPSC** 80131500 - Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones

INFORMACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

nformación

ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR

**Precio estimado total:** 43.716.000 COP

**Número del proceso** PN ESBOL CD 012 2025

**Título:** ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR QUE BRINDE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

**Fase:** Presentación de oferta

**Estado:** Proceso adjudicado y celebrado

**Descripción:** ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR QUE BRINDE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA

**Tipo de proceso** Contratación directa (con ofertas)

Datos del contrato

**Tipo de contrato** Otro

**Justificación de la modalidad de contratación** Adquisición de inmuebles

**Duración del contrato:** 365 (Días)

**Fecha de terminación del contrato:** 7/08/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Dirección de ejecución del contrato** KILOMETRIO 1 VIA LA RIVERA Tuluá Valle del Cauca COLOMBIA

**Código UNSPSC** 80131502 - Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

**Lista adicional de códigos UNSPSC**

INFORMACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

nformación

**Precio estimado total:** 6.831.636 COP

**Número del proceso** PN MEPAS CD 024 2025

**Título:** ARRENDAMIENTO CAFETERIA MEPAS

**Fase:** Presentación de oferta

**Estado:** Proceso adjudicado y celebrado

**Descripción:** ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETE-RÍA Y EL RESTAURANTE DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JUAN DE PASTO

**Tipo de proceso** Contratación directa

Datos del contrato

**Tipo de contrato** Rental of buildings

**Justificación de la modalidad de contratación** Arrendamiento de inmuebles

**Duración del contrato:** 12 (Meses)

**Fecha de terminación del contrato:** 8/08/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Dirección de ejecución del contrato** Calle 22 No. 15-160 Avenida Colombia Pasto Nariño COLOMBIA

**Código UNSPSC** 80131500 - Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones

**Lista adicional de códigos UNSPSC**

**Lotes?** ○ Sí ◉ No

Realizada la consulta en la página de www.colombiacompra.gov.co, se encontraron procesos similares al de la presente necesidad, sin embargo, no se tendrán en cuenta para el análisis del valor estimado, ya que no tienen las mismas características de medidas, valores y características del espacio físico correspondiente al presente estudio previo, por lo tal motivo los precios del SECOP no serán tenidos en cuenta para proyectar el valor estimado.

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

**NOTA:** Una vez consultados los contratos con similar al objeto al presente estudio, en la página del SECOP II de Colombia compra eficiente www.colombiacompra.gov.co por el siguiente link: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=es-CO&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE, para tratar de ubicar contratos que hayan sido celebrados por otras entidades, en los que se hayan adquirido iguales o similares productos, para tomar de ellos los precios y utilizarlos dentro del presente análisis, encontrando que entre otros se consultaron, en los cuales se evidencia que se han adquirido productos de similares características pero no iguales. Así las cosas, la Policía Metropolitana de Manizales considera no tener en cuenta los precios consultados para la estimación del valor del proceso contractual, toda vez que los valores relacionados en los procesos, refieren con diferentes características a las planteadas en el presente estudio previo, dejando antecedente de las mismas.

### 5.2 ANALISIS PRECIOS HISTÓRICOS

***Contrato vigencia 2023:***

| ÍTEM | ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA | NÚMERO DE CONTRATO | DESCRIPCIÓN | VALOR UNITARIO | IPC 2023 (9.28) IPC 2024 (5.2) Corrido IPC 2025 (4.9) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | POLICIA METROPOLITANA DE MANIZALEZ<br><br>GRACIELA CORTES | **91-1-20087-23** | EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA, UBICADO EN LA CIUDAD DE MANIZALES, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO COMPLEMENTARIO EN SALUD "CLÍNICA DE LA POLICÍA LA TOSCANA" CUYA DIRECCIÓN ES ÑA CARRERA 17 CALLE 67 ESQUINA." | $600.000 | **$687.808** |

***Contrato vigencia 2024:***

| ÍTEM | ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA | NÚMERO DE CONTRATO | DESCRIPCIÓN | VALOR UNITARIO | IPC 2024 (5.2) Corrido IPC 2025 (4.9) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | POLICIA METROPOLITANA DE MANIZALEZ<br><br>GRACIELA CORTES | 91-1-20069-24<br><br>91-1-20087-23 | EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA, UBICADO EN LA CIUDAD DE MANIZALES, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO COMPLEMENTARIO EN SALUD "CLÍNICA DE LA POLICÍA LA TOSCANA" CUYA DIRECCIÓN ES ÑA CARRERA 17 CALLE 67 ESQUINA." | $680.029 | **$750.445** |

***Contrato vigencia 2025:***

| ÍTEM | ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA | NÚMERO DE CONTRATO | DESCRIPCIÓN | VALOR UNITARIO | Corrido IPC 2025 (4.9) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | POLICIA METROPOLITANA DE MANIZALEZ<br><br>GRACIELA CORTES | 91-1-20069-24<br><br>91-1-20087-23 | EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA, UBICADO EN LA CIUDAD DE MANIZALES, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO COMPLEMENTARIO EN SALUD "CLÍNICA DE LA POLICÍA LA TOSCANA" CUYA DIRECCIÓN ES ÑA CARRERA 17 CALLE 67 ESQUINA." | $680.029 | **$713.350** |

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

**NOTA:** Para obtener los precios históricos del canon de arrendamiento, se consideraron los valores unitarios de los últimos contratos celebrados por la unidad, teniendo en cuenta las variaciones promedio de acuerdo a lo establecido en el IPC así: año 2023 el IPC aplicado es de 9.28%, año 2024 el IPC aplicado de 5.2%, año 2025 el IPC anual aplicado del 4.9% Según la consulta efectuada en la página del DANE.

## 5.3 PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB (NO APLICA)

La unidad deberá verificar los precios de catálogo que se encuentren publicados en la Tienda Virtual del Estado Colombiano o en su defecto en los sitios o portales web de las empresas que puedan ofrecer los bienes o servicios, de igual o similar objeto al que se pretende contratar.

| BIEN O SERVICIO | FECHA | EMPRESA | VALOR |
|---|---|---|---|
| | | | |

En caso de no encontrarse alguno, se dejará constancia de la consulta y de este hecho. De igual forma debe mencionarse si los precios consultados serán tenidos en cuenta para la estimación del valor del proceso contractual.

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

## 5.4 PRECIOS DE MERCADO

Es pertinente aclarar que basados en los conceptos emitidos por el Grupo de Bienes Raíces de la unidad, de acuerdo a la asesoría brindada por la Dirección Administrativa y Financiera, y dando alcance al instructivo N°024- DIPON -DIRAF-70 del 14/09/2020 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL" en el numeral 2.1 AVALÚO CANON DE ARRENDAMIENTO, que a la letra dice (…) "*para la suscripción de un nuevo contrato de arrendamiento, el avalúo comercial del canon de arrendamiento se hará con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio previsto en la resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, con el fin de establecer la base del canon de arrendamiento a cobrar*", se solicitó para la elaboración del nuevo proceso de contratación, la realización de un nuevo avalúo comercial del canon de arrendamiento.

Para hallar el valor del canon mensual de arrendamiento, se realizó avaluó por parte del Analista de bienes raíces y funcionario Valuador de la Policía Metropolitana de Manizales, mediante formato aprobado y estandarizado en la Suite Visión Empresarial- SVE (Formato 2BS-FR-0033- avalúo para inmuebles), donde se establece la cuantía del canon de arrendamiento para el local de cafetería de la UPRES CALDAS

El valor estimado para el presente arrendamiento corresponde a la suma de **OCHO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS PESOS ($ 8.583.600)** Moneda Legal Incluido IVA, distribuidos así:

| ÍTEM | AREA | TIEMPO PLAZO DE EJECUCION EN MESES | CANON MENSUAL 2025-2026 | IVA 19% | VALOR MENSUAL TOTAL ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE PROPIEDAD DE LA POLICIA NACIONAL – UPRES -CALDAS, LOCAL DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA. | 12 MESES | $ 579.393 | $ 135.907 | $ 715.300 | **$ 8.583.600** |
| | | | | | **VALOR TOTAL ESTIMADO** | **$ 8.583.600** |

**De otro lado es importante señalar que como el espacio que se va a arrendar será para utilizarla para el servicio de cafetería, se dispuso solicitar cotización previa para fijar los precios techo de estos productos, los cuales deben respetarse durante toda la ejecución del contrato.**

| ÍTEM | PRODUCTOS | PRESENTACIÓN | Valor con IVA | Valor Total |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Festival grande | 50 gr | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 2 | Festival pequeño | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 3 | Rondalla | 15,4 gr | $ 500 | $ 500 |
| 4 | Galletas de soda en paquete individual | 20 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 5 | Oreo pequeño | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 6 | Oreo grande | 50 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 7 | Wafer | 27,2 gr | $ 400 | $ 400 |
| 8 | Saltinas | 26 gr | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 9 | Galleta milo grande | 50 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 10 | Galleta milo pequeña | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 11 | Tosh | 30 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 12 | Ducales | 27 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 13 | Muu Max | 34 gr | $ 500 | $ 500 |
| 14 | Muu Yogur | 34 gr | $ 500 | $ 500 |
| 15 | Club Social | 26 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 16 | Chokis | 47 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 17 | Cocosete | 50 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 18 | Mini Glasitas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 19 | Glasitas | 50 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 20 | Chees Tris Grande | 72 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 21 | Chees Tris Pequeño | 42 gr | $ 2.400 | $ 2.400 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 22 | Papas rizadas | 35 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 23 | Tostacos | 45 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 24 | Maicitos | 45 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 25 | Choclitos Limón | 40 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 26 | De todito familiar | 400 gr | $ 11.000 | $ 11.000 |
| 27 | De todito | 165 gr | $ 9.500 | $ 9.500 |
| 28 | De todito natural | 45 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 29 | De todito BBQ | 45 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 30 | Snacky caramelo | 45 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 31 | Trocipollo | 32 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 32 | Margarita de limón | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 33 | Margarita de Natural | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 34 | Margarita de Pollo | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 35 | Palomitas | 68 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 36 | Besotes | 28 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 37 | Tocinetas | 25 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 38 | Platanitos Maduros | 36 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 39 | Platanitos Verdes | 36 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 40 | Chicharrón americano | 26 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 41 | Rosquitas margaritas | 28 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 42 | Doritos mega queso | 40 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 43 | Tostiarepas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 44 | Tostiempanadas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 45 | Papa Natural | 30 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 46 | Choco Krispi | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 47 | Kellogs | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 48 | Nuggets de Milo Grande | 50 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 49 | Nuggets de Milo Pequeño | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 50 | Popetas | 40 gr | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 51 | Boliqueso | 38 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 52 | Cheetos | 44 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 53 | Chocolatina Jumbo Pequeña | 20 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 54 | Chocolatina Jumbo Mediana | 40 gr | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 55 | Chocolatina Jumbo Grande | 100 gr | $ 8.000 | $ 8.000 |
| 56 | Chocolatina Jet Pequeña | 12 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 57 | Chocolatina Cookies And Crean Pequeña | 11 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 58 | Chocolatina Cookies And Crean Mediana | 50 gr | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 59 | Chocolatina Cookies And Crean Grande | 100 gr | $ 7.500 | $ 7.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 60 | Jumbo Mix | 35 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 61 | Maní moto | 48 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 62 | Maní salado la especial | 50 gr | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 63 | Maní dulce | 50 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 64 | Halls barra | 28,8 gr | $ 2.400 | $ 2.400 |
| 65 | Halls | Unidad | $ 300 | $ 300 |
| 66 | Caramelo | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 67 | Menta Helada | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 68 | Menta masticable | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 69 | Chicles trident | unidad | $ 400 | $ 400 |
| 70 | Caja pequeña de Chicles Adams | Unidad | $ 300 | $ 300 |
| 71 | Panelitas | 2,9 gr | $ 1.000 | $ 1.000 |
| 72 | Bom Bom bum | 21 gr | $ 800 | $ 800 |
| 73 | Enlatados lecherita pequeña | 100 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 74 | Variedad de dulces | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 75 | Lecherito tubo pequeño | Unidad | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 76 | Bocadillos veleño pequeño tradicional | Unidad | $ 900 | $ 900 |
| 77 | Bocadillo Combinado | Unidad | $ 1.300 | $ 1.300 |
| 78 | Nucita pequeña | 14 gr | $ 900 | $ 900 |
| 79 | Golpe Ranchero | 45 gr | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 80 | Trident individual | Unidad | $ 400 | $ 400 |
| 81 | Trident mediano | Unidad | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 82 | Trident Grande | Unidad | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 83 | Gomitas Trululu | Paquete | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 84 | Gomitas Trolli | Paquete | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 85 | Jet Burbujas | Unidad | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 86 | Chokis | 19 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 87 | Barrilete | Unidad | $ 600 | $ 600 |
| 88 | Caramelos Noel | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 89 | Sparkies en línea | Paquete x 5 | $ 500 | $ 500 |
| 90 | Sparkies en Paquete | Paquete | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 91 | Frunas | Paquete x 5 | $ 700 | $ 700 |
| 92 | Coffe de Light | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 93 | Super coco | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 94 | Golo Chips | 20 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 95 | Oreo Barra | 41 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 96 | Chao Barra | 12 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 97 | Bianchi | Unidad | $ 200 | $ 200 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 98 | Gol | 31 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 99 | Xtime | 30 gr | $ 300 | $ 300 |
| 100 | Bombón Super Coco | 21 gr | $ 900 | $ 900 |
| 101 | Ponqué Gala | 63 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 102 | Chocorramo | 65 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 103 | Chocorramo con mermelada | 40 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 104 | Ramo gansito | 40 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 105 | Submarino | 50 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 106 | Pingüino | 50 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 107 | Brownie | 55 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 108 | Gansito | 45 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 109 | Ponqué Ramo | Paquete x 6 | $ 8.500 | $ 8.500 |
| 110 | Coca-Cola Mini | 250 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 111 | Coca-Cola Personal | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 112 | Gaseosa Personal | 350 ml | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 113 | Gaseosa Mini | 250 ml | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 114 | Pony Malta Personal | 330 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 115 | Pony Malta mini | 250 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 116 | Jugo Tuti fruti o hit caja | 1000 ml | $ 6.000 | $ 6.000 |
| 117 | Jugo Tuti fruti o hit Pequeño | 250 ml | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 118 | Jugo Tuti fruti o hit Personal | 500 ml | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 119 | Agua en botella grande | 600 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 120 | Agua en botella Pequeña | 300 ml | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 121 | Gatorade | 500 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 122 | Esporade | 500 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 123 | Avena vaso | 250 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 124 | Kumis vaso | 150 ml | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 125 | Alpin chocolate | 200 ml | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 126 | Tampico bolsa pequeña | 250 ml | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 127 | Tampico botella | 500 ml | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 128 | Bon yurt | 170 ml | $ 4.800 | $ 4.800 |
| 129 | Jugo del valle | 400 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 130 | Fuze Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 131 | Sun Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 132 | Mr. Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 133 | Gasesas posotobon botella plástica | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 134 | Gasesas posotobon botella vidrio | 350 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 135 | Ginger Ale | 300 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 136 | Soda | 330 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 137 | H2O | 600 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 138 | Agua Bolsa | 360 ml | $ 1.000 | $ 1.000 |
| 139 | Agua con Gas | 600 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 140 | Yogo Yogo Vaso | 150 ml | $ 2.700 | $ 2.700 |
| 141 | Yogo Yogo Bolsa | 150 ml | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 142 | Yogurt | 150 ml | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 143 | Yogurt Finesse | 150 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 144 | Néctar Alpina | 200 ml | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 145 | Avena natural Alpina Bolsa | 200 ml | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 146 | Avena Ligth | 250 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 147 | Gelatina Boggy | 120 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 148 | Leche en Bolsa Pequeña | 113 ml | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 149 | Refrescos Alpina en Caja | 200 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 150 | Panelada | 420 ml | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 151 | Agua saborizada | 500 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 152 | Power | 500 ml | $ 4.200 | $ 4.200 |
| 153 | Café Pequeño greca | 5 onzas | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 154 | Café grande greca | 7 onzas | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 155 | capuccino máquina pequeño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 156 | capuccino máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 157 | mocaccino máquina pequeño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 158 | mocaccino máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 159 | chocolate máquina pequño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 160 | chocolate máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 161 | Café con Leche Pequeño greca | 5 onzas | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 162 | Café con Leche Grande greca | 7 onzas | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 163 | Aromática Pequeña | 5 onzas | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 164 | Aromática Grande | 7 onzas | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 165 | Milo frio Grande | 300 ml | $ 6.000 | $ 6.000 |
| 166 | Milo frio Pequeño | 250 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 167 | Milo caliente Grande | 7 onzas | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 168 | Milo caliente Pequeño | 5 onzas | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 169 | Leche Pequeña | 5 onzas | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 170 | Leche grande | 7 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 171 | Empanada de carne | 100 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 172 | Empanada de Pollo | 100 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 173 | Empanada de yuca | 100 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 174 | Torta de Carne | 150 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 175 | Papa rellena | 150 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 176 | Arepa con huevo | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 177 | Arepa con queso | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 178 | Arepa con perico | 200 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 179 | Arepa Ranchera | 200 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 180 | Pastel de pollo | 200 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 181 | Pastel de Carne | 200 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 182 | Chorizos con arepa | 150 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 183 | Arepa con pollo | 200 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 184 | Arepa con carne | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 185 | Arepas de Jamón y Queso | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 186 | Arepa con carne de hamburguesa | 200 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 187 | Arepa con Salchichón | Porción | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 188 | Dedos de Bocadillo-arequipe | Unidad | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 189 | dedo de Jamón y Queso | Unidad | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 190 | Pancerotiss | 100 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 191 | Flautas de Jamón y Queso | 100 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 192 | Caramañolas | 120 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 193 | Pan Queso | 70 gr | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 194 | Croissant | 90 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 195 | Bomba de Coco | 80 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 196 | Pan Chicharon | 80 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 197 | Torta de Pan | 100 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 198 | Buñuelo | 50 gr | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 199 | Dedos de queso | 70 gr | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 200 | Churros | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 201 | Rollos Rojo | 60 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 202 | Galletas (Panadería) | 30 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 203 | Tortas decoradas | 200 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 204 | Torta de Queso | 200 gr | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 205 | Torta de Chocolate | 200 gr | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 206 | Brazo de Reina | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 207 | Pan Hawaiano | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 208 | Pan Agridulce | 60 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 209 | Pan Trenza | 60 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 210 | Cañas | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 211 | Lenguas | 30 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 212 | Donas | 60 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 213 | Pandebono | 50 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 214 | Pan | 40 gr | $ 800 | $ 800 |
| 215 | Pandequeso | 60 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 216 | Cuca | 40 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 217 | Ensalada de frutas | Libra | $ 12.000 | $ 12.000 |
| 218 | Porción de Fruta ( piña, papaya, mango, gauyaba pera) | Vaso | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 219 | manzana | unidad | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 220 | banano | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 221 | naranja | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 222 | mandarina | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 223 | pera | unidad | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 224 | granadilla | unidad | $ 1.700 | $ 1.700 |

Nota: aunque se publicó el estudio de mercados en el SECOP II, no presentaron ninguna cotización. De manera física la señora GRACIELA CORTES GARCIA fue la única que presentó cotización para el estudio de mercados, la cual, durante la ejecución del contrato cumplió con lo estipulado dentro de las condiciones técnicas, hizo cancelación oportuna del canon de arrendamiento y servicios públicos del local arrendado y parafiscales de las personas a su cargo, en atención al usuario no reposan quejas sobre servicio al cliente.

## 5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

| ITEM | DESCRIPCION | PRECIO SECOP | PRECIOS DE CATÁLOGO | PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS | PRECIOS DE MERCADO | VALOR ESTIMADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Festival grande | N.A | N.A | N.A | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 2 | Festival pequeño | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 3 | Rondalla | N.A | N.A | N.A | $ 500 | $ 500 |
| 4 | Galletas de soda en paquete individual | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 5 | Oreo pequeño | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 6 | Oreo grande | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 7 | Wafer | N.A | N.A | N.A | $ 400 | $ 400 |
| 8 | Saltinas | N.A | NA | NA | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 9 | Galleta milo grande | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 10 | Galleta milo pequeña | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 11 | Tosh | N.A | N.A | N.A | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 12 | Ducales | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 13 | Muu Max | N.A | N.A | N.A | $ 500 | $ 500 |
| 14 | Muu Yogur | N.A | N.A | N.A | $ 500 | $ 500 |
| 15 | Club Social | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 16 | Chokis | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 17 | Cocosete | N.A | N.A | N.A | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 18 | Mini Glasitas | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 19 | Glasitas | N.A | N.A | N.A | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 20 | Chees Tris Grande | N.A | N.A | N.A | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 21 | Chees Tris Pequeño | N.A | N.A | N.A | $ 2.400 | $ 2.400 |
| 22 | Papas rizadas | N.A | N.A | N.A | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 23 | Tostacos | N.A | N.A | N.A | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 24 | Maicitos | N.A | N.A | N.A | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 25 | Choclitos Limón | N.A | N.A | N.A | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 26 | De todito familiar | N.A | N.A | N.A | $ 11.000 | $ 11.000 |
| 27 | De todito | N.A | NA | NA | $ 9.500 | $ 9.500 |
| 28 | De todito natural | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 29 | De todito BBQ | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 30 | Snacky caramelo | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 31 | Trocipollo | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 32 | Margarita de limón | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 33 | Margarita de Natural | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 34 | Margarita de Pollo | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 35 | Palomitas | N.A | N.A | N.A | $ 2.800 | $ 2.800 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 36 | Besotes | N.A | N.A | N.A | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 37 | Tocinetas | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 38 | Platanitos Maduros | N.A | N.A | N.A | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 39 | Platanitos Verdes | N.A | N.A | N.A | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 40 | Chicharrón americano | N.A | N.A | N.A | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 41 | Rosquitas margaritas | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 42 | Doritos mega queso | N.A | N.A | N.A | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 43 | Tostiarepas | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 44 | Tostiempanadas | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 45 | Papa Natural | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 46 | Choco Krispi | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 47 | Kellogs | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 48 | Nuggets de Milo Grande | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 49 | Nuggets de Milo Pequeño | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 50 | Popetas | N.A | N.A | N.A | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 51 | Boliqueso | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 52 | Cheetos | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 53 | Chocolatina Jumbo Pequeña | N.A | N.A | N.A | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 54 | Chocolatina Jumbo Mediana | N.A | N.A | N.A | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 55 | Chocolatina Jumbo Grande | N.A | N.A | N.A | $ 8.000 | $ 8.000 |
| 56 | Chocolatina Jet Pequeña | N.A | N.A | N.A | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 57 | Chocolatina Cookies And Crean Pequeña | N.A | N.A | N.A | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 58 | Chocolatina Cookies And Crean Mediana | N.A | N.A | N.A | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 59 | Chocolatina Cookies And Crean Grande | N.A | N.A | N.A | $ 7.500 | $ 7.500 |
| 60 | Jumbo Mix | N.A | N.A | N.A | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 61 | Maní moto | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 62 | Maní salado la especial | N.A | N.A | N.A | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 63 | Maní dulce | N.A | NA | NA | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 64 | Halls barra | N.A | N.A | N.A | $ 2.400 | $ 2.400 |
| 65 | Halls | N.A | N.A | N.A | $ 300 | $ 300 |
| 66 | Caramelo | N.A | N.A | N.A | $ 200 | $ 200 |
| 67 | Menta Helada | N.A | N.A | N.A | $ 200 | $ 200 |
| 68 | Menta masticable | N.A | N.A | N.A | $ 200 | $ 200 |
| 69 | Chicles trident | N.A | N.A | N.A | $ 400 | $ 400 |
| 70 | Caja pequeña de Chicles Adams | N.A | N.A | N.A | $ 300 | $ 300 |
| 71 | Panelitas | N.A | N.A | N.A | $ 1.000 | $ 1.000 |
| 72 | Bom Bom bum | N.A | N.A | N.A | $ 800 | $ 800 |
| 73 | Enlatados lecherita pequeña | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 74 | Variedad de dulces | N.A | N.A | N.A | $ 200 | $ 200 |
| 75 | Lecherito tubo pequeño | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 76 | Bocadillos veleño pequeño tradicional | N.A | N.A | N.A | $ 900 | $ 900 |
| 77 | Bocadillo Combinado | N.A | N.A | N.A | $ 1.300 | $ 1.300 |
| 78 | Nucita pequeña | N.A | N.A | N.A | $ 900 | $ 900 |
| 79 | Golpe Ranchero | N.A | N.A | N.A | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 80 | Trident individual | N.A | N.A | N.A | $ 400 | $ 400 |
| 81 | Trident mediano | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 82 | Trident Grande | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 83 | Gomitas Trululu | N.A | N.A | N.A | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 84 | Gomitas Trolli | N.A | N.A | N.A | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 85 | Jet Burbujas | N.A | N.A | N.A | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 86 | Chokis | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 87 | Barrilete | N.A | N.A | N.A | $ 600 | $ 600 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 88 | Caramelos Noel | N.A | N.A | N.A | $ 200 | $ 200 |
| 89 | Sparkies en línea | N.A | N.A | N.A | $ 500 | $ 500 |
| 90 | Sparkies en Paquete | N.A | N.A | N.A | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 91 | Frunas | N.A | N.A | N.A | $ 700 | $ 700 |
| 92 | Coffe de Light | N.A | N.A | N.A | $ 200 | $ 200 |
| 93 | Super coco | N.A | N.A | N.A | $ 200 | $ 200 |
| 94 | Golo Chips | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 95 | Oreo Barra | N.A | N.A | N.A | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 96 | Chao Barra | N.A | N.A | N.A | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 97 | Bianchi | N.A | N.A | N.A | $ 200 | $ 200 |
| 98 | Gol | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 99 | Xtime | N.A | NA | NA | $ 300 | $ 300 |
| 100 | Bombón Super Coco | N.A | N.A | N.A | $ 900 | $ 900 |
| 101 | Ponqué Gala | N.A | N.A | N.A | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 102 | Chocorramo | N.A | N.A | N.A | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 103 | Chocorramo con mermelada | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 104 | Ramo gansito | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 105 | Submarino | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 106 | Pingüino | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 107 | Brownie | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 108 | Gansito | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 109 | Ponqué Ramo | N.A | N.A | N.A | $ 8.500 | $ 8.500 |
| 110 | Coca-Cola Mini | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 111 | Coca-Cola Personal | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 112 | Gaseosa Personal | N.A | N.A | N.A | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 113 | Gaseosa Mini | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 114 | Pony Malta Personal | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 115 | Pony Malta mini | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 116 | Jugo Tuti fruti o hit caja | N.A | N.A | N.A | $ 6.000 | $ 6.000 |
| 117 | Jugo Tuti fruti o hit Pequeño | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 118 | Jugo Tuti fruti o hit Personal | N.A | N.A | N.A | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 119 | Agua en botella grande | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 120 | Agua en botella Pequeña | N.A | N.A | N.A | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 121 | Gatorade | N.A | N.A | N.A | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 122 | Esporade | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 123 | Avena vaso | N.A | N.A | N.A | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 124 | Kumis vaso | N.A | N.A | N.A | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 125 | Alpin chocolate | N.A | N.A | N.A | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 126 | Tampico bolsa pequeña | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 127 | Tampico botella | N.A | N.A | N.A | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 128 | Bon yurt | N.A | N.A | N.A | $ 4.800 | $ 4.800 |
| 129 | Jugo del valle | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 130 | Fuze Tea | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 131 | Sun Tea | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 132 | Mr. Tea | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 133 | Gasesas posotobon botella plástica | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 134 | Gasesas posotobon botella vidrio | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 135 | Ginger Ale | N.A | N.A | N.A | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 136 | Soda | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 137 | H2O | N.A | NA | NA | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 138 | Agua Bolsa | N.A | N.A | N.A | $ 1.000 | $ 1.000 |
| 139 | Agua con Gas | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 140 | Yogo Yogo Vaso | N.A | N.A | N.A | $ 2.700 | $ 2.700 |
| 141 | Yogo Yogo Bolsa | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 142 | Yogurt | N.A | N.A | N.A | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 143 | Yogurt Finesse | N.A | N.A | N.A | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 144 | Néctar Alpina | N.A | N.A | N.A | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 145 | Avena natural Alpina Bolsa | N.A | N.A | N.A | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 146 | Avena Ligth | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 147 | Gelatina Boggy | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 148 | Leche en Bolsa Pequeña | N.A | N.A | N.A | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 149 | Refrescos Alpina en Caja | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 150 | Panelada | N.A | N.A | N.A | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 151 | Agua saborizada | N.A | N.A | N.A | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 152 | Power | N.A | N.A | N.A | $ 4.200 | $ 4.200 |
| 153 | Café Pequeño greca | N.A | N.A | N.A | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 154 | Café grande greca | N.A | N.A | N.A | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 155 | capuccino máquina pequeño | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 156 | capuccino máquina grande | N.A | N.A | N.A | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 157 | mocaccino máquina pequeño | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 158 | mocaccino máquina grande | N.A | N.A | N.A | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 159 | chocolate máquina pequño | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 160 | chocolate máquina grande | N.A | N.A | N.A | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 161 | Café con Leche Pequeño greca | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 162 | Café con Leche Grande greca | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 163 | Aromática Pequeña | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 164 | Aromática Grande | N.A | N.A | N.A | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 165 | Milo frio Grande | N.A | N.A | N.A | $ 6.000 | $ 6.000 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 166 | Milo frio Pequeño | N.A | N.A | N.A | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 167 | Milo caliente Grande | N.A | N.A | N.A | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 168 | Milo caliente Pequeño | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 169 | Leche Pequeña | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 170 | Leche grande | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 171 | Empanada de carne | N.A | N.A | N.A | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 172 | Empanada de Pollo | N.A | N.A | N.A | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 173 | Empanada de yuca | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 174 | Torta de Carne | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 175 | Papa rellena | N.A | NA | NA | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 176 | Arepa con huevo | N.A | N.A | N.A | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 177 | Arepa con queso | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 178 | Arepa con perico | N.A | N.A | N.A | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 179 | Arepa Ranchera | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 180 | Pastel de pollo | N.A | N.A | N.A | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 181 | Pastel de Carne | N.A | N.A | N.A | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 182 | Chorizos con arepa | N.A | N.A | N.A | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 183 | Arepa con pollo | N.A | N.A | N.A | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 184 | Arepa con carne | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 185 | Arepas de Jamón y Queso | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 186 | Arepa con carne de hamburguesa | N.A | N.A | N.A | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 187 | Arepa con Salchichón | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 188 | Dedos de Bocadillo-arequipe | N.A | N.A | N.A | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 189 | dedo de Jamón y Queso | N.A | N.A | N.A | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 190 | Pancerotiss | N.A | N.A | N.A | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 191 | Flautas de Jamón y Queso | N.A | N.A | N.A | $ 4.000 | $ 4.000 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 192 | Caramañolas | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 193 | Pan Queso | N.A | N.A | N.A | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 194 | Croissant | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 195 | Bomba de Coco | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 196 | Pan Chicharon | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 197 | Torta de Pan | N.A | N.A | N.A | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 198 | Buñuelo | N.A | N.A | N.A | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 199 | Dedos de queso | N.A | N.A | N.A | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 200 | Churros | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 201 | Rollos Rojo | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 202 | Galletas (Panadería) | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 203 | Tortas decoradas | N.A | N.A | N.A | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 204 | Torta de Queso | N.A | N.A | N.A | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 205 | Torta de Chocolate | N.A | N.A | N.A | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 206 | Brazo de Reina | N.A | N.A | N.A | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 207 | Pan Hawaiano | N.A | N.A | N.A | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 208 | Pan Agridulce | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 209 | Pan Trenza | N.A | N.A | N.A | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 210 | Cañas | N.A | N.A | N.A | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 211 | Lenguas | N.A | N.A | N.A | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 212 | Donas | N.A | N.A | N.A | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 213 | Pandebono | N.A | N.A | N.A | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 214 | Pan | N.A | N.A | N.A | $ 800 | $ 800 |
| 215 | Pandequeso | N.A | N.A | N.A | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 216 | Cuca | N.A | N.A | N.A | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 217 | Ensalada de frutas | N.A | N.A | N.A | $ 12.000 | $ 12.000 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 218 | Porción de Fruta ( piña, papaya, mango, gauyaba pera) | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 219 | manzana | N.A | N.A | N.A | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 220 | banano | N.A | N.A | N.A | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 221 | naranja | N.A | N.A | NA | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 222 | mandarina | N.A | N.A | N.A | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 223 | pera | N.A | N.A | N.A | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 224 | granadilla | N.A | N.A | N.A | $ 1.700 | $ 1.700 |

Para obtener el valor estimado se tiene en cuenta únicamente los precios del mercado que es actualizado a los precios comerciales de los productos, no se tiene en cuenta los precios SECOP II, porque se trata de contratos realizados en unos espacios y formas diferentes al que se está proyectando y precios página Web no aplican para este proceso.

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

## 5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

Una vez calculado el valor estimado se debe diligenciar el siguiente cuadro, el cual debe trasladarse al estudio previo:

| ÍTEM | AREA | TIEMPO PLAZO DE EJECUCION EN MESES | CANON MENSUAL 2025-2026 | IVA 19% | VALOR MENSUAL TOTAL ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE PROPIEDAD DE LA POLICIA NACIONAL – UPRES -CALDAS, LOCAL DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA. | 12 MESES | $ 579.393 | $ 135.907 | $ 715.300 | **$ 8.583.600** |
| | | | | | **VALOR TOTAL ESTIMADO** | **$ 8.583.600** |

PRECIOS TECHO DE VENTA PRODUCTOS CAFETERIA

| ÍTEM | PRODUCTOS | PRESENTACIÓN | Valor con IVA | Valor Total |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Festival grande | 50 gr | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 2 | Festival pequeño | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 3 | Rondalla | 15,4 gr | $ 500 | $ 500 |
| 4 | Galletas de soda en paquete individual | 20 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 5 | Oreo pequeño | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Oreo grande | 50 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 7 | Wafer | 27,2 gr | $ 400 | $ 400 |
| 8 | Saltinas | 26 gr | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 9 | Galleta milo grande | 50 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 10 | Galleta milo pequeña | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 11 | Tosh | 30 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 12 | Ducales | 27 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 13 | Muu Max | 34 gr | $ 500 | $ 500 |
| 14 | Muu Yogur | 34 gr | $ 500 | $ 500 |
| 15 | Club Social | 26 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 16 | Chokis | 47 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 17 | Cocosete | 50 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 18 | Mini Glasitas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 19 | Glasitas | 50 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 20 | Chees Tris Grande | 72 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 21 | Chees Tris Pequeño | 42 gr | $ 2.400 | $ 2.400 |
| 22 | Papas rizadas | 35 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 23 | Tostacos | 45 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 24 | Maicitos | 45 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 25 | Choclitos Limón | 40 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 26 | De todito familiar | 400 gr | $ 11.000 | $ 11.000 |
| 27 | De todito | 165 gr | $ 9.500 | $ 9.500 |
| 28 | De todito natural | 45 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 29 | De todito BBQ | 45 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 30 | Snacky caramelo | 45 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 31 | Trocipollo | 32 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 32 | Margarita de limón | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 33 | Margarita de Natural | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 34 | Margarita de Pollo | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 35 | Palomitas | 68 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 36 | Besotes | 28 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 37 | Tocinetas | 25 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 38 | Platanitos Maduros | 36 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 39 | Platanitos Verdes | 36 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 40 | Chicharrón americano | 26 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 41 | Rosquitas margaritas | 28 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 42 | Doritos mega queso | 40 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 43 | Tostiarepas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 44 | Tostiempanadas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 45 | Papa Natural | 30 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 46 | Choco Krispi | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 47 | Kellogs | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 48 | Nuggets de Milo Grande | 50 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 49 | Nuggets de Milo Pequeño | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 50 | Popetas | 40 gr | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 51 | Boliqueso | 38 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 52 | Cheetos | 44 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 53 | Chocolatina Jumbo Pequeña | 20 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 54 | Chocolatina Jumbo Mediana | 40 gr | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 55 | Chocolatina Jumbo Grande | 100 gr | $ 8.000 | $ 8.000 |
| 56 | Chocolatina Jet Pequeña | 12 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 57 | Chocolatina Cookies And Crean Pequeña | 11 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 58 | Chocolatina Cookies And Crean Mediana | 50 gr | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 59 | Chocolatina Cookies And Crean Grande | 100 gr | $ 7.500 | $ 7.500 |
| 60 | Jumbo Mix | 35 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 61 | Maní moto | 48 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 62 | Maní salado la especial | 50 gr | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 63 | Maní dulce | 50 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 64 | Halls barra | 28,8 gr | $ 2.400 | $ 2.400 |
| 65 | Halls | Unidad | $ 300 | $ 300 |
| 66 | Caramelo | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 67 | Menta Helada | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 68 | Menta masticable | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 69 | Chicles trident | unidad | $ 400 | $ 400 |
| 70 | Caja pequeña de Chicles Adams | Unidad | $ 300 | $ 300 |
| 71 | Panelitas | 2,9 gr | $ 1.000 | $ 1.000 |
| 72 | Bom Bom bum | 21 gr | $ 800 | $ 800 |
| 73 | Enlatados lecherita pequeña | 100 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 74 | Variedad de dulces | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 75 | Lecherito tubo pequeño | Unidad | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 76 | Bocadillos veleño pequeño tradicional | Unidad | $ 900 | $ 900 |
| 77 | Bocadillo Combinado | Unidad | $ 1.300 | $ 1.300 |
| 78 | Nucita pequeña | 14 gr | $ 900 | $ 900 |
| 79 | Golpe Ranchero | 45 gr | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 80 | Trident individual | Unidad | $ 400 | $ 400 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 81 | Trident mediano | Unidad | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 82 | Trident Grande | Unidad | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 83 | Gomitas Trululu | Paquete | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 84 | Gomitas Trolli | Paquete | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 85 | Jet Burbujas | Unidad | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 86 | Chokis | 19 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 87 | Barrilete | Unidad | $ 600 | $ 600 |
| 88 | Caramelos Noel | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 89 | Sparkies en línea | Paquete x 5 | $ 500 | $ 500 |
| 90 | Sparkies en Paquete | Paquete | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 91 | Frunas | Paquete x 5 | $ 700 | $ 700 |
| 92 | Coffe de Light | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 93 | Super coco | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 94 | Golo Chips | 20 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 95 | Oreo Barra | 41 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 96 | Chao Barra | 12 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 97 | Bianchi | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 98 | Gol | 31 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 99 | Xtime | 30 gr | $ 300 | $ 300 |
| 100 | Bombón Super Coco | 21 gr | $ 900 | $ 900 |
| 101 | Ponqué Gala | 63 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 102 | Chocorramo | 65 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 103 | Chocorramo con mermelada | 40 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 104 | Ramo gansito | 40 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 105 | Submarino | 50 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 106 | Pingüino | 50 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 107 | Brownie | 55 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 108 | Gansito | 45 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 109 | Ponqué Ramo | Paquete x 6 | $ 8.500 | $ 8.500 |
| 110 | Coca-Cola Mini | 250 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 111 | Coca-Cola Personal | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 112 | Gaseosa Personal | 350 ml | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 113 | Gaseosa Mini | 250 ml | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 114 | Pony Malta Personal | 330 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 115 | Pony Malta mini | 250 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 116 | Jugo Tuti fruti o hit caja | 1000 ml | $ 6.000 | $ 6.000 |
| 117 | Jugo Tuti fruti o hit Pequeño | 250 ml | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 118 | Jugo Tuti fruti o hit Personal | 500 ml | $ 3.700 | $ 3.700 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 119 | Agua en botella grande | 600 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 120 | Agua en botella Pequeña | 300 ml | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 121 | Gatorade | 500 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 122 | Esporade | 500 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 123 | Avena vaso | 250 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 124 | Kumis vaso | 150 ml | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 125 | Alpin chocolate | 200 ml | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 126 | Tampico bolsa pequeña | 250 ml | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 127 | Tampico botella | 500 ml | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 128 | Bon yurt | 170 ml | $ 4.800 | $ 4.800 |
| 129 | Jugo del valle | 400 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 130 | Fuze Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 131 | Sun Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 132 | Mr. Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 133 | Gasesas posotobon botella plástica | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 134 | Gasesas posotobon botella vidrio | 350 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 135 | Ginger Ale | 300 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 136 | Soda | 330 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 137 | H2O | 600 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 138 | Agua Bolsa | 360 ml | $ 1.000 | $ 1.000 |
| 139 | Agua con Gas | 600 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 140 | Yogo Yogo Vaso | 150 ml | $ 2.700 | $ 2.700 |
| 141 | Yogo Yogo Bolsa | 150 ml | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 142 | Yogurt | 150 ml | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 143 | Yogurt Finesse | 150 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 144 | Néctar Alpina | 200 ml | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 145 | Avena natural Alpina Bolsa | 200 ml | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 146 | Avena Ligth | 250 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 147 | Gelatina Boggy | 120 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 148 | Leche en Bolsa Pequeña | 113 ml | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 149 | Refrescos Alpina en Caja | 200 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 150 | Panelada | 420 ml | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 151 | Agua saborizada | 500 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 152 | Power | 500 ml | $ 4.200 | $ 4.200 |
| 153 | Café Pequeño greca | 5 onzas | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 154 | Café grande greca | 7 onzas | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 155 | capuccino máquina pequeño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 156 | capuccino máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 157 | mocaccino máquina pequeño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 158 | mocaccino máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 159 | chocolate máquina pequño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 160 | chocolate máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 161 | Café con Leche Pequeño greca | 5 onzas | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 162 | Café con Leche Grande greca | 7 onzas | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 163 | Aromática Pequeña | 5 onzas | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 164 | Aromática Grande | 7 onzas | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 165 | Milo frio Grande | 300 ml | $ 6.000 | $ 6.000 |
| 166 | Milo frio Pequeño | 250 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 167 | Milo caliente Grande | 7 onzas | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 168 | Milo caliente Pequeño | 5 onzas | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 169 | Leche Pequeña | 5 onzas | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 170 | Leche grande | 7 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 171 | Empanada de carne | 100 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 172 | Empanada de Pollo | 100 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 173 | Empanada de yuca | 100 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 174 | Torta de Carne | 150 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 175 | Papa rellena | 150 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 176 | Arepa con huevo | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 177 | Arepa con queso | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 178 | Arepa con perico | 200 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 179 | Arepa Ranchera | 200 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 180 | Pastel de pollo | 200 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 181 | Pastel de Carne | 200 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 182 | Chorizos con arepa | 150 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 183 | Arepa con pollo | 200 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 184 | Arepa con carne | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 185 | Arepas de Jamón y Queso | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 186 | Arepa con carne de hamburguesa | 200 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 187 | Arepa con Salchichón | Porción | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 188 | Dedos de Bocadillo-arequipe | Unidad | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 189 | dedo de Jamón y Queso | Unidad | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 190 | Pancerotiss | 100 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 191 | Flautas de Jamón y Queso | 100 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 192 | Caramañolas | 120 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 193 | Pan Queso | 70 gr | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 194 | Croissant | 90 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 195 | Bomba de Coco | 80 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 196 | Pan Chicharon | 80 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 197 | Torta de Pan | 100 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 198 | Buñuelo | 50 gr | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 199 | Dedos de queso | 70 gr | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 200 | Churros | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 201 | Rollos Rojo | 60 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 202 | Galletas (Panadería) | 30 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 203 | Tortas decoradas | 200 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 204 | Torta de Queso | 200 gr | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 205 | Torta de Chocolate | 200 gr | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 206 | Brazo de Reina | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 207 | Pan Hawaiano | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 208 | Pan Agridulce | 60 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 209 | Pan Trenza | 60 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 210 | Cañas | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 211 | Lenguas | 30 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 212 | Donas | 60 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 213 | Pandebono | 50 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 214 | Pan | 40 gr | $ 800 | $ 800 |
| 215 | Pandequeso | 60 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 216 | Cuca | 40 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 217 | Ensalada de frutas | Libra | $ 12.000 | $ 12.000 |
| 218 | Porción de Fruta ( piña, papaya, mango, gauyaba pera) | Vaso | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 219 | manzana | unidad | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 220 | banano | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 221 | naranja | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 222 | mandarina | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 223 | pera | unidad | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 224 | granadilla | unidad | $ 1.700 | $ 1.700 |

**Los anteriores precios fueron redondeados a números enteros, con el fin de facilitar el proceso de venta -compra y devolución de dinero.**

**A parte de los anteriores productos, el contratista podrá ofrecer otros, pero su precio deberá ajustarse en todo caso a los del mercado, por eso en caso de ser seleccionado deberá remitir el listado de precios de estos alimentos y/o elementos para su aval, el cual deberá sostenerse durante todo el plazo del contrato.**

**NOTA:** para el presente proceso no se tendrá en cuenta el análisis de precios históricos en atención a lo siguiente, así:

1. Basados en los conceptos emitidos por el Grupo de Bienes Raíces de la unidad, de acuerdo a la asesoría brindada por la Dirección Administrativa y Financiera, y dando alcance al instructivo N°024-DIPON -DIRAF-70 del 14/09/2020 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL" en el numeral 2.1 AVALÚO CANON DE ARRENDAMIENTO, que a la letra dice (…) "*para la suscripción de un nuevo contrato de arrendamiento, el avalúo comercial del canon de arrendamiento se hará con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio previsto en la resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, con el fin de establecer la base del canon de arrendamiento a cobrar*", se solicitó para la elaboración del nuevo proceso de contratación, la realización de un nuevo avalúo comercial del canon de arrendamiento se realizó avaluó por parte del Analista de bienes raíces y funcionario Valuador de la Policía Metropolitana de Manizales, mediante formato aprobado y estandarizado en la Suite Visión Empresarial- SVE (Formato 2BS-FR-0033- avalúo para inmuebles), donde se establece la cuantía del canon de arrendamiento para el local.

2. El instructivo No. 024- DIPON -DIRAF-70 del 14/09/2020 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL" en el numeral 2.1 AVALÚO CANON DE ARRENDAMIENTO, dice (…) para la suscripción de un nuevo contrato de arrendamiento, el avalúo comercial del canon de arrendamiento se hará con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio previsto en la resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, con el fin de establecer la base del canon de arrendamiento a cobrar.

3. El decreto 1420 de julio 24 de 1998 "Por el cual se reglamentan parcialmente el artículo 37 de la Ley 9 de 1989, el artículo 27 del Decreto-ley 2150 de 1995, los artículos 56, 61, 62, 67, 75, 76, 77, 80, 82, 84 y 87 de la Ley 388 de 1997 y, el artículo 11 del Decreto-ley 151 de 1998, que hacen referencia al tema de avalúos", en su Capítulo tercero "Procedimiento para la elaboración y controversia de los avalúos", establece en el Artículo 19º. - Los avalúos tendrán una vigencia de un (1) año, contados desde la fecha de su expedición o desde aquella en que se decidió la revisión o impugnación.

## 4 LISTA DE PRODUCTOS OFERTADOS

| ÍTEM | PRODUCTOS | PRESENTACIÓN |
|---|---|---|
| 1 | Festival grande | 50 gr |
| 2 | Festival pequeño | 36 gr |
| 3 | Rondalla | 15,4 gr |
| 4 | Galletas de soda en paquete individual | 20 gr |
| 5 | Oreo pequeño | 36 gr |
| 6 | Oreo grande | 50 gr |
| 7 | Wafer | 27,2 gr |
| 8 | Saltinas | 26 gr |

| | | |
|---|---|---|
| 9 | Galleta milo grande | 50 gr |
| 10 | Galleta milo pequeña | 36 gr |
| 11 | Tosh | 30 gr |
| 12 | Ducales | 27 gr |
| 13 | Muu Max | 34 gr |
| 14 | Muu Yogur | 34 gr |
| 15 | Club Social | 26 gr |
| 16 | Chokis | 47 gr |
| 17 | Cocosete | 50 gr |
| 18 | Mini Glasitas | 36 gr |
| 19 | Glasitas | 50 gr |
| 20 | Chees Tris Grande | 72 gr |
| 21 | Chees Tris Pequeño | 42 gr |
| 22 | Papas rizadas | 35 gr |
| 23 | Tostacos | 45 gr |
| 24 | Maicitos | 45 gr |
| 25 | Choclitos Limón | 40 gr |
| 26 | De todito familiar | 400 gr |
| 27 | De todito | 165 gr |
| 28 | De todito natural | 45 gr |
| 29 | De todito BBQ | 45 gr |
| 30 | Snacky caramelo | 45 gr |
| 31 | Trocipollo | 32 gr |
| 32 | Margarita de limón | 36 gr |
| 33 | Margarita de Natural | 36 gr |
| 34 | Margarita de Pollo | 36 gr |
| 35 | Palomitas | 68 gr |
| 36 | Besotes | 28 gr |
| 37 | Tocinetas | 25 gr |
| 38 | Platanitos Maduros | 36 gr |
| 39 | Platanitos Verdes | 36 gr |
| 40 | Chicharrón americano | 26 gr |
| 41 | Rosquitas margaritas | 28 gr |
| 42 | Doritos mega queso | 40 gr |
| 43 | Tostiarepas | 36 gr |
| 44 | Tostiempanadas | 36 gr |
| 45 | Papa Natural | 30 gr |
| 46 | Choco Krispi | 50 gr |

| | | |
|---|---|---|
| 47 | Kellogs | 50 gr |
| 48 | Nuggets de Milo Grande | 50 gr |
| 49 | Nuggets de Milo Pequeño | 36 gr |
| 50 | Popetas | 40 gr |
| 51 | Boliqueso | 38 gr |
| 52 | Cheetos | 44 gr |
| 53 | Chocolatina Jumbo Pequeña | 20 gr |
| 54 | Chocolatina Jumbo Mediana | 40 gr |
| 55 | Chocolatina Jumbo Grande | 100 gr |
| 56 | Chocolatina Jet Pequeña | 12 gr |
| 57 | Chocolatina Cookies And Crean Pequeña | 11 gr |
| 58 | Chocolatina Cookies And Crean Mediana | 50 gr |
| 59 | Chocolatina Cookies And Crean Grande | 100 gr |
| 60 | Jumbo Mix | 35 gr |
| 61 | Maní moto | 48 gr |
| 62 | Maní salado la especial | 50 gr |
| 63 | Maní dulce | 50 gr |
| 64 | Halls barra | 28,8 gr |
| 65 | Halls | Unidad |
| 66 | Caramelo | Unidad |
| 67 | Menta Helada | Unidad |
| 68 | Menta masticable | Unidad |
| 69 | Chicles trident | unidad |
| 70 | Caja pequeña de Chicles Adams | Unidad |
| 71 | Panelitas | 2,9 gr |
| 72 | Bom Bom bum | 21 gr |
| 73 | Enlatados lecherita pequeña | 100 gr |
| 74 | Variedad de dulces | Unidad |
| 75 | Lecherito tubo pequeño | Unidad |
| 76 | Bocadillos veleño pequeño tradicional | Unidad |
| 77 | Bocadillo Combinado | Unidad |
| 78 | Nucita pequeña | 14 gr |
| 79 | Golpe Ranchero | 45 gr |
| 80 | Trident individual | Unidad |
| 81 | Trident mediano | Unidad |
| 82 | Trident Grande | Unidad |
| 83 | Gomitas Trululu | Paquete |

| | | |
|---|---|---|
| 84 | Gomitas Trolli | Paquete |
| 85 | Jet Burbujas | Unidad |
| 86 | Chokis | 19 gr |
| 87 | Barrilete | Unidad |
| 88 | Caramelos Noel | Unidad |
| 89 | Sparkies en línea | Paquete x 5 |
| 90 | Sparkies en Paquete | Paquete |
| 91 | Frunas | Paquete x 5 |
| 92 | Coffe de Light | Unidad |
| 93 | Super coco | Unidad |
| 94 | Golo Chips | 20 gr |
| 95 | Oreo Barra | 41 gr |
| 96 | Chao Barra | 12 gr |
| 97 | Bianchi | Unidad |
| 98 | Gol | 31 gr |
| 99 | Xtime | 30 gr |
| 100 | Bombón Super Coco | 21 gr |
| 101 | Ponqué Gala | 63 gr |
| 102 | Chocorramo | 65 gr |
| 103 | Chocorramo con mermelada | 40 gr |
| 104 | Ramo gansito | 40 gr |
| 105 | Submarino | 50 gr |
| 106 | Pingüino | 50 gr |
| 107 | Brownie | 55 gr |
| 108 | Gansito | 45 gr |
| 109 | Ponqué Ramo | Paquete x 6 |
| 110 | Coca-Cola Mini | 250 ml |
| 111 | Coca-Cola Personal | 400 ml |
| 112 | Gaseosa Personal | 350 ml |
| 113 | Gaseosa Mini | 250 ml |
| 114 | Pony Malta Personal | 330 ml |
| 115 | Pony Malta mini | 250 ml |
| 116 | Jugo Tuti fruti o hit caja | 1000 ml |
| 117 | Jugo Tuti fruti o hit Pequeño | 250 ml |
| 118 | Jugo Tuti fruti o hit Personal | 500 ml |
| 119 | Agua en botella grande | 600 ml |
| 120 | Agua en botella Pequeña | 300 ml |
| 121 | Gatorade | 500 ml |

| | | |
|---|---|---|
| 122 | Esporade | 500 ml |
| 123 | Avena vaso | 250 ml |
| 124 | Kumis vaso | 150 ml |
| 125 | Alpin chocolate | 200 ml |
| 126 | Tampico bolsa pequeña | 250 ml |
| 127 | Tampico botella | 500 ml |
| 128 | Bon yurt | 170 ml |
| 129 | Jugo del valle | 400 ml |
| 130 | Fuze Tea | 400 ml |
| 131 | Sun Tea | 400 ml |
| 132 | Mr. Tea | 400 ml |
| 133 | Gasesas posotobon botella plástica | 400 ml |
| 134 | Gasesas posotobon botella vidrio | 350 ml |
| 135 | Ginger Ale | 300 ml |
| 136 | Soda | 330 ml |
| 137 | H2O | 600 ml |
| 138 | Agua Bolsa | 360 ml |
| 139 | Agua con Gas | 600 ml |
| 140 | Yogo Yogo Vaso | 150 ml |
| 141 | Yogo Yogo Bolsa | 150 ml |
| 142 | Yogurt | 150 ml |
| 143 | Yogurt Finesse | 150 ml |
| 144 | Néctar Alpina | 200 ml |
| 145 | Avena natural Alpina Bolsa | 200 ml |
| 146 | Avena Ligth | 250 ml |
| 147 | Gelatina Boggy | 120 gr |
| 148 | Leche en Bolsa Pequeña | 113 ml |
| 149 | Refrescos Alpina en Caja | 200 ml |
| 150 | Panelada | 420 ml |
| 151 | Agua saborizada | 500 ml |
| 152 | Power | 500 ml |
| 153 | Café Pequeño greca | 5 onzas |
| 154 | Café grande greca | 7 onzas |
| 155 | capuccino máquina pequeño | 5 onzas |
| 156 | capuccino máquina grande | 7 onzas |
| 157 | mocaccino máquina pequeño | 5 onzas |
| 158 | mocaccino máquina grande | 7 onzas |
| 159 | chocolate máquina pequño | 5 onzas |

| | | |
|---|---|---|
| 160 | chocolate máquina grande | 7 onzas |
| 161 | Café con Leche Pequeño greca | 5 onzas |
| 162 | Café con Leche Grande greca | 7 onzas |
| 163 | Aromática Pequeña | 5 onzas |
| 164 | Aromática Grande | 7 onzas |
| 165 | Milo frio Grande | 300 ml |
| 166 | Milo frio Pequeño | 250 ml |
| 167 | Milo caliente Grande | 7 onzas |
| 168 | Milo caliente Pequeño | 5 onzas |
| 169 | Leche Pequeña | 5 onzas |
| 170 | Leche grande | 7 onzas |
| 171 | Empanada de carne | 100 gr |
| 172 | Empanada de Pollo | 100 gr |
| 173 | Empanada de yuca | 100 gr |
| 174 | Torta de Carne | 150 gr |
| 175 | Papa rellena | 150 gr |
| 176 | Arepa con huevo | 200 gr |
| 177 | Arepa con queso | 200 gr |
| 178 | Arepa con perico | 200 gr |
| 179 | Arepa Ranchera | 200 gr |
| 180 | Pastel de pollo | 200 gr |
| 181 | Pastel de Carne | 200 gr |
| 182 | Chorizos con arepa | 150 gr |
| 183 | Arepa con pollo | 200 gr |
| 184 | Arepa con carne | 200 gr |
| 185 | Arepas de Jamón y Queso | 200 gr |
| 186 | Arepa con carne de hamburguesa | 200 gr |
| 187 | Arepa con Salchichón | Porción |
| 188 | Dedos de Bocadillo-arequipe | Unidad |
| 189 | dedo de Jamón y Queso | Unidad |
| 190 | Pancerotiss | 100 gr |
| 191 | Flautas de Jamón y Queso | 100 gr |
| 192 | Caramañolas | 120 gr |
| 193 | Pan Queso | 70 gr |
| 194 | Croissant | 90 gr |
| 195 | Bomba de Coco | 80 gr |
| 196 | Pan Chicharon | 80 gr |
| 197 | Torta de Pan | 100 gr |

| | | |
|---|---|---|
| 198 | Buñuelo | 50 gr |
| 199 | Dedos de queso | 70 gr |
| 200 | Churros | 50 gr |
| 201 | Rollos Rojo | 60 gr |
| 202 | Galletas (Panadería) | 30 gr |
| 203 | Tortas decoradas | 200 gr |
| 204 | Torta de Queso | 200 gr |
| 205 | Torta de Chocolate | 200 gr |
| 206 | Brazo de Reina | 200 gr |
| 207 | Pan Hawaiano | 200 gr |
| 208 | Pan Agridulce | 60 gr |
| 209 | Pan Trenza | 60 gr |
| 210 | Cañas | 50 gr |
| 211 | Lenguas | 30 gr |
| 212 | Donas | 60 gr |
| 213 | Pandebono | 50 gr |
| 214 | Pan | 40 gr |
| 215 | Pandequeso | 60 gr |
| 216 | Cuca | 40 gr |
| 217 | Ensalada de frutas | Libra |
| 218 | Porción de Fruta ( piña, papaya, mango, gauyaba pera) | Vaso |
| 219 | manzana | unidad |
| 220 | banano | unidad |
| 221 | naranja | unidad |
| 222 | mandarina | unidad |
| 223 | pera | unidad |
| 224 | granadilla | unidad |

Subintendente **ANDRÉS FELIPE ORTIZ LÓPEZ**
Funcionario UPRES CALDAS

Mayor **MÓNICA MARÍA MOJICASERRANO**
Jefe Unidad Prestadora de Salud Caldas

**DOCUMENTOS ANEXOS AL ESTUDIO PREVIO**

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Contratación directa, cuyo objeto es la "**ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE PROPIEDAD DE LA POLICÍA NACIONAL – ESTABLECIEMITNO COMPLEMENTARIO DE ATENCION EN SALUD – UPRES CALDAS DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA**"

| Aplica | **Anexos** |
|---|---|
| ✓ | Especificaciones Técnicas Mínimas |
| ✓ | Estimación, Tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías |
| ✓ | Análisis del riesgo y forma de mitigarlo. |
| ✓ | Obligaciones de la policía nacional |
| ✓ | Obligaciones del contratista<br>Anexo económico |

| Aplica | **FORMULARIOS ADJUNTOS AL ESTUDIO PREVIO** |
|---|---|
| ✓ | Acuerdo de confidencialidad (obligatorio) |
| ✓ | Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio) |
| ✓ | Compromiso anticorrupción (obligatorio) |
| ✓ | Carta de presentación de la propuesta (obligatorio) |
| ✓ | Constancia cumplimiento obligaciones a los sistemas de salud, pensiones, ARL y obligaciones parafiscales (obligatorio) |
| ✓ | Ausencia de inhabilidades e incompatibilidades (obligatorio) |
| ✓ | Origen licito de los recursos (obligatorio) |

## CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En calidad de Jefe de Unidad Prestadora de Salud Caldas, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN, que se cuenta con el espacio físico para realizar el proceso **ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE PROPIEDAD DE LA POLICÍA NACIONAL – ESTABLECIMIENTO COMPLEMENTARIO DE ATENCION EN SALUD – UPRES CALDAS DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA**, y, que el mismo no se puede ejecutar con personal de planta de la Institución, razón por la cual, la única forma de satisfacerlo de forma eficiente y en las condiciones técnicas que se necesita es mediante el arrendamiento de dicho espacio físico con la contratación con terceros.

Firma,

Mayor **MÓNICA MARÍA MOJICASERRANO**
Jefe Unidad Prestadora de Salud Caldas

## ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

| | DESCRIPCION | cumple | No cumple |
|---|---|---|---|
| 1 | Para el desarrollo y ejecución del objeto aludido el local que se entrega en arrendamiento debe ser utilizado exclusivamente para brindar el servicio de cafetería a los usuarios, empleados y visitantes de la Clínica la Toscana.<br><br>El plazo para la ejecución del contrato es de (1) año, contado a partir de la fecha de carta de inicio del contrato.<br><br>El valor del canon de arrendamiento se ajustará de forma anual de acuerdo al avalúo realizado por el área de bienes raíces de la Policía Nacional. | | |
| 2 | Prestar el servicio de cafetería, única y exclusivamente venta y expendio de alimentos, **NO PREPARACION** garantizando el estricto cumplimiento del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, que rige a los establecimientos para el expendio y consumo de alimentos. | | |
| 3 | Se prohíbe dentro de las instalaciones de la cafetería la fabricación de alimentos, todos deben venir listos para el consumo, solo estará permitido la preparación de bebidas y ensaladas de frutas. | | |
| 4 | Los restaurantes y cafeterías que prestan servicio a la Policía Nacional, deben velar por que sus usuarios reciban productos de excelente calidad nutricional que aseguren hábitos alimentarios saludables en ellos. Entre dichos productos se encuentran productos lácteos, frutas naturales, jugos naturales, Ensaladas de frutas, cereales y derivados enteros e integrales, entre otros, se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas y cigarrillos. | | |
| 5 | Control permanente de la existencia de suministros y otros elementos necesarios para la prestación del servicio. | | |
| 6 | Deberán disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/ o congelación. | | |
| 7 | Velar por el buen funcionamiento y presentación de su servicio controlando a la vez las actividades de aseo y mantenimiento. | | |
| 8 | Los productos a expender por el arrendatario deben de cumplir normas de calidad y seguridad que cumplan con las normas sanitarias, empaques, fechas donde indiquen su fecha de vencimiento, etiqueta nutricional, razón social, entidad que las produce y comercializa, empaques originales, en cumplimiento a lo establecido en el Decreto 2674 de 2013.<br><br>El menaje utilizado para el expendio de bebidas y alimentos debe tener características Biodegradables, no se permite el uso de Poliestireno expandido (ICOPOR) ,dando cumplimiento al manual de contratación de la Policía Nacional. | | |
| 9 | Realizar y ejecutar continuamente protocolo de higiene y desinfección: lavado y desinfección de equipo, menaje y áreas locativas utilizando Hipoclorito al 13% de acuerdo a las medidas estandarizadas. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10 | Atender a todos los usuarios con respeto y consideración. | | |
| 11 | Contar con proveedores confiables de todos los productos que se encuentren a la venta, los cuales deben tener su licencia sanitaria vigente, dicha licencia debe hacerse llegar al supervisor del contrato. | | |
| 12 | Cumplir con el horario establecido por la institución (06:30 A 18:00 Horas) y no podrá ser modificado sino con expresa autorización del Arrendador. | | |
| 13 | El proponente deberá contar con dos (2) personas durante la jornada de atención al público.<br><br>Cumplir con obligación frente al sistema de seguridad social y parafiscales de los empleados que estén bajo su cargo, este soporte debe ser entregado de manera mensual al supervisor del contrato. | | |
| 14 | Responder laboralmente por la vinculación del personal que contrate o que utilice para la ejecución del presente contrato. | | |
| 15 | El arrendamiento del local incluye la entrega del iguiente mobiliario por el tiempo del contrato:<br><br>• 3 Mesas en aluminio color plata ó mesa acerada con base cromada<br>• 16 Sillas con brazos, con tejido perforado que imita el tejido artesanal (color beige), patas en aluminio que no se oxiden, tacón antideslizante.<br><br>El contratista debe velar por el buen estado del mismo y entregarlos en excelentes condiciones al finalizar el contrato. | | |
| 16 | Fijar en un lugar visible, el listado de precios de los productos, el cual llevara para su validez la firma del arrendador. Además en común acuerdo con el Jefe de Sanidad y/o Director de Clínica, concretar los productos a ofrecer, con el fin de cumplir con la base de Alimentación Saludable y organolépticamente atractiva para los consumidores. | | |
| 17 | Mantener en el sitio de trabajo el personal debidamente presentado con los elementos necesarios para la prestación adecuada del servicio y carnet de identificación para el personal que labore dentro de la cafetería.<br><br>Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. | | |
| 18 | Usar calzado cerrado, de material resistente, impermeable ,antideslizante y de tacón bajo. | | |
| 19 | El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **20** | Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior | | |
| **21** | El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. | | |
| **22** | La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección deberá realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancia químicas autorizadas para este efecto. | | |
| **23** | La Clínica se reserva el derecho de solicitar el retiro de aquellos empleados que no cumplan con las normas básicas de comportamiento, disciplina, relaciones interpersonales y atención al usuario, decisión que debe ser acatada y respetada por el contratista, debiendo proceder a su reemplazo inmediato. | | |
| **24** | El contratista se compromete a realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando La Clínica La Toscana lo considere indispensable y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por los alimentes o solo como una forma de control microbiológico. | | |
| **25** | El contratista se compromete a efectuar fumigaciones trimestrales, con el fin de garantizar el control de plagas, roedores, bichos rastreros en las instalaciones donde se prestará el suministro de alimentos y sus alrededores, de lo cual deberá quedar constancia con un certificado expedido por la Institución que realice la labor, dicho certificado deberá ser entregado al supervisor del contrato. | | |
| **26** | El contratista debe llevar de manera continua el diligenciamiento de formato de seguimiento de calidad del empaque, fecha de vencimiento, entre otros. | | |
| **27** | El servido de salsas u otros aderezos deben ser en porciones personales (sachet) y desechar los residuos sobrantes, con el fin de garantizar la inocuidad del producto, | | |
| **28** | Para las bayetillas de limpieza deben ser desechables tipo wiper. | | |
| **29** | El expendio de alimentos debe ser mediante pinzas o guantes desechables, con el fin de evitar el contacto directo del alimento con las manos, además designar una persona para recibir dineros exclusivamente. | | |
| **30** | Usar el alcohol glicerinado para la desinfección de manos, este, debe ser empacado en dispensadores individuales y ser cambiado máximo cada 15 días, mantenerlo alejado de fuentes de calor, sitios húmedos y evitar incidencia directa de la luz sobre el recipiente. | | |
| **31** | Compromiso del Cumplimiento de los Estándares de Seguridad y Salud en el Trabajo. El oferente debe cumplir con las normas de salud y seguridad en el trabajo, en especial con los estándares relacionados en la resolución número 0312 del 2019, del Ministerio de Salud y las demás que la adicionen modifiquen y complementen, por lo anterior el oferente debe en general, comprometerse a cumplir con los requisitos exigidos en las disposiciones legales que regulan la Seguridad Industrial y SG-SST. El COMITÉ TÉCNICO DEBE VERIFICAR EL | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | CUMPLIMIENTO DE ESTOS REQUISITOS. –(Se cumple con el requisito para efectos de la oferta con el diligenciamiento del anexo respectivo.)<br><br>-Certificado emitido por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) sobre la Evaluación Inicial o Autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), donde conste una calificación total que se encuentre en una escala de valoración "Aceptable" (puntaje entre el 85-95 %) y el respectivo plan de mejoramiento a que haya lugar de acuerdo a la Resolución 0312 de 2019 o la que lo modifique o sustituya (para el caso de consorcio o uniones temporales se deberá presentar el certificado por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio). La calificación total de la Evaluación Inicial o Autoevaluación del SGSST será objeto de verificación durante la ejecución del contrato.<br><br>Anexar copia del plan de trabajo para la ejecución de las actividades del SG-SST, donde se evidencie el cumplimiento de todas las normas vigentes en materia de SG-SST aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores del contratista.<br><br>Anexar copia del plan de trabajo relacionado con el SG SST, previamente acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus empleados o dependientes.<br><br>Notificar por escrito el nombre del responsable del SG SST, para poder articular, actividades de prevención, control y supervisión de la actividad contratada | | |
| **32** | El Oferente no podrá estar reportado en el RUIA (REGISTRO UNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES) pues será causal de rechazo.<br><br>LA CONSULTA SOBRE SANCIONES SE REALIZARÀ EN EL SIGUIENTE ENLACE:<br>http://vital.anla.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext | | |
| **33** | El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control del desastre y riesgos ambientales. | | |
| **34** | El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. | | |
| **35** | El oferente evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. | | |
| **36** | El oferente deberá garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. | | |
| **37** | El futuro contratista deberá realizar tratamiento de residuos especiales generados en la ejecución de sus labores, igualmente deberá encargarse de la segregación en la fuente, almacenamiento y disposición.<br><br>Así mismo deberá hacerse responsable por la contaminación, consecuencias y sanciones derivadas de las prácticas inapropiadas, u omisiones de su personal | | |
| **38** | El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, prohibidas, ni mucho menos residuos sólidos al alcantarillado. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 39 | Los vertimientos del futuro contratista estarán limitados exclusivamente a aguas domésticas, es decir, aquellas generadas en el lavado de manos e insumos, si el arrendatario requiere lavado de equipos que desprendan residuos de grasa, aceite, solventes o cualquier sustancia química, deberá reportarlo al inicio de ejecución del contrato al supervisor de la UPRES Caldas, y deberá proceder a contratar la caracterización de aguas residuales como mínimo una vez al año, así mismo, deberá instalar un dispositivo para retención de grasas. | | |
| 40 | El arrendatario deberá adherirse al manual de contratación de la policía nacional, absteniéndose del uso de bolsas plásticas, cubiertos, platos, pitillos y mezcladores plásticos, así como el uso de poliestireno expandido. | | |
| 41 | Realiza mantenimiento y calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras, hornos, greca<br>s, cafeteras) mínimo una vez durante la ejecución del contrato, los residuos retirados deberán gestionarse de acuerdo a su categoría por parte del arrendatario. | | |
| 42 | Los insumos químicos que se utilicen en las instalaciones deberán ceñirse a las indicaciones del sistema globalmente armonizado adoptado en Colombia y su manipulación será de acuerdo a los convenios sobre seguridad en la utilización de productos químicos en el trabajo.<br>Debe solicitar las hojas de datos de seguridad a los proveedores y conservar una carpeta con ellas en el puesto de trabajo, siempre en idioma español y debidamente socializadas con los colaboradores. | | |
| 43 | El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos (colores blanco y negro) en el establecimiento para la segregación de residuos, de acuerdo con el volumen de generación y darles el adecuado tratamiento y disposición final según su categoría.<br>Para el caso de los residuos orgánicos, deberá acoger lo dispuesto la resolución 2640 de 2007 sobre las condiciones sanitarias para cría de porcinos. | | |
| 44 | Los equipos eléctricos deben cumplir con normas técnicas de eficiencia energética, es decir, que tengan bajo consumo de energía, conforme con la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial, rangos de eficiencia y etiquetado | | |
| 45 | el contratista estará a cargo de todos los arreglos locativos que haya a lugar, el valor de dichos arreglos será descontado mes a mes del canon de arrendamiento, toda vez se firme la respectiva acta entre las partes, con el fin de dejar soporte del mismo. | | |
| 46 | El arrendatario deberá adelantar los permisos y licencias para el funcionamiento de la actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión antes del inicio, en la ejecución o al finalizar la ejecución serán asumidas por responsabilidad del arrendatario. | | |
| 47 | Deberá aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos, recibir visitas de inspección y acatar las observaciones que el supervisor realice después de las mismas, para contribuir al cumplimiento de las políticas del sistema integrado de gestión, políticas y objetivos. | | |
| 48 | El contratista deberá implementar un plan de separación en la fuente y disposición adecuada de los residuos generados en la actividad de expendio, de acuerdo con el PGIRASA de la Unidad Prestadora de | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Salud Caldas. Se prohíbe mezclar residuos aprovechables con residuos ordinarios o peligrosos (ganchos de cosedora, tonner de impresión, etc). Adecuar puntos ecológicos dentro del área de expendio y afuera de la cafetería para que los usuarios separen adecuadamente los residuos.<br><br>Evidencia exigible: Ficha técnica de los puntos ecológicos (deben ser mínimo una caneca blanca, una negra y con capacidad mínima de 70 lts cada una con tapa de vaivén o pedal) | | |
| 49 | En aras de reducir o mitigar el impacto ambiental por residuos de muy lenta degradación y contribuir a los compromisos nacionales de reducción de plásticos de un solo uso (Ley 2232 de 2022) el contratista deberá priorizar empaques y utensilios reutilizables, compostables o biodegradables. El uso de pitillos plásticos, mezcladores y empaques no degradables estará prohibido (icopor, vasos plásticos, mezcladores plásticos, platos plásticos, y similares)<br><br>Evidencia exigible: Ficha técnica de los elementos desechables que utilizaría en el expendio de alimentos. | | |
| 50 | En todas las fases de transporte y expendio de alimentos, el contratista deberá cumplir con la Resolución 2674 de 2013, especialmente en lo relacionado con condiciones higiénico-sanitarias, control de plagas y manipulación segura de alimentos; para lo cual, el contratista deberá presentar el listado de proveedores de alimentos preparados como panadería y frituras.<br><br>Evidencia exigible trimestral: Certificados de manipulación de alimentos de los preparadores y transportadores.<br><br>Documento con registro fotográfico del vehículo trasportador de alimentos (habilitado). | | |
| 51 | El contratista deberá presentar, el certificado de idoneidad sanitaria vigente emitido por la autoridad competente, que garantice que las instalaciones, equipos y procedimientos cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para preparación, expendio y manipulación de alimentos.<br><br>Evidencia exigible semestral:<br><br>Certificado de idoneidad sanitaria del establecimiento, si hay tercerización de productos alimenticios adjuntar certificación sanitaria de los demás establecimientos. | | |
| 52 | | | |

**Experiencia proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio:**

Para efectos de evaluar la experiencia el Oferente deberá tener mínimo dos (02) años de experiencia a partir de la expedición del certificado de cámara y comercio en caso de ser persona jurídica, o registro mercantil para personas naturales, donde conste la razón social del establecimiento de comercio, el cual debe ser similar al objeto del presente proceso.

NOTA: La cámara de comercio deberá estar a nombre del oferente y estar renovada para el año 2025.

Competencia de los contratistas:
El proponente deberá anexar las hojas de vida de los empleados (se puede incluir el mismo proponente), que prestarán el servicio durante la jornada de atención al público objeto de arrendamiento, las cuales deben anexar los siguientes requisitos:

**Hoja de vida**
Datos personales completos.
Fotocopia de la cedula de ciudadanía.
Una fotografía a color tamaño cedula.
01 recomendación laboral.
Certificado de manipulación de alimentos vigente

**Formación:**
El proponente deberá anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades sanitarias competentes, del oferente y/o su personal a cargo, (fecha de expedición no superior a un año).
Certificar Capacitación de mínimo 20 horas en Atención y/o servicio al cliente

**Experiencia de personal N/A**

**Capacidad Operativa:**
El oferente debe estar en capacidad de comercializar los productos que se relacionan a continuación, en caso de no ofrecer la totalidad de los productos la oferta será rechazada. Al mismo tiempo se evaluará el mayor % de descuento ofertado de cada uno de los oferentes (Este cuadro deberá presentarse con la propuesta).

| ÍTEM | PRODUCTOS | PRESENTACIÓN | Valor con IVA | Valor Total |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Festival grande | 50 gr | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 2 | Festival pequeño | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 3 | Rondalla | 15,4 gr | $ 500 | $ 500 |
| 4 | Galletas de soda en paquete individual | 20 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 5 | Oreo pequeño | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 6 | Oreo grande | 50 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 7 | Wafer | 27,2 gr | $ 400 | $ 400 |
| 8 | Saltinas | 26 gr | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 9 | Galleta milo grande | 50 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 10 | Galleta milo pequeña | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 11 | Tosh | 30 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 12 | Ducales | 27 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 13 | Muu Max | 34 gr | $ 500 | $ 500 |
| 14 | Muu Yogur | 34 gr | $ 500 | $ 500 |
| 15 | Club Social | 26 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 16 | Chokis | 47 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 17 | Cocosete | 50 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 18 | Mini Glasitas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 19 | Glasitas | 50 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 20 | Chees Tris Grande | 72 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 21 | Chees Tris Pequeño | 42 gr | $ 2.400 | $ 2.400 |
| 22 | Papas rizadas | 35 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 23 | Tostacos | 45 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 24 | Maicitos | 45 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 25 | Choclitos Limón | 40 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 26 | De todito familiar | 400 gr | $ 11.000 | $ 11.000 |
| 27 | De todito | 165 gr | $ 9.500 | $ 9.500 |
| 28 | De todito natural | 45 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 29 | De todito BBQ | 45 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 30 | Snacky caramelo | 45 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 31 | Trocipollo | 32 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 32 | Margarita de limón | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 33 | Margarita de Natural | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 34 | Margarita de Pollo | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 35 | Palomitas | 68 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 36 | Besotes | 28 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 37 | Tocinetas | 25 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 38 | Platanitos Maduros | 36 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 39 | Platanitos Verdes | 36 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 40 | Chicharrón americano | 26 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 41 | Rosquitas margaritas | 28 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 42 | Doritos mega queso | 40 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 43 | Tostiarepas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 44 | Tostiempanadas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 45 | Papa Natural | 30 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 46 | Choco Krispi | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 47 | Kellogs | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 48 | Nuggets de Milo Grande | 50 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 49 | Nuggets de Milo Pequeño | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 50 | Popetas | 40 gr | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 51 | Boliqueso | 38 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 52 | Cheetos | 44 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 53 | Chocolatina Jumbo Pequeña | 20 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 54 | Chocolatina Jumbo Mediana | 40 gr | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 55 | Chocolatina Jumbo Grande | 100 gr | $ 8.000 | $ 8.000 |
| 56 | Chocolatina Jet Pequeña | 12 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 57 | Chocolatina Cookies And Crean Pequeña | 11 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 58 | Chocolatina Cookies And Crean Mediana | 50 gr | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 59 | Chocolatina Cookies And Crean Grande | 100 gr | $ 7.500 | $ 7.500 |
| 60 | Jumbo Mix | 35 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 61 | Maní moto | 48 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 62 | Maní salado la especial | 50 gr | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 63 | Maní dulce | 50 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 64 | Halls barra | 28,8 gr | $ 2.400 | $ 2.400 |
| 65 | Halls | Unidad | $ 300 | $ 300 |
| 66 | Caramelo | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 67 | Menta Helada | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 68 | Menta masticable | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 69 | Chicles trident | unidad | $ 400 | $ 400 |
| 70 | Caja pequeña de Chicles Adams | Unidad | $ 300 | $ 300 |
| 71 | Panelitas | 2,9 gr | $ 1.000 | $ 1.000 |
| 72 | Bom Bom bum | 21 gr | $ 800 | $ 800 |
| 73 | Enlatados lecherita pequeña | 100 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 74 | Variedad de dulces | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 75 | Lecherito tubo pequeño | Unidad | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 76 | Bocadillos veleño pequeño tradicional | Unidad | $ 900 | $ 900 |
| 77 | Bocadillo Combinado | Unidad | $ 1.300 | $ 1.300 |
| 78 | Nucita pequeña | 14 gr | $ 900 | $ 900 |
| 79 | Golpe Ranchero | 45 gr | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 80 | Trident individual | Unidad | $ 400 | $ 400 |
| 81 | Trident mediano | Unidad | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 82 | Trident Grande | Unidad | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 83 | Gomitas Trululu | Paquete | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 84 | Gomitas Trolli | Paquete | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 85 | Jet Burbujas | Unidad | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 86 | Chokis | 19 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 87 | Barrilete | Unidad | $ 600 | $ 600 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 88 | Caramelos Noel | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 89 | Sparkies en línea | Paquete x 5 | $ 500 | $ 500 |
| 90 | Sparkies en Paquete | Paquete | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 91 | Frunas | Paquete x 5 | $ 700 | $ 700 |
| 92 | Coffe de Light | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 93 | Super coco | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 94 | Golo Chips | 20 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 95 | Oreo Barra | 41 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 96 | Chao Barra | 12 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 97 | Bianchi | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 98 | Gol | 31 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 99 | Xtime | 30 gr | $ 300 | $ 300 |
| 100 | Bombón Super Coco | 21 gr | $ 900 | $ 900 |
| 101 | Ponqué Gala | 63 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 102 | Chocorramo | 65 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 103 | Chocorramo con mermelada | 40 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 104 | Ramo gansito | 40 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 105 | Submarino | 50 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 106 | Pingüino | 50 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 107 | Brownie | 55 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 108 | Gansito | 45 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 109 | Ponqué Ramo | Paquete x 6 | $ 8.500 | $ 8.500 |
| 110 | Coca-Cola Mini | 250 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 111 | Coca-Cola Personal | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 112 | Gaseosa Personal | 350 ml | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 113 | Gaseosa Mini | 250 ml | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 114 | Pony Malta Personal | 330 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 115 | Pony Malta mini | 250 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 116 | Jugo Tuti fruti o hit caja | 1000 ml | $ 6.000 | $ 6.000 |
| 117 | Jugo Tuti fruti o hit Pequeño | 250 ml | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 118 | Jugo Tuti fruti o hit Personal | 500 ml | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 119 | Agua en botella grande | 600 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 120 | Agua en botella Pequeña | 300 ml | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 121 | Gatorade | 500 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 122 | Esporade | 500 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 123 | Avena vaso | 250 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 124 | Kumis vaso | 150 ml | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 125 | Alpin chocolate | 200 ml | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 126 | Tampico bolsa pequeña | 250 ml | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 127 | Tampico botella | 500 ml | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 128 | Bon yurt | 170 ml | $ 4.800 | $ 4.800 |
| 129 | Jugo del valle | 400 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 130 | Fuze Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 131 | Sun Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 132 | Mr. Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 133 | Gasesas posotobon botella plástica | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 134 | Gasesas posotobon botella vidrio | 350 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 135 | Ginger Ale | 300 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 136 | Soda | 330 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 137 | H2O | 600 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 138 | Agua Bolsa | 360 ml | $ 1.000 | $ 1.000 |
| 139 | Agua con Gas | 600 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 140 | Yogo Yogo Vaso | 150 ml | $ 2.700 | $ 2.700 |
| 141 | Yogo Yogo Bolsa | 150 ml | $ 2.000 | $ 2.000 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 142 | Yogurt | 150 ml | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 143 | Yogurt Finesse | 150 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 144 | Néctar Alpina | 200 ml | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 145 | Avena natural Alpina Bolsa | 200 ml | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 146 | Avena Ligth | 250 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 147 | Gelatina Boggy | 120 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 148 | Leche en Bolsa Pequeña | 113 ml | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 149 | Refrescos Alpina en Caja | 200 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 150 | Panelada | 420 ml | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 151 | Agua saborizada | 500 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 152 | Power | 500 ml | $ 4.200 | $ 4.200 |
| 153 | Café Pequeño greca | 5 onzas | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 154 | Café grande greca | 7 onzas | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 155 | capuccino máquina pequeño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 156 | capuccino máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 157 | mocaccino máquina pequeño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 158 | mocaccino máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 159 | chocolate máquina pequño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 160 | chocolate máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 161 | Café con Leche Pequeño greca | 5 onzas | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 162 | Café con Leche Grande greca | 7 onzas | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 163 | Aromática Pequeña | 5 onzas | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 164 | Aromática Grande | 7 onzas | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 165 | Milo frio Grande | 300 ml | $ 6.000 | $ 6.000 |
| 166 | Milo frio Pequeño | 250 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 167 | Milo caliente Grande | 7 onzas | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 168 | Milo caliente Pequeño | 5 onzas | $ 2.500 | $ 2.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 169 | Leche Pequeña | 5 onzas | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 170 | Leche grande | 7 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 171 | Empanada de carne | 100 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 172 | Empanada de Pollo | 100 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 173 | Empanada de yuca | 100 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 174 | Torta de Carne | 150 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 175 | Papa rellena | 150 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 176 | Arepa con huevo | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 177 | Arepa con queso | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 178 | Arepa con perico | 200 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 179 | Arepa Ranchera | 200 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 180 | Pastel de pollo | 200 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 181 | Pastel de Carne | 200 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 182 | Chorizos con arepa | 150 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 183 | Arepa con pollo | 200 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 184 | Arepa con carne | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 185 | Arepas de Jamón y Queso | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 186 | Arepa con carne de hamburguesa | 200 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 187 | Arepa con Salchichón | Porción | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 188 | Dedos de Bocadillo-arequipe | Unidad | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 189 | dedo de Jamón y Queso | Unidad | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 190 | Pancerotiss | 100 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 191 | Flautas de Jamón y Queso | 100 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 192 | Caramañolas | 120 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 193 | Pan Queso | 70 gr | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 194 | Croissant | 90 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 195 | Bomba de Coco | 80 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 196 | Pan Chicharon | 80 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 197 | Torta de Pan | 100 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 198 | Buñuelo | 50 gr | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 199 | Dedos de queso | 70 gr | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 200 | Churros | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 201 | Rollos Rojo | 60 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 202 | Galletas (Panadería) | 30 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 203 | Tortas decoradas | 200 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 204 | Torta de Queso | 200 gr | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 205 | Torta de Chocolate | 200 gr | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 206 | Brazo de Reina | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 207 | Pan Hawaiano | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 208 | Pan Agridulce | 60 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 209 | Pan Trenza | 60 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 210 | Cañas | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 211 | Lenguas | 30 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 212 | Donas | 60 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 213 | Pandebono | 50 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 214 | Pan | 40 gr | $ 800 | $ 800 |
| 215 | Pandequeso | 60 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 216 | Cuca | 40 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 217 | Ensalada de frutas | Libra | $ 12.000 | $ 12.000 |
| 218 | Porción de Fruta ( piña, papaya, mango, gauyaba pera) | Vaso | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 219 | manzana | unidad | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 220 | banano | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 221 | naranja | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 222 | mandarina | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 223 | pera | unidad | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 224 | granadilla | unidad | $ 1.700 | $ 1.700 |

**NOTA:** En caso de querer ofertar un producto diferente a los que se establecieron en el cuadro anterior deberá presentar una solicitud de anexo del mismo con su respectivo valor para que sea analizado por los comités de su viabilidad.

El oferente deberá contar con todo el equipo (vitrinas para la conservación y exposición de los alimentos, refrigerador, congelador, máquina para granizados, greca para el café, máquina para preparación de cappuccino, mocaccino y variedad de cafés), menaje y demás utensilios básicos necesarios para la prestación del servicio, teniendo en cuenta que solo se posee el local para el funcionamiento de la cafetería.

La Clínica de la Policía La Toscana, entregara junto con el espacio destinado a la cafetería, el siguiente mobiliario que está compuesto por 16 sillas con las siguientes características: 16 Sillas con brazos, con tejido perforado que imita el tejido artesanal (color beige), patas en aluminio que no se oxiden, tacón antideslizante y 3 mesas de aluminio, las cuales se encuentran en perfecto estado y así deben ser devueltas al finalizar el contrato, en caso de daño por uso de las mismas, el contratista asumirá el costo de la reparación o reemplazo de cada pieza .

Se podrá contar con fotocopiadora de manera opcional.

**Plan de capacitación: (CUMPLE – NO CUMPLE)**

El Decreto 3075 de 1997, en su artículo 14 habla de "EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN" y en su literal b) a la letra nos dice: "Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente."

Teniendo en cuenta lo anterior, el oferente deberá relacionar en su propuesta el plan de capacitación a desarrollar durante la ejecución del contrato para lo cual deberá diligenciar el siguiente cuadro, y al momento de su realización dejar los correspondientes registros (Actas): (Este cuadro deberá presentarse con la propuesta)

| ÍTEM | CANTIDAD | TIPO DE CAPACITACIÓN (Curso-Seminario- Charla-Taller-Otro) | QUIEN DIRIGIRÁ LA CAPACITACIÓN (Persona-Empresa-Autoridad Sanitaria-Otra) |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |

Con relación al plan de capacitación establecido por el oferente, se deberá tener en cuenta lo contenido en el literal (c) del artículo 14 del Decreto 3075 de 1997 que nos dice que "La autoridad sanitaria en

cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa.".

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

## GARANTÍAS DEL PROCESO

| MECANISMO DE COBERTURA | CLASE DE RIESGO | TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS | ESTIMACIÓN DEL RIESGO | ASIGNACIÓN DEL RIESGO | VIGENCIA | JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Garantía | RIESGO JURÍDICO | Incumplimiento del contrato | 20% del Valor del Contrato | Contratista | Vigente por un término igual a la ejecución del contrato y 4 meses más. | 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 pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria. |
| Garantía | RIESGO JURÍDICO | No pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales | 5% del valor total del contrato | Contratista | Vigente por un término igual a la ejecución del contrato y tres (3) años más. | Ampara a la Entidad de los perjuicios que se le ocasiones como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato. |
| Garantía | RIESGO FINANCIERO | Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual por la ejecución del contrato | 200 SMMLV | Contratista | Vigente por el término de ejecución del contrato. | Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o sus subcontratistas. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el Artículo 2.2.1.2.3.1.17 Decreto 1082 / 2015 |
| Multa | RIESGO JURÍDICO | Incumplimiento parcial | Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar | Contratista | En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA – Salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 – las partes acuerdan que la POLICÍA NACIONAL mediante acto administrativo, afectará al CONTRATISTA con multas, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6° de la Ley 1150 de 2007 | Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista. |
| Cláusula Penal Pecuniaria | RIESGO JURÍDICO | Incumplimiento total – declaratoria de caducidad | Multas cuyo valor se liquidará con base en un 20% del valor contratado | Contratista | El 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 |
| Multa por mora en la constitución de los requisitos de ejecución y legalización | RIESGO JURÍDICO | Incumplimientos requisitos legalización y ejecución | Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor contratado, | contratista | El 0.2 % del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento de los requisitos de legalización, Por cada día de retardo y hasta por 10 días | Ampara la mora en la constitución de los requisitos de ejecución y legalización |

Nota: La póliza responsabilidad civil extracontractual debe llevar expresamente que incluye responsabilidad civil de alimentos.

**ESTRUCTURA DE LA ADMINISTRACIÓN DE RIESGOS**

**1. Establecer el contexto en el cual se adelanta el Proceso de Contratación.**

OBJETO DEL PROCESO: "**ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE PROPIEDAD DE LA POLICÍA NACIONAL – ESTABLECIEMITNO COMPLEMENTARIO DE ATENCION EN SALUD – UPRES CALDAS DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA"** participantes del proceso de contratación: Podrán participar en el presente proceso, todas las personas naturales o jurídicas, fabricantes, comerciantes y/o distribuidores autorizados, nacionales y extranjeros con representación en Colombia, que fabriquen, distribuyan o comercialicen el objeto de este proceso y que cumplan con todos los requisitos exigidos para el mismo. Igualmente podrán participar los oferentes nacionales, extranjeros con representación en Colombia, en forma individual en Consorcio o Unión Temporal.

✓ CIUDADANÍA QUE SE BENEFICIA CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN: usuarios del subsistema de salud de la Policía Nacional, personal de estudiantes, auxiliares de policía y personal de planta y profesionales que nos visitan, los que permite visualizar la necesidad de entregar en arrendamiento este local.

✓ LA CAPACIDAD DE LA ENTIDAD ESTATAL: La Policía Metropolitana de Manizales y la unidad prestadora de salud Caldas en el momento cuenta con la infraestructura. De la misma manera esta unidad, no cuenta el personal calificado para prestar el servicio, dado la misionalidad de la Policía Nacional, lo que indica que la mejor forma de satisfacer la necesidad es a través de un tercero, es decir, un proveedor que cuente con la capacidad operativa, la capacidad económica y el equipo humano para suministrar la adquisición de los servicios requeridos, y que pueda brindar un respaldo en cuanto a calidad y garantía de los mismos. Para satisfacer esta necesidad.

✓ LAS CONDICIONES GEOGRÁFICAS Y DE ACCESO DEL LUGAR EN EL CUAL SE DEBE CUMPLIR EL OBJETO: El objeto del contrato se entregará en la Ciudad de Manizales, el cual se ubica en el centro occidente de la región andina, sobre la cordillera occidental de Colombia. Limita por el Norte con el departamento de Antioquia, por el Este con el departamento de Cundinamarca, por el Sur con los departamentos del Tolima y Risaralda, y por el Oeste con el departamento de Risaralda. El relieve del territorio pertenece al sistema andino entre las cordilleras Occidental y Central. Dentro del Departamento de Caldas, se distingue cuatro unidades morfológicas: 1) Los valles de los ríos Cauca y Risaralda; el primero es angosto, traza una dirección sur - norte y se encajona dando origen a un cañón profundo y estrecho; el segundo se ubica al suroeste de Caldas, en límites con el departamento de Risaralda; 2) La cordillera Occidental, la menos elevada del sistema andino, se caracteriza por sus ramales transversales; la máxima altura en ésta se halla en el cerro Caramanta a 3.900 m sobre el nivel del mar, en límites con Antioquia. la cordillera Central traza una dirección sur - norte; su mayor elevación corresponde al volcán nevado del Ruiz, con 5.432 m sobre el nivel del mar; 4) el valle del río Magdalena, ubicado en el oriente del departamento; cuenta con buenas vías que la comunican con algunas de las principales ciudades del país como Bogotá, Medellín y Cali y el resto del eje cafetero, lo que permite tener un buen acceso y garantizar el normal desarrollo del contrato sin dificultades.

✓ ENTORNO SOCIO AMBIENTAL: La ciudad de Manizales cuenta con barrios agrupados en 11 comunas, la unidad prestadora de salud Caldas, se encuentra ubicada en la comuna seis Ecoturística Cerro de Oro, la cual es un sector residencial más no comercial, por esa condición se observan importantes parques e instituciones educativas de bachillerato y escuelas. El estrato predominante es el 3 y 4.

✓ CONDICION POLITICA: El alcalde es el encargado de la administración de la ciudad capital, junto con el concejo municipal son elegidos por voto popular y por un periodo de cuatro años.
Como capital de departamento, Manizales alberga las sedes de la Gobernación de Caldas, la Asamblea Departamental, el Tribunal Administrativo de Caldas, la Fiscalía General de la Nación, así como diferentes

empresas públicas e instituciones y organismos del estado, las cuales sostienen permanente comunicación con la policía Metropolitana de Manizales.

✓ FACTORES AMBIENTALES: Caldas posee, en proporción a su territorio, el relieve más montañoso del país. Indudablemente marcado por una de las mayores alturas de Colombia, el Nevado del Ruiz, con una altura de 5.400 metros sobre el nivel del mar y que posee el Volcán Arenas y el Nevado el Cisne con una altura de 5.200 metros sobre el nivel del mar. Ambos conforman además el Parque Nacional Natural Los Nevados. El Nevado del Ruiz, el rey de Colombia (5400 metros sobre el nivel del mar), descansa, en el territorio cafetero del Departamento de Caldas. El territorio del departamento se ve atravesado en su totalidad por las cordilleras andinas Central y Occidental. La topografía del departamento está dada entre los 5.400 y 170 m.s.n.m, El Nevado del Ruiz el Punto más alto y el municipio de La Dorada el más bajo del departamento, estas alturas también hacen variar grandemente en cuanto a clima y paisajes, no solo hay grandes elevaciones como el de páramo de Letras, y el páramo de San Félix, sino que también se encuentran planicies como las del Valle interandino del Magdalena, también en el Valle del Risaralda y cañones como el del Cauca. La principal red hidrográfica del departamento está representada en los ríos Magdalena y Cauca, vertientes de las 13 cuencas que conforman el departamento, las más importantes de estas son la de los ríos La Miel y Chinchiná, las más grandes respectivamente y a su vez las más ricas hídricamente La temperatura del departamento de Caldas varía de acuerdo con la altitud y el relieve, alterada por los vientos alisios del noreste y del sureste. Sobre el flanco oriental de la cordillera Central se localizan los sectores más lluviosos, entre los 1.200 y 1.600 metros de altura, donde la precipitación supera los 3.000 mm anuales. Los sectores con menos de 1.500 mm anuales se ubican sobre los 3.500 m de altura, en el parque nacional natural de los Nevados, que incluye las máximas alturas del departamento. La distribución de los pisos térmicos es cálido el 32% del total del departamento, templado 36%, frío 23% y el piso bioclimático de páramo 9%.

✓ EL SECTOR DEL OBJETO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y SU MERCADO: el sector al que pertenece el objeto del contrato que se pretende celebrar es el sector comercial el arrendamiento local para servicio de cafetería de usuarios del subsistema de salud de la policía nacional y personal profesional ubicados dentro de los predios la unidad prestadora de salud Caldas.

✓ LA NORMATIVIDAD APLICABLE AL OBJETO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN: Leyes 80 de 1993 y 734 de 2000 y aquellas que están relacionadas en la ley 1474 del 2.011, la resolución N.º 03256 del 16-12-04 "por la cual se reglamenta la actividad de los supervisores, interventores y coordinadores de contratos y/o convenios de la Policía Nacional y la Resolución 03049 de 2014 por el cual se adopta el manual de contratación para la Policía Nacional, en su Numeral 2.2.4 establece la modalidad de contratación directa, en su numeral 2.2.4.2.5.3 Procedimiento para Arrendamiento de Inmuebles. decreto 3075 de 1997 Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras. Ley 9 de 1979. Código sanitario Nacional, Decreto No. 60 de 2002. Ministerio de salud por medio del 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. Artículos 4, 5,6 y 7, NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, Resolución Ministerial Nº 363-2005/ MINSA, resolución 2674 de 2013.

✓ EXPERIENCIA PROPIA Y DE OTRAS ENTIDADES ESTATALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN DEL MISMO TIPO La Policía Metropolitana de Manizales cuenta con experiencia propia en la contratación de este tipo de arrendamientos, existen otras unidades policiales que de la misma forma cuenta con la misma experiencia como es la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez, es de anotar que en la actualidad hay empresas de origen regional y local que cuentan con experiencia y capacidad para ofrecer este tipo de servicio de acuerdo a las necesidades institucionales.

**2. Identificar y clasificar los Riesgos del Proceso de Contratación.** (Ver matriz de riesgos)

- Incumplimiento del contrato
- Falta de seguimiento por parte del supervisor del contrato

**3. Evaluar y calificar los Riesgos.** (Ver matriz de riesgos)

**4. Asignar y tratar los Riesgos.** (Ver matriz de riesgos)

**5. Monitorear y revisar la gestión de los Riesgos.** (Ver matriz de riesgos)

## ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

| No. | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Clase | | Específico | General | Específico | Específico | Específico |
| Fuente | | Externo | Externo | Externo | Externo | Externo |
| Etapa | | Selección | Planeación y Selección | Ejecución | Selección | Ejecución |
| Tipo | | Operacional | Riesgo Regulatorio | Riesgo operacional | Operacional | Riesgo operacional |
| Descripción (qué puede pasar y cómo puede ocurrir) | | Inhabilidad sobreviniente durante el desarrollo del contrato. | Pérdida de vigencia de la normatividad aplicable. | que el contratista se retire, antes del plazo de ejecución del contrato. | Falsedad en los documentos que conforman la oferta | Riesgos derivados de la deficiente calidad y mala prestación del servicio |
| Consecuencia de la ocurrencia del evento | | Terminación anormal del proceso de contratación y no cumplimiento del objeto del contrato | Pérdida de tiempo en el proceso de implementación y ajuste de la nueva normatividad | Terminación anormal del proceso de contratación y no cumplimiento del objeto del contrato | Declaratorio desierto del proceso de contratación | No ejecución del contrato, de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas |
| Probabilidad | | 1 | 3 | 1 | 1 | 2 |
| Impacto | | 4 | 2 | 4 | 4 | 3 |
| Calificación total | | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Prioridad | | Medio | Aceptar el Riesgo | Medio | Riesgo Medio | Alto |
| ¿A quién se le asigna el riesgo? | | Contratista | Grupo Contratos | Entidad | Policía Nacional | Entidad |
| Tratamiento controles a ser implementados | | Evitar el riesgo / declaración juramentada donde se certifique no estar incurso en inhabilidades. | Consultar el régimen de transición entre la normatividad que se venía aplicando y la nueva normatividad, aplicar. | Reducir la probabilidad de ocurrencia/ informar al contratista desde la adjudicación del contrato las consecuencias del no cumplimiento de las obligaciones de las partes | Evitar el riesgo/verificación estricta de los documentos que conforma la oferta, por parte del comité evaluador | Reducir la probabilidad de ocurrencia /informes de supervisión en donde se realice seguimiento a lo requerido en las especificaciones técnicas mínimas establecidas en la minuta |
| Impacto después del tratamiento | Probabilidad | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Impacto | 3 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| | Calificación | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| | Total | Bajo | Medio | Bajo | Bajo | Bajo |
| ¿Afecta el equilibrio económico del contrato? | | No | No | No | No | Si |
| Persona responsable por implementar el tratamiento | | Unidad dueña de la necesidad. | Jefe Grupo Contratos | analista de contratos | Integrantes de los comités evaluadores (jurídico, económico y técnico) | Supervisor del contrato |
| Fecha estimada en que se inicia el tratamiento | | Específico | Permanente | desde la adjudicación hasta la legalización del contrato | Evaluación de los comités | Adjudicación del contrato |
| Fecha estimada en que se complementa el tratamiento | | Específico | Específico | Específico | Específico | Específico |
| Monitoreo y Revisión | ¿Cómo se realiza el monitoreo? | Evaluación jurídica | Verificación de la normatividad vigente, actualización. | fecha de terminación del contrato | Publicación de las evaluaciones | Terminación del contrato |
| | Periodicidad ¿Cuándo? | Periodo o tiempo | Permanente | la notificación y firma del contrato | Verificación de los documentos que integra la oferta | Informes de supervisión |

1. Realizar las coordinaciones necesarias con el ARRENDATARIO, con el fin de elaborar los documentos pertinentes para la entrega del inmueble en las condiciones relacionadas, en el anexo técnico del contrato.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien **la POLICÍA** 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 servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u cau 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 METROPOLITANA DE MANIZALES, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento**.**

6. Verificar el pago completo y oportuno del canon de arrendamiento y servicios públicos que se consuman en el correspondiente periodo.

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 servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.

9. Verificar el cumplimiento con estándares de seguridad y salud en el trabajo dentro del sitio arrendado y con respecto los empleados que presten los servicios al contratista en este lugar; a través del SUPERVISOR DEL CONTRATO en conjunto con el responsable del SG-SST.

10. Verificar que el arrendatario de cumplimiento a la normatividad ambiental, especialmente con la disposición adecuada de los residuos.

11. Rechazar los bienes y servicios cuando no cumpla con los requerimientos técnicos exigidos.

12. Visita de acompañamiento, por solicitud expresa del arrendatario y/o por cualquier otro motivo que amerite la realización de la misma.

13. Al momento de la finalización del contrato revisar que la entrega del inmueble se realice en las condiciones establecidas en la invitación, por lo cual se deberá realizar el correspondiente inventario.

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
3. Responder en los plazos que la POLICÍA METROPOLITANA DE MANIZALES – ESTABLECIMIENTO COMPLEMENTARIO DE ATENCION EN SALUD -UPRES CALDAS 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).
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía.
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 **Policía Metropolitana de Manizales-Unidad Prestadora de Salud Caldas** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
8. Restituir a la Policía Nacional; **Policía Metropolitana de Manizales-Unidad Prestadora de Salud Caldas** los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.
9. Serán a cargo del Contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que se causen con motivo del traslado de elementos y/o personal, incluyendo los impuestos.
10. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el CONTRATISTA deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.
11. Recibir personalmente las instalaciones objeto de arrendamiento, mediante inventario en el cual quedará constancia exacta del estado en que se recibe el mismo, (descripción, cantidad, valor unitario, valor total, y estado de conservación), en caso de ser electrodomésticos, estipulará el estado de funcionamiento.
12. Cancelar oportunamente el valor del canon y servicios públicos mensual del arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato.
13. No podrá subarrendar, ceder vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada.
14. Usar el área arrendada según los términos del contrato.
15. Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario.
16. Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.
17. Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.
18. Cumplir con el horario establecido en el contrato, el cual no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR.
19. Respecto a la recolección de basura deberá seguir las instrucciones del Establecimiento Complementario en Salud Caldas, debiendo mantener permanentemente las instalaciones en perfecto estado de aseo.
20. Cumplir con las normas de higiene exigidas para este tipo de actividad en todos y cada uno de los productos que comercialice, aspectos que serán revisados periódicamente por el Arrendador y modificados, si es el caso, por la Dirección.
21. Cumplirá con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección, bajo su propia cuenta y responsabilidad.
22. Fijar en un lugar visible del área arrendada el listado de precios de los productos, el cual llevará para su validez la firma del ARRENDADOR.
23. Dotar el área arrendada de los elementos esenciales tales como estantes, vitrinas y similares que permitan prestar un excelente servicio y una organización y presentación evitando que los productos estén expuestos a la intemperie.
24. Prestar el servicio de forma continua, y respetuosa a todos y cada uno de las personas y observar una conducta intachable y respetuosa por parte de las personas que atienden el local.
25. Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales, riesgos profesionales y demás conceptos legales, al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual.
26. Allegar mensualmente al supervisor del contrato, fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada.

27. Poner en conocimiento del ARRENDADOR, todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de usuarios, contratistas, funcionarios y/o particulares que haga uso de los servicios ofrecidos.
28. Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que ingresen a laborar en el área arrendada; igualmente deberán realizar cada cuatro meses consulta en la página de inhabilidades de la policía nacional, a efectos de verificar que el personal asignado a prestar servicios dentro de las instalaciones del Establecimiento Complementario en Salud Caldas, no cuente con antecedentes por delitos cometidos a menores de edad, debiendo contar de manera previa con el consentimiento del empleado. En caso de que realizada la consulta se evidencien condenas de este tipo se deberá cambiar al personal de manera inmediata, en cumplimiento a lo dispuesto en la ley 1918 de 2018, dado a que en nuestras instalaciones se atienden a menores de edad
29. Cumplir con las normas de disciplina y régimen interno de la UPRES CALDAS
30. Mantener el personal necesario para la atención optima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran.
31. Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad.
32. Permitir las inspecciones del inmueble por parte del funcionario que disponga la Dirección de la UPRES CALDAS, con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario.
33. Entregar al supervisor del contrato, en los primeros días a la firma del Contrato los soportes de afiliación a seguridad social y pago de parafiscales.
34. El ARRENDATARIO pagará un seguro de incendio del local, en el momento en que la Unidad Prestadora de Salud Caldas lo considere conveniente.
35. El ARRENDATARIO presentará al ARRENDADOR el Panorama de Riesgos, el plan de mantenimiento de los elementos o equipos que sean empleados en la prestación del servicio, sin importar su propiedad (Contratante o Contratista) y el plan de fumigación.
36. El contratista se compromete a aplicar las recomendaciones del Comité de Salud Ocupacional de la unidad.
37. El ARRENDATARIO se compromete a utilizar las instalaciones dadas en arrendamiento con el fin de suministrar diariamente los alimentos de cafetería al personal de usuarios, contratistas, funcionarios y demás visitantes de la UPRES CALDAS
38. El personal que labora en el local debe utilizar elementos de protección personal. (Gorra, guantes, delantal, tapabocas y demás elementos de higiene para manipular alimentos).
39. Se prohíbe la deuda entre el arrendatario y el personal al que se le prestan los servicios de cafetería (La Policía Metropolitana de Manizales UPRES CALDAS no se hace responsable por deudas contraídas).
40. El arrendatario no podrá introducir elementos diferentes a los estipulados en el contrato o incrementar los precios, salvo autorización del comandante de la Policía Metropolitana de Manizales, previo concepto del supervisor del Contrato.
41. Cumplir a cabalidad con las condiciones aceptadas en las especificaciones técnicas mínimas, las cuales harán parte integral del contrato que se genere con el presente documento.
42. Dar aplicabilidad a lo contenido en la Ley 09 de 1979 y el Decreto 3075 de 1997.
43. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, debe 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 se manipulen. Deberá tomar las medidas correspondientes para que, al personal manipulador de alimentos, se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año, dando así cumplimiento al literal a) del artículo 13 del capítulo III del Decreto 3075 de 1997.
44. Tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente, para que ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa, dando así cumplimiento al literal b) del artículo 13 del capítulo III del Decreto 3075 de 1997.
45. El contratista se compromete a asistir personalmente cuando la Dirección de la UPRES CALDAS lo solicite, a fin de aclarar dudas o inconvenientes sobre el desarrollo del contrato.
46. Queda totalmente prohibido la elaboración o fabricación de productos en el local, así como la utilización de estufas o freidores.
47. El proponente se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, de la misma manera deberá pagar oportunamente servicios públicos. El no pago es motivo de incumplimiento del contrato y cierre de forma inmediata del establecimiento, el servicio se reanudará una vez se encuentra a paz y salvo, si es el caso.

48. Dar cumplimiento al artículo 15 "PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN" del Decreto 3075 de 1997, que textualmente nos dice que "Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:
    a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
    b. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria, el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
    c. Lavarse las 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 pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
    d. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
    e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
    f. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
    g. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada (El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c).
    h. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso, se hace obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
    i. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
    j. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de manipulación o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
    k. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
    l. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el presente Capítulo.
    m. Dar cumplimiento al artículo 29 del Decreto 3075 de 1997: El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:
    n. Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate.
    o. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
    p. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, reas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, aéreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.
    q. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
49. Con el ánimo de incorporar criterios articulados con la protección del medio ambiente, el contratista se compromete a comercializar productos que, por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje, bajo parámetros establecidos como ambientalmente aceptables.

50. El contratista se compromete a la adquisición preferiblemente de insumos ecológicos o biodegradables y demás elementos que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado.
51. Considerar el uso de lámpara ahorradoras de energía.
52. INDEMNIDAD: El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones.

## COMPROMISO DE GESTIÓN AMBIENTAL

Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones ambientales:

1. El contratista debe conocer la Legislación Colombiana sobre protección a la salud humana, a los recursos naturales y al medio ambiente y se obliga a cumplirla, en especial los principios constitucionales, la Ley 1252 del 27/11/2008, Decreto 4741 del 30/12/2005, Resolución 372 del 26/02/2009, Resolución 1446 del 02/09/2005, Resolución 1488 del 02/09/2005, y otras que establezca el Ministerio del Medio Ambiente y las del Ministerio de Salud y demás normas concordantes y complementarias.
2. Cualquier infracción a las normas sobre salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el Contratista a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, la Policía Metropolitana de Manizales se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el Contratista con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión, y en caso de reincidencia podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización.
3. Suministrar elementos ecológicos o biodegradables, papel reciclado o de fibra de caña de azúcar y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado que por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje, permitan la favorabilidad con el medio ambiente, bajo parámetros establecidos como ambientalmente aceptables, esto en cumplimiento del Decreto 1369 de 2014, "Por el cual se reglamenta el uso de la publicidad alusiva a cualidades, características o atributos ambientales de los productos", artículo 4: "Las afirmaciones ambientales deben indicar si la cualidad, característica o atributo publicitado se predica del producto, de su embalaje o de una porción o componente de ellos, y además especificar el beneficio ambiental que representa."
4. 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.
5. El contratista debe realizar la disposición final adecuada de cualquier elemento peligroso resultante de la ejecución del contrato.
6. A capacitar a su personal en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.

## OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST.

1. Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos legales vigentes que lo reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.
2. El Contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.
3. Si la actividad objeto del contrato está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, trabajo en caliente, espacios confinados, etc) se deberá presentar licencia vigente de la persona que realizará la actividad, que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.
4. Se deberá contar con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.
5. Según la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:

6. Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
7. Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada por cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; Sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.
8. Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.
9. Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.
10. Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.
11. 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.
12. Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.
13. 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

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 clasificados con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados 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.

ANEXO ECONÓMICO.
ANEXO DE TIPO INFORMATIVO.

De acuerdo con la ley y las directrices trazadas, por Colombia Compra Eficiente, no es necesario establecer requisitos habilitantes en la modalidad de selección de contratación directa pues la Entidad Estatal escoge directamente a la persona natural o jurídica que debe ejecutar el objeto del Proceso de Contratación. Lo anterior sin perjuicio del deber que nos asiste, de revisar la idoneidad del contratista y verificar su capacidad jurídica para obligarse y cumplir con el objeto del contrato.

HABILITACIÓN PARA PARTICIPAR: Quedará habilitado para participar quien ofrezca como mínimo el pago de un canon de arrendamiento mensual igual al fijado por la entidad ***$ 715.300***, con un plazo de 12 meses para un valor total de ***$ 8.583.600*** y cumpla con los demás requisitos establecidos en la invitación, en ese sentido dentro de la plataforma del SECOP 2, dentro del expediente contractual que se apertura para la contratación de este servicio deberá relacionar como valor del arrendamiento el que se encuentra relacionado. Ofertar un valor inferior dará lugar al rechazo de la oferta.

CRITERIO DE SELECCIÓN: La entidad seleccionará al oferente, que habiendo cumplido con los requisitos mínimos oferte el mejor descuento sobre el precio techo que se muestra en el siguiente cuadro por cada producto.

El porcentaje de descuento que se oferte, debe registrarse directamente en la plataforma SECOP; en el expediente contractual que se le aperture a la invitación por medio de la cual se contratará este arrendamiento, en el vinculo cuestionarios/requisitos económicos/porcentaje de descuento ofertado.

| ÍTEM | PRODUCTOS | PRESENTACIÓN | Valor con IVA | Valor Total |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Festival grande | 50 gr | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 2 | Festival pequeño | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 3 | Rondalla | 15,4 gr | $ 500 | $ 500 |
| 4 | Galletas de soda en paquete individual | 20 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 5 | Oreo pequeño | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 6 | Oreo grande | 50 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 7 | Wafer | 27,2 gr | $ 400 | $ 400 |
| 8 | Saltinas | 26 gr | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 9 | Galleta milo grande | 50 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 10 | Galleta milo pequeña | 36 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 11 | Tosh | 30 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 12 | Ducales | 27 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 13 | Muu Max | 34 gr | $ 500 | $ 500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 14 | Muu Yogur | 34 gr | $ 500 | $ 500 |
| 15 | Club Social | 26 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 16 | Chokis | 47 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 17 | Cocosete | 50 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 18 | Mini Glasitas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 19 | Glasitas | 50 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 20 | Chees Tris Grande | 72 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 21 | Chees Tris Pequeño | 42 gr | $ 2.400 | $ 2.400 |
| 22 | Papas rizadas | 35 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 23 | Tostacos | 45 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 24 | Maicitos | 45 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 25 | Choclitos Limón | 40 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 26 | De todito familiar | 400 gr | $ 11.000 | $ 11.000 |
| 27 | De todito | 165 gr | $ 9.500 | $ 9.500 |
| 28 | De todito natural | 45 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 29 | De todito BBQ | 45 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 30 | Snacky caramelo | 45 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 31 | Trocipollo | 32 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 32 | Margarita de limón | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 33 | Margarita de Natural | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 34 | Margarita de Pollo | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 35 | Palomitas | 68 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 36 | Besotes | 28 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 37 | Tocinetas | 25 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 38 | Platanitos Maduros | 36 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 39 | Platanitos Verdes | 36 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 40 | Chicharrón americano | 26 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 41 | Rosquitas margaritas | 28 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 42 | Doritos mega queso | 40 gr | $ 2.600 | $ 2.600 |
| 43 | Tostiarepas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 44 | Tostiempanadas | 36 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 45 | Papa Natural | 30 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 46 | Choco Krispi | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 47 | Kellogs | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 48 | Nuggets de Milo Grande | 50 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 49 | Nuggets de Milo Pequeño | 36 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 50 | Popetas | 40 gr | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 51 | Boliqueso | 38 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 52 | Cheetos | 44 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 53 | Chocolatina Jumbo Pequeña | 20 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 54 | Chocolatina Jumbo Mediana | 40 gr | $ 5.000 | $ 5.000 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 55 | Chocolatina Jumbo Grande | 100 gr | $ 8.000 | $ 8.000 |
| 56 | Chocolatina Jet Pequeña | 12 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 57 | Chocolatina Cookies And Crean Pequeña | 11 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 58 | Chocolatina Cookies And Crean Mediana | 50 gr | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 59 | Chocolatina Cookies And Crean Grande | 100 gr | $ 7.500 | $ 7.500 |
| 60 | Jumbo Mix | 35 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 61 | Maní moto | 48 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 62 | Maní salado la especial | 50 gr | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 63 | Maní dulce | 50 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 64 | Halls barra | 28,8 gr | $ 2.400 | $ 2.400 |
| 65 | Halls | Unidad | $ 300 | $ 300 |
| 66 | Caramelo | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 67 | Menta Helada | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 68 | Menta masticable | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 69 | Chicles trident | unidad | $ 400 | $ 400 |
| 70 | Caja pequeña de Chicles Adams | Unidad | $ 300 | $ 300 |
| 71 | Panelitas | 2,9 gr | $ 1.000 | $ 1.000 |
| 72 | Bom Bom bum | 21 gr | $ 800 | $ 800 |
| 73 | Enlatados lecherita pequeña | 100 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 74 | Variedad de dulces | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 75 | Lecherito tubo pequeño | Unidad | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 76 | Bocadillos veleño pequeño tradicional | Unidad | $ 900 | $ 900 |
| 77 | Bocadillo Combinado | Unidad | $ 1.300 | $ 1.300 |
| 78 | Nucita pequeña | 14 gr | $ 900 | $ 900 |
| 79 | Golpe Ranchero | 45 gr | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 80 | Trident individual | Unidad | $ 400 | $ 400 |
| 81 | Trident mediano | Unidad | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 82 | Trident Grande | Unidad | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 83 | Gomitas Trululu | Paquete | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 84 | Gomitas Trolli | Paquete | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 85 | Jet Burbujas | Unidad | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 86 | Chokis | 19 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 87 | Barrilete | Unidad | $ 600 | $ 600 |
| 88 | Caramelos Noel | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 89 | Sparkies en línea | Paquete x 5 | $ 500 | $ 500 |
| 90 | Sparkies en Paquete | Paquete | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 91 | Frunas | Paquete x 5 | $ 700 | $ 700 |
| 92 | Coffe de Light | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 93 | Super coco | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 94 | Golo Chips | 20 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 95 | Oreo Barra | 41 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 96 | Chao Barra | 12 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 97 | Bianchi | Unidad | $ 200 | $ 200 |
| 98 | Gol | 31 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 99 | Xtime | 30 gr | $ 300 | $ 300 |
| 100 | Bombón Super Coco | 21 gr | $ 900 | $ 900 |
| 101 | Ponqué Gala | 63 gr | $ 2.300 | $ 2.300 |
| 102 | Chocorramo | 65 gr | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 103 | Chocorramo con mermelada | 40 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 104 | Ramo gansito | 40 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 105 | Submarino | 50 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 106 | Pingüino | 50 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 107 | Brownie | 55 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 108 | Gansito | 45 gr | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 109 | Ponqué Ramo | Paquete x 6 | $ 8.500 | $ 8.500 |
| 110 | Coca-Cola Mini | 250 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 111 | Coca-Cola Personal | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 112 | Gaseosa Personal | 350 ml | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 113 | Gaseosa Mini | 250 ml | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 114 | Pony Malta Personal | 330 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 115 | Pony Malta mini | 250 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 116 | Jugo Tuti fruti o hit caja | 1000 ml | $ 6.000 | $ 6.000 |
| 117 | Jugo Tuti fruti o hit Pequeño | 250 ml | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 118 | Jugo Tuti fruti o hit Personal | 500 ml | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 119 | Agua en botella grande | 600 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 120 | Agua en botella Pequeña | 300 ml | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 121 | Gatorade | 500 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 122 | Esporade | 500 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 123 | Avena vaso | 250 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 124 | Kumis vaso | 150 ml | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 125 | Alpin chocolate | 200 ml | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 126 | Tampico bolsa pequeña | 250 ml | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 127 | Tampico botella | 500 ml | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 128 | Bon yurt | 170 ml | $ 4.800 | $ 4.800 |
| 129 | Jugo del valle | 400 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 130 | Fuze Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 131 | Sun Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 132 | Mr. Tea | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 133 | Gasesas posotobon botella plástica | 400 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 134 | Gasesas posotobon botella vidrio | 350 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 135 | Ginger Ale | 300 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 136 | Soda | 330 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 137 | H2O | 600 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 138 | Agua Bolsa | 360 ml | $ 1.000 | $ 1.000 |
| 139 | Agua con Gas | 600 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 140 | Yogo Yogo Vaso | 150 ml | $ 2.700 | $ 2.700 |
| 141 | Yogo Yogo Bolsa | 150 ml | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 142 | Yogurt | 150 ml | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 143 | Yogurt Finesse | 150 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 144 | Néctar Alpina | 200 ml | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 145 | Avena natural Alpina Bolsa | 200 ml | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 146 | Avena Ligth | 250 ml | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 147 | Gelatina Boggy | 120 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 148 | Leche en Bolsa Pequeña | 113 ml | $ 2.200 | $ 2.200 |
| 149 | Refrescos Alpina en Caja | 200 ml | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 150 | Panelada | 420 ml | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 151 | Agua saborizada | 500 ml | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 152 | Power | 500 ml | $ 4.200 | $ 4.200 |
| 153 | Café Pequeño greca | 5 onzas | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 154 | Café grande greca | 7 onzas | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 155 | capuccino máquina pequeño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 156 | capuccino máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 157 | mocaccino máquina pequeño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 158 | mocaccino máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 159 | chocolate máquina pequño | 5 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 160 | chocolate máquina grande | 7 onzas | $ 5.000 | $ 5.000 |
| 161 | Café con Leche Pequeño greca | 5 onzas | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 162 | Café con Leche Grande greca | 7 onzas | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 163 | Aromática Pequeña | 5 onzas | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 164 | Aromática Grande | 7 onzas | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 165 | Milo frio Grande | 300 ml | $ 6.000 | $ 6.000 |
| 166 | Milo frio Pequeño | 250 ml | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 167 | Milo caliente Grande | 7 onzas | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 168 | Milo caliente Pequeño | 5 onzas | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 169 | Leche Pequeña | 5 onzas | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 170 | Leche grande | 7 onzas | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 171 | Empanada de carne | 100 gr | $ 1.600 | $ 1.600 |
| 172 | Empanada de Pollo | 100 gr | $ 2.000 | $ 2.000 |
| 173 | Empanada de yuca | 100 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 174 | Torta de Carne | 150 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 175 | Papa rellena | 150 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 176 | Arepa con huevo | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 177 | Arepa con queso | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 178 | Arepa con perico | 200 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 179 | Arepa Ranchera | 200 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 180 | Pastel de pollo | 200 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 181 | Pastel de Carne | 200 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 182 | Chorizos con arepa | 150 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 183 | Arepa con pollo | 200 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 184 | Arepa con carne | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 185 | Arepas de Jamón y Queso | 200 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 186 | Arepa con carne de hamburguesa | 200 gr | $ 5.500 | $ 5.500 |
| 187 | Arepa con Salchichón | Porción | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 188 | Dedos de Bocadillo-arequipe | Unidad | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 189 | dedo de Jamón y Queso | Unidad | $ 2.800 | $ 2.800 |
| 190 | Pancerotiss | 100 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 191 | Flautas de Jamón y Queso | 100 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 192 | Caramañolas | 120 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 193 | Pan Queso | 70 gr | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 194 | Croissant | 90 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 195 | Bomba de Coco | 80 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 196 | Pan Chicharon | 80 gr | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 197 | Torta de Pan | 100 gr | $ 3.800 | $ 3.800 |
| 198 | Buñuelo | 50 gr | $ 1.800 | $ 1.800 |
| 199 | Dedos de queso | 70 gr | $ 2.900 | $ 2.900 |
| 200 | Churros | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 201 | Rollos Rojo | 60 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 202 | Galletas (Panadería) | 30 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 203 | Tortas decoradas | 200 gr | $ 4.000 | $ 4.000 |
| 204 | Torta de Queso | 200 gr | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 205 | Torta de Chocolate | 200 gr | $ 4.500 | $ 4.500 |
| 206 | Brazo de Reina | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 207 | Pan Hawaiano | 200 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 208 | Pan Agridulce | 60 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 209 | Pan Trenza | 60 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 210 | Cañas | 50 gr | $ 2.500 | $ 2.500 |
| 211 | Lenguas | 30 gr | $ 1.500 | $ 1.500 |
| 212 | Donas | 60 gr | $ 3.700 | $ 3.700 |
| 213 | Pandebono | 50 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 214 | Pan | 40 gr | $ 800 | $ 800 |
| 215 | Pandequeso | 60 gr | $ 3.200 | $ 3.200 |
| 216 | Cuca | 40 gr | $ 1.700 | $ 1.700 |
| 217 | Ensalada de frutas | Libra | $ 12.000 | $ 12.000 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 218 | Porción de Fruta ( piña, papaya, mango, gauyaba pera) | Vaso | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 219 | manzana | unidad | $ 3.000 | $ 3.000 |
| 220 | banano | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 221 | naranja | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 222 | mandarina | unidad | $ 1.200 | $ 1.200 |
| 223 | pera | unidad | $ 3.500 | $ 3.500 |
| 224 | granadilla | unidad | $ 1.700 | $ 1.700 |

**NOTA:** En caso de querer ofertar un producto diferente a los que se establecieron en el cuadro anterior deberá presentar una solicitud de anexo del mismo con su respectivo valor para que sea analizado por los comités de su viabilidad.

Outlook

# RE: solicitud información cotizaciones

**Desde** briyith dayana gaviria ramirez <briyith-0812@hotmail.com>
**Fecha** Mar 07/10/2025 21:14
**Para** ANDRES FELIPE ORTIZ LOPEZ <andres.ortiz4377@correo.policia.gov.co>

CORDIAL SALUDO, DE MANERA ATENTA Y RESPETUOSA, HE REALIZADO LA COTIZACION PRESENTADA POR MI PARTE, DEYSI JOHANA GOMEZ RAMIREZ, SOSTENGO LOS PRECIOS PRESENTADOS PARA EL PROCESO DEL INMUEBLE DE LA PROPIEDAD DE LA POLICIA NACIONAL,. QUEDO ATENTA A CUALQUIER NOVEDAD.

ATENTAMENTE DEYSI JOHANA GOMEZ RAMIREZ.

---

**De:** ANDRES FELIPE ORTIZ LOPEZ <andres.ortiz4377@correo.policia.gov.co>
**Enviado:** martes, 7 de octubre de 2025 9:13 a. m.
**Para:** briyith-0812@hotmail.com <briyith-0812@hotmail.com>; Juliana Vinasco <julivinascoossa@gmail.com>
**Asunto:** solicitud información cotizaciones

Mensaje de correo electrónico enviado por **andres.ortiz4377@correo.policia.gov.co**
Cordial saludo,

señores oferentes

de manera atenta y respetuosa solicito a cada uno de los oferentes realizar verificación de las cotizaciones presentadas y dar respuesta si se sostienen los precios allegados en las mismas, para el proceso ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE PROPIEDAD DE LA POLICÍA NACIONAL – ESTABLECIEMITNO COMPLEMENTARIO DE ATENCION EN SALUD – UPRES CALDAS DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA.

agradezco la respuesta con la mayor prontitud.

atentamante

Subintendente ANDRÉS FELIPE ORTIZ LÓPEZ
Funcionario UPRES CALDAS
Mensaje de correo electrónico enviado por **andres.ortiz4377@correo.policia.gov.co**

Mensaje Importante

Este mensaje y sus anexos enviado por andres.ortiz4377@correo.policia.gov.co, son propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA y son únicamente para el uso del destinatario. Puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si no es el destinatario y ha recibido este correo por error, comuníquelo de inmediato al remitente y elimine cualquier copia que pueda tener. No está permitido el uso de su contenido si no es el destinatario, y hacerlo podría tener consecuencias legales, como las establecidas en la Ley 1273 del 5 de enero de 2009 y todas las que apliquen. Si es el destinatario, tiene la responsabilidad de

mantener la confidencialidad de la información de este mensaje, sus documentos y/o archivos adjuntos, a no ser que exista una autorización explícita.

**CONFIDENCIALIDAD:** Al recibir el acuse recibido por parte de esta dependencia se entenderá como aceptado y se recepcionará como documento prueba de la entrega del usuario (Ley 527 del 18-08-1999).

Outlook

# Re: solicitud información cotizaciones

**Desde** Juliana Vinasco <julivinascoossa@gmail.com>
**Fecha** Mié 08/10/2025 8:20
**Para** ANDRES FELIPE ORTIZ LOPEZ <andres.ortiz4377@correo.policia.gov.co>

Buenos días si señor continúa la misma cotización.

Atentamente

Juliana vinasco ossa

El mar, 7 oct 2025, 9:13 a. m., ANDRES FELIPE ORTIZ LOPEZ <andres.ortiz4377@correo.policia.gov.co> escribió:

> Mensaje de correo electrónico enviado por **andres.ortiz4377@correo.policia.gov.co**
>
> Cordial saludo,
>
> señores oferentes
>
> de manera atenta y respetuosa solicito a cada uno de los oferentes realizar verificación de las cotizaciones presentadas y dar respuesta si se sostienen los precios allegados en las mismas, para el proceso ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE PROPIEDAD DE LA POLICÍA NACIONAL – ESTABLECIEMITNO COMPLEMENTARIO DE ATENCION EN SALUD – UPRES CALDAS DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA.
>
> agradezco la respuesta con la mayor prontitud.
>
> atentamante
>
> Subintendente ANDRÉS FELIPE ORTIZ LÓPEZ
> Funcionario UPRES CALDAS
>
> Mensaje de correo electrónico enviado por **andres.ortiz4377@correo.policia.gov.co**

Mensaje Importante

Este mensaje y sus anexos enviado por andres.ortiz4377@correo.policia.gov.co, son propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA y son únicamente para el uso del destinatario. Puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si no es el destinatario y ha recibido este correo por error, comuníquelo de inmediato al remitente y elimine cualquier copia que pueda tener. No está permitido el uso de su contenido si no es el destinatario, y hacerlo podría tener consecuencias legales, como las establecidas en la Ley 1273 del 5 de enero de 2009 y todas las que apliquen. Si es el destinatario, tiene la responsabilidad de mantener la confidencialidad de la información de este mensaje, sus documentos y/o archivos adjuntos, a no ser que exista una autorización explícita.

**CONFIDENCIALIDAD:** Al recibir el acuse recibido por parte de esta dependencia se entenderá como aceptado y se recepcionará como documento prueba de la entrega del usuario (Ley 527 del 18-08-1999).

| | | |
|---|---|---|
| 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: 10/10/2025** **Fecha de aprobación:** _____

**Lugar:** Unidad Prestadora de Salud Caldas

**No. Consecutiva revisión:** 174 - **Nro. SISCO:** _____.

| | |
|---|---|
| **OBJETO: "ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE PROPIEDAD DE LA POLICÍA NACIONAL – ESTABLECIEMITNO COMPLEMENTARIO DE ATENCION EN SALUD – UPRES CALDAS DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA".** | **VALOR:** **$ 8.583.600** |

**MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:** Contratación directa con oferta

**FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO**: Subintendente Andrés Felipe Ortiz López

**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) (E) | MY | MÓNICA MARÍA MOJICA SERRANO | |
| ANALISTA DE CONTRATOS (QUIEN REVISA) | IT | MARIANA BUITRAGO CARMONA | |
| GRUPO DE CONTRATOS (UNIDAD QUIEN APRUEBA | IT | MARIANA BUITRAGO CARMONA | |
| JEFE ÁREA Y GRUPO ESTUDIOS PREVIOS DILOF (QUIEN APRUEBA) | SI | MAYERLY TATIANA ARIZA CHAVARRO | |
| ASESOR JURÍDICO UNIDAD (QUIEN REVISA EL ESTUDIO PREVIO) | ABOGADA | SONIA MARINA ORTIZ ÁLVAREZ | |

**PROGRAMACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO**

| FECHA: | | VALOR: | $ 8.583.600 |
|---|---|---|---|
| **GR.** | **NOMBRES Y APELLIDOS** | **CARGO** | **FIRMA** |
| SI | ANDRÉS FELIPE ORTIZ LÓPEZ | Jefe Grupo Logistico UPRES CALDAS | |