

Página 1 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

**DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS,
PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA**

San Andrés Isla, 25 de septiembre 2020

1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANALISIS DEL SECTO

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO	<p>“entrega a título de arrendamiento de unos espacios físicos, destinados para la prestación de los servicios de Restaurante y Cafetería, al personal adscrito al Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina”.</p> <table border="1" data-bbox="537 830 1487 1013"> <thead> <tr> <th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUCTO</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">80131500</td><td>Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos</td><td>Servicios inmobiliarios</td><td>Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones</td><td align="center">N/A</td></tr> </tbody> </table>	CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	80131500	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	N/A						
CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO													
80131500	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	N/A													
1.2 VALOR ESTIMADO	<table border="1" data-bbox="545 1073 1487 1220"> <thead> <tr> <th>LUGAR</th><th>MESES</th><th>CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO</th><th>VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR LOS 12 MESES</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">Restaurante</td><td align="center">12</td><td align="right">\$ 1.977.685,61</td><td align="right">\$ 23.732.227,32</td></tr> <tr> <td align="center">Cafetería</td><td align="center">12</td><td align="right">\$ 323.832,08</td><td align="right">\$ 3.885.984,96</td></tr> <tr> <td align="center">TOTAL</td><td></td><td align="right">\$ 2.301.517,69</td><td align="right">\$ 27.618.212,28</td></tr> </tbody> </table> <p>El valor estimado anual asciende a la suma de VEINTISIETE MILLONES SEISCIENTOS DIECIOCHO MIL DOSCIENTOS DOCE PESOS CON VEINTIOCHO CENTAVOS (\$27.618.212,2832) representado en un canon mensual de arrendamiento de, DOS MILLÓN TRECIENTOS UN MIL QUINIENTOS DIECISIETE PESOS CON SESENTA Y NUEVE CENTAVOS (\$2.301.517,69), no Incluye el pago de servicios públicos (gas, agua y energía eléctrica)</p>	LUGAR	MESES	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR LOS 12 MESES	Restaurante	12	\$ 1.977.685,61	\$ 23.732.227,32	Cafetería	12	\$ 323.832,08	\$ 3.885.984,96	TOTAL		\$ 2.301.517,69	\$ 27.618.212,28
LUGAR	MESES	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR LOS 12 MESES														
Restaurante	12	\$ 1.977.685,61	\$ 23.732.227,32														
Cafetería	12	\$ 323.832,08	\$ 3.885.984,96														
TOTAL		\$ 2.301.517,69	\$ 27.618.212,28														
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO.	<p>En el presente caso, la unidad actúa en calidad de arrendador, no se requiere de ordenación del gasto, toda vez que el arrendatario deberá cancelar el valor del canon, el cual ingresará presupuestalmente de acuerdo con las normas orgánicas respectivas.</p>																
1.4 CLASE DE CONTRATO	<p>Contrato de arrendamiento (Art. 32 ley 80 de 1993, código civil y de comercio).</p>																

Página 2 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	<p>podrán participar en el presente proceso de contratación directa todas las personas naturales o jurídicas nacionales, en forma individual o conjunta, (consorcio o unión temporal y promesa de sociedad), que tenga dentro de su objeto social o actividad expresamente el objeto de este proceso que cumpla con todos los requisitos exigidos para el mismo, con capacidad operativa y financiera para tomar en arriendo al local destinado para la prestación de los servicios de Restaurante y Cafetería, ubicado en el cuarto y segundo piso del bloque administrativo de las instalaciones del Comando Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, la presente convocatoria no estará amparada bajo ningún acuerdo internacional, ni tampoco la posibilidad de participación de las Pymes y/o Mipymes de conformidad con lo establecido en el decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.</p>
1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN	
<p>JUSTIFICACION</p> <p>Se requiere arrendar las instalaciones del Restaurante y Cafetería del Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, con el fin de ofrecer al personal uniformado y no informado y personal que visita las instalaciones policiales, el suministro de alimentos, bebidas y menú de restaurante y cafetería, cumpliendo con los requisitos de calidad, nutrición, higiene y salubridad a precios razonables, se hace necesario la necesidad de adquirir este servicio con el fin de mejorar la calidad de vida del personal policial y la estadía de las demás personas.</p> <p>Así mismo, la Policía Nacional no cuenta con el personal idóneo y especializado en la prestación del servicio relacionado, razón por la cual se debe contratar con un tercero, teniendo en cuenta que se le debe garantizar el suministro de alimentación al personal de auxiliares que presta su servicio militar en estas instalaciones policiales, ubicado en la Avenida Francisco Newball Calle 5b No. 1-34 esquina.</p> <p>Para qué se contrata</p> <p>Se hace necesario contar con la prestación del servicio de restaurante y cafetería teniendo en cuenta que prima el bienestar del personal uniformado y auxiliares de policía que pernotan en las instalaciones, por lo tanto, se hace necesario dar en arrendamiento las áreas destinadas al servicio de restaurante y cafetería del Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, con el objetivo de prestar un servicio de alimentación con calidad, al personal uniformado, auxiliares de policía y no uniformado que laboran en las instalaciones, disminuyendo los tiempos en el desplazamiento que el personal utiliza para trasladarse a restaurantes en los alrededores de la unidad, aumentando los niveles de seguridad, garantizando protección y comodidad al personal, así mismo garantizar el suministro de alimentación al personal de auxiliares que presta su servicio militar en las instalaciones del Comando de Departamento.</p> <p>Indicar si la Institución cuenta con los medios o forma de satisfacer esta necesidad.</p> <p>Teniendo en cuenta el certificado expedido por el Jefe de Talento Humano del Departamento de Policía San Andrés, providencia y Santa Catalina, no se cuenta con el personal capacitado ni con los medios para prestar el servicio de restaurante y cafetería actualmente para satisfacer la necesidad.</p>	

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DESAP	N/A	N/A	N/A	N/A

Página 3 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de **Contratación Directa – Arrendamiento**, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 2º numeral 4º literal i, **Arrendamiento de bienes inmuebles**, en concordancia con el Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

- ✓ Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad estatal requiere el inmueble.
- ✓ Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública. (Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015).

3.4. CONTRATACIÓN DIRECTA, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 2º numeral 4º literal i

- ✓ **Arrendamiento de bienes inmuebles-** Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

Teniendo en cuenta que las instalaciones del Comando Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, cuentan con unos espacios propicios para la ubicación de los servicios de Restaurante y Cafetería.

El Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, establece la modalidad de **CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES**, de conformidad con la normatividad vigente, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 2º numeral 4º literal i, en concordancia con el Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015. Las modalidades de selección, teniendo en cuenta Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y su Decreto 1082 de 2015, son:

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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

4.1.1. Experiencia Proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio

Con el fin de garantizar la idoneidad de personal y la atención al momento de prestar el servicio, se debe presentar una certificación de manipulación de alimentos.

Este aspecto se verificará en el Anexo 2 Especificaciones Técnicas mínimas.

4.1.3. CAPACIDAD OPERATIVA

Para el cumplimiento de la capacidad operativa, el oferente deberá certificar que cuenta con el personal suficiente y debidamente capacitado, además de equipos (electrodomésticos, utensilios de cocina, loza, menaje), mobiliario (sillas, mesas, sofás), para la correcta ejecución de la prestación del servicio, de igual forma una vez adjudicado en contrato deberá certificar que cumple con las condiciones técnicas establecidas por la Policía Nacional – Departamento de Policía San Andrés, providencia y Santa Catalina

4.1.4. CERTIFICACION MANEJO DE ALIMENTOS

El oferente presentará una certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que, en caso de ser adjudicatario del presente proceso, para el inicio del contrato allegará los certificados de manipulación de

Página 4 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

alimentos expedidos por la autoridad competente del personal que emplee para la preparación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio.

4.1.5. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

El oferente que se presente al proceso contractual deberá certificar que garantizará cada uno de los servicios que se presten el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el decreto 539 de 2014 y la resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adiciones o reemplace.

4.1.6. CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD EN SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

El oferente deberá certificar por escrito que garantizará durante la ejecución del contrato las condiciones básicas que permitan diseñar y estructurar un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que permita promover, mantener y mejorar las condiciones de salud y de trabajo, conforme a las disposiciones establecidas en el Decreto 1072 de 2015 y demás normatividad vigente relacionada con el sector trabajo.

4.2. CONDICIONES TECNICAS Y ECONOMICAS DE CALIFICACION

Atendiendo que para el arrendamiento de instalaciones está sujeto a lo determinado en el decreto 1082 del 26/05/2015, y de acuerdo al Manual de Contratación, Resolución 03049 de 2014 para efectos de determinar el canon de arrendamiento se debe contar con un avalúo, estos se llevaron a cabo por parte del señor Patrullero ARMIN DAVID MESINO MARES, quien estableció el canon de arrendamiento para la vigencia 2020.

El valor estimado anual asciende a la suma de VEINTISIETE MILLONES SEISCIENTOS DIECIOCHO MIL DOSCIENTOS DOCE PESOS CON VEINTIOCHO CENTAVOS (\$27.618.212,2832) representado en un canon mensual de arrendamiento de, DOS MILLÓN TRECIENTOS UN MIL QUINIENTOS DIECISIETE PESOS CON SESENTA Y NUEVE CENTAVOS (\$2.301.517,69), no Incluye el pago de servicios públicos (gas, agua y energía eléctrica)

LUGAR	MESES	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR LOS 12 MESES
Restaurante	12	\$ 1.977.685,61	\$ 23.732.227,32
Cafetería	12	\$ 323.832,08	\$ 3.885.984,96
TOTAL		\$ 2.301.517,69	\$ 27.618.212,28

Evaluación Económica

Será válida la oferta económica siempre y cuando cumpla con los requisitos exigidos por la POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRES, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA.

El oferente deberá adjuntar un listado de referencia anexo (2) el que debe incluir el valor de los productos ofertados.

5 CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIOS

Página 5 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

El servicio objeto del presente contrato se prestará en las áreas destinadas para la prestación del servicio de restaurante y cafetería del Comando Departamento de Policía San Andrés, providencia y Santa Catalina.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de **tracto sucesivo**, previa coordinación con el supervisor del contrato.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Este proceso tendrá un plazo de ejecución de doce (12) meses, contados a partir del acta de inicio del contrato previo cumplimiento con los requisitos del mismo, a término del cual el contratista se compromete a cancelar el valor del canon de arrendamiento por anticipado dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes y devolver el local en las mismas condiciones de entrega al momento de iniciación del contrato.

El plazo de ejecución podrá prorrogarse por un periodo igual o superior, si ninguna de las partes manifiesta con un (01) mes de anticipación su intención de terminación del contrato de arrendamiento a que haya lugar se debe dar aviso escrito de su terminación por parte de cualquiera de las partes, de prorrogarse el contrato se debe tener en cuenta el incremento del canon de arrendamiento de acuerdo al IPC para la fecha de su prórroga, dándole aplicación al artículo 39 y siguientes de la Ley 80 de 1993.

NOTA: Al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del Local sin previa Solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (**NO...** Se prorroga automáticamente).

5.4. FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana, en consecuencia, el arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El valor del Canon de Arrendamiento mensual, el cual deberá ser consignado a nombre de Policía Nacional - Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, a través del banco popular a la cuenta corriente número 110-640-00023-2 fondos especiales código 649.

El valor del canon de arrendamiento no incluye los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, agua, alcantarillado y aseo.

Los servicios públicos domiciliarios estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente por éste, de la siguiente manera:

Los servicios públicos domiciliarios de energía, aseo y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados en la cuenta corriente 110-640-00012-1 del Banco Popular código 649. a nombre de Policía Nacional - Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina; entregando copia del comprobante de pago al Grupo de Bienes Raíces de la unidad. La liquidación de los servicios públicos según su periodo de facturación, será certificada por el Grupo de Bienes Raíces – DESAP, con relación a las lecturas de consumo de energía (Kw/h). y el servicio de agua deberá comprar dos (02) carrotanques mensuales los cuales suministran 9m³ cada uno para un total de 18m³; 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 caso que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, El futuro Arrendatario, reconocerá intereses moratorios a la POLICIA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA, al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura. Por cada día de retraso y hasta por quince (15) días calendario.

Página 6 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

5.5. SUPERVISOR O INTERVENTOR DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por quien designe el Comandante Departamento de Policía San Andrés, Providencia, y Santa Catalina, teniendo en cuenta el perfil idoneidad y conocimiento pertinentes con el objeto del contrato, y funciones que desempeña y al instructivo No. 024 del 14/09/2020 DIPON-DIRAF -70, cumpliendo con las obligaciones señaladas en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018, así mismo deberá suscribir con el arrendatario el acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios.

El supervisor del contrato deberá presentar informes de supervisión de manera mensual durante la ejecución del mismo, además de los que sean requeridos en la mencionada resolución y cargados en la plataforma del SECOP.

5.6. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

Las obligaciones del arrendatario se indican en el anexo No. 4 del presente estudio previo.

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional, están descritas en el Anexo No. 5 del presente estudio previo.

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

Se adjudica de forma total al oferente que cumpla con los requisitos técnicos, jurídicos y económicos.

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

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el Anexo No. 6 se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se pueden realizar y características de su monitoreo.

Patrullero **ARMIN DAVID MESINO MARES**
Jefe Grupo Bienes Raíces DESAP

Elaborado por: PT. Armin David Mesino Mares

Jefe Grupo Bienes Raíces DESAP

Revisado por: PT. Miguel Ángel Garzón Bonilla

Asesor Jurídico DESAP (e)

Revisado por: ST. Yeimi Paola Huertas García

Jefe Grupo Contractual DESAP

Revisado por: MY. James Richard Pinzón Giraldo

Jefe Administrativo DESAP

Fecha de elaboración: 25/09/2020

Ubicación C:\Documentos\GUBIR\07OFICIOSGUBIR2020\RESTAURANTEYCAFETERIA

ANEXOS

Anexo No. 1 Estudio de Mercado.

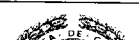
Anexo No. 2 Especificaciones Técnicas y Condiciones Técnicas

Anexo No. 3 Certificación de la necesidad

Anexo No. 4 Obligaciones del Contratista

Anexo No. 5 Obligaciones de la Policía Nacional

Anexo No. 6 Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías.

Página 7 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANEXO No. 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

JUSTIFICACION

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

Así mismo, la Policía Nacional no cuenta con el personal idóneo y especializado en la prestación del servicio relacionado, razón por la cual se debe contratar con un tercero, teniendo en cuenta que se le debe garantizar el suministro de alimentación al personal de auxiliares que presta su servicio militar en estas instalaciones policiales, ubicado en la Avenida Francisco Newball Calle 5b No. 1-34 esquina, con las siguientes especificaciones:

Para qué se contrata

En cumplimiento a las metas estratégicas, imperativo número 5 "Gestión Humana y Calidad de Vida Optima" de la Dirección de Bienestar Social y atendiendo la necesidad de esta unidad policial, de dar en arrendamiento el área destinada al servicio del restaurante y cafetería del Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, con el objetivo de prestar un servicio de alimentación con calidad, al personal uniformado y no uniformado que labora y visita las instalaciones, disminuyendo los tiempos en el desplazamiento que el personal utiliza para trasladarse a restaurantes en los alrededores de la unidad, aumentando los niveles de seguridad, garantizando protección y comodidad al personal, así mismo garantizar el suministro de alimentación al personal de auxiliares que presta su servicio militar en las instalaciones del Comando de Departamento.

¿Cuándo se necesita, mes y/o día en el cual se requiere el objeto a contratar?

La presente contratación se requiere realizar en el mes de septiembre del año 2020.

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

Teniendo en cuenta el certificado expedido por el Jefe de Talento Humano del Departamento de Policía San Andrés, providencia y Santa Catalina, no se cuenta con el personal capacitado ni con los medios para prestar el servicio de restaurante y cafetería actualmente para satisfacer la necesidad.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCION MERCADO

Personas interesadas en participar del presente proceso de ADJUDICACION Y ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS DESTINADOS PARA SER UTILIZADOS COMO RESTAURANTE Y CAFETERIA UBICADO EN EL CUARTO Y SEGUNDO PISO DEL BLOQUE ADMINISTRATIVO DEL COMANDO DEPARTAMENTO.

Se realizó la invitación bajo los radicados No. S-2020-014621-DESAP, S-2020-014622-DESAP, S-2020-014624-DESAP, S-2020-014626-DESAP, S-2020-014651-DESAP, S-2020-014698-DESAP del 27/08/2020, S-2020-014887-DESAP del 31/08/2020 y S-2020-014887-DESAP del 31/08/2020

De las ocho invitaciones solo presentaron ofertas tres que son las siguientes:

Página 8 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

Personas interesadas en participar del presente proceso MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES, con cédula de ciudadanía No. 29.656.525 DE Palmira. Cel.- 318 291 5287

Personas interesadas en participar del presente proceso LUZ MARINA DEL CARMEN VARON ALANDETE, con cédula de ciudadanía No. 45.422.827 de Cartagena, Cel.- 314 458 4575

Personas interesadas en participar del presente proceso ALEIDA FIGUEROA MESINO, con cédula de ciudadanía No. 40.985.765 de San Andrés Isla, Cel.- 320 325 2452

MONEDA A CONTRATAR

El servicio de arrendamiento a contratar en el presente estudio, se cancelará con moneda en pesos colombianos.

FORMA DE PAGO:

El valor del canon de arrendamiento, se cancelará en mensualidades ANTICIPADAMENTE dentro de los cinco (05) primeros días hábiles de cada mes, los cuales deben ser consignados en la cuenta bancaria que designe la unidad a nombre del Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina. Posteriormente el contratista entregara copia del pago junto con los recibos de pago de servicio público al supervisor del contrato con el fin de realizar los reportes de pago correspondiente.

3. ANALISIS DE PRECIOS

Para realizar el análisis del valor del canon de arrendamiento se tuvo en cuenta los siguientes aspectos:

3.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP

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

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	FECHA	VALOR
POLICÍA NACIONAL- DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	Arrendamiento de locales destinados a los servicios de cafetería y restaurante Colegio NUSEFA.	08-1-150-2014	24 de febrero de 2014	\$4.000.000.00
Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jiménez de Quesada y C.I Tropikal Fruit S.A.S.	Arrendamiento del primer piso del comedor estudiantil con un área de 181.80 m2 ubicado en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jiménez de Quesada, kilómetro 20 vía Sibate, destinado para prestar el servicio de restaurante al personal de curso de ascenso y auxiliares de policía	53-1-10168-17	22 de mayo de 2017	\$14.398.560.00
Instituto Nacional de Medicina Legal y Ciencias Forenses y Cosecha Colombiana Limitada Prealimentas Liber SAS	Entregar a título de arrendamiento, el área locativa con dotación, para el funcionamiento de cafetería y restaurante en la sede central del Instituto Nacional de Medicina Legal y Ciencias Forenses	179-SG-2017	01 de agosto de 2017	\$ 4.200.000

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

Página 9 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DESAP	N/A	N/A	N/A	Por ser la primera vez que se contratara este servicio no se tiene precios históricos del mismo.

3.3. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACION

Atendiendo que para el arrendamiento de instalaciones está sujeto a lo determinado en el decreto 1082 del 26/05/2015, y de acuerdo al Manual de Contratación, Resolución 03049 de 2014 para efectos de determinar el canon de arrendamiento se debe contar con un avalúo, este se llevó a cabo por parte del señor Patrullero ARMIN DAVID MESINO MARES, quien estableció el canon de arrendamiento para la vigencia 2020.

El valor estimado anual asciende a la suma de VEINTISIETE MILLONES SEISCIENTOS DIECIOCHO MIL DOSCIENTOS DOCE PESOS CON VEINTIOCHO CENTAVOS (\$27.618.212,2832) representado en un canon mensual de arrendamiento de, DOS MILLÓN TRECIENTOS UN MIL QUINIENTOS DIECISIETE PESOS CON SESENTA Y NUEVE CENTAVOS (\$2.301.517,69), no Incluye el pago de servicios públicos (gas, agua y energía eléctrica), discriminados así:

LUGAR	MESES	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR LOS 12 MESES
Restaurante	12	\$ 1.977.685,61	\$ 23.732.227,32
Cafetería	12	\$ 323.832,08	\$ 3.885.984,96
TOTAL ARRIENDO		\$ 2.301.517,69	\$ 27.618.212,28

3.4. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO DEL CANON	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	DESAP	"ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FISICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERIA AL PERSONAL ADSCRITOS AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRES, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA."	12 MESES	\$ 2.301.517,69	\$27.618.212,28
			VALOR TOTAL ESTIMADO		\$27.618.212,28

Para efectos del valor estimado, para el arrendamiento de los espacios se tendrá en cuenta el precio del canon establecido en el avalúo.

Patrullero **ARMIN DAVID MESINO MARES**
Jefe Grupo Bienes Raíces DESAP

Página 10 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANEXO No 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS

* CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

ITEM	CONDICIONES RELACIONADAS CON LOS ESPACIOS OBJETO DE ARENDAMIENTO.	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Cumplir con el objeto contractual.		
2	El arrendatario se compromete a cuidar y dar buen uso a los equipos que se encuentran inventariados en el espacio tomado en arrendamiento.		
ITEM	CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN, SEGURIDAD Y HORARIOS.	CUMPLE	NO CUMPLE
3	El arrendatario utilizará los espacios entregados en arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana, el menú previamente establecido, así como, la variedad de productos alimenticios		
4	El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca el Comando de la Policía, para el ingreso del personal de empleados y los proveedores quienes realizan el transporte de alimentos, lo cual deberá cumplirse con la más absoluta seriedad y responsabilidad por seguridad del personal y las instalaciones. Así mismo se debe informar acerca de situaciones anormales que afecten la seguridad de la Unidad.		
5	HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO La atención al público será de lunes a viernes de 06:00 a 20:00 horas y los fines de semana y festivos de 6:30 a 19:30 horas, en caso de horarios especiales serán autorizados por el Comandante del Departamento.		
6	El proponente deberá adjuntar un listado de los precios de los elementos que expenderán en la cafetería. De acuerdo a su oferta presentada en su propuesta.		
7	Los empleados del arrendatario deben contar con su carné que los acredite como personas aptas para la manipulación de alimentos y antes de desempeñar cualquier función, debe haber pasado por un examen médico en el cual se verificara su estado de salud descartando infecciones y enfermedades epidemiológicas.		
8	El arrendatario deberá notificar oportunamente a la entidad Administradora de Riesgos Profesionales los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que se presenten en los empleados.		
9	El arrendatario afiliará a todo el personal al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensión y ARP), durante el término de ejecución del contrato.		
10	El arrendatario en su propuesta deberá discriminar el número de empleados que asignará para el cumplimiento del servicio, indicando la actividad que cada uno desarrollará.		
11	La planta de personal mínima (básica) que debe suministrar el arrendatario para el servicio será el siguiente: Jefe de cocina, Dos (2) auxiliares de cocina, uno (1) encargado de aseo y recolección de mesas, y dos (2) personas para entregar los alimentos, cuando se realizan eventos tales como apoyos y demás deberá prever de personal adicional para la prestación del servicio.		
ITEM	CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN, SEGURIDAD Y HORARIOS.	CUMPLE	NO CUMPLE
12	El arrendatario deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Chef o Jefe de cocina, para lo cual deberá anexar las hojas de vida con las certificaciones respectivas.		
13	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con el Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo.		

Página 11 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

14	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.		
15	El arrendatario podrá contratar por turnos el personal que considere indispensable sin Necesidad de que hagan parte estricta de su planta de personal mínima, siempre y cuando no se afecte, en modo alguno la perfecta y adecuada prestación del servicio contratado y se de cumplimiento a las normas laborales.		
16	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contrato.		
17	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos y de laboratorio.		
18	El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres blusas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cubierto con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.		
19	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. d. No podrán laborar en manipulación de alimentos y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucanozo), tuberculosis, riciola e infección intestinal (diarrea). e. No se permitirá que se enganche personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.		
ITEM	CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.	CUMPLE	NO CUMPLE
20	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.		
21	El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.		
22	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el DECRETO 539 DE 2014 resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.		
23	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.		

Página 12 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

24	El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.		
25	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.		
26	El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en el local con una bolsa negra para la recolección de residuos sólidos.		
27	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice este control.		
28	El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo dos veces a la semana.		
29	En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, por ningún motivo se ubicará al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista y corresponderá, los cuales deben corresponder a los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.		
30	El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periodicidad mínima de 15 días a las trampas de grasas.		
31	El arrendatario deberá verificar el estado de los espacios a arrendar al momento de tomarlos, con el fin de adelantar las adecuaciones necesarias en pro del normal desarrollo y el cumplimiento de las exigencias realizadas por las entidades de control en materia higiénico-sanitarias.		
ITEM	CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES AMBIENTALES Y DE SALUD OCUPACIONAL.	CUMPLE	NO CUMPLE
32	El arrendatario deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones Sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación, así mismo atender las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimento y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos e instalaciones. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito, además el arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.		
33	El arrendatario se compromete a cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, manipulación, almacenamiento y conservación de alimentos.		
34	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre salud y Seguridad social.		
ITEM	CONDICIONES PARA LA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	CUMPLE	NO CUMPLE
35	El arrendatario suministrará a los usuarios del servicio, menús diarios corrientes para desayunos, almuerzos y barras de ensaladas de frutas y verduras a precios asequibles.		
36	El arrendatario es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso se pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.		
37	Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el fin de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia y presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas, grasosas, insípidas ó con excesivas cantidades de condimentos.		

Página 13 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

	<ul style="list-style-type: none"> • Jugos de Frutas. El arrendatario deberá prepararlos con frutas naturales frescas ó Pulpas de frutas congeladas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada o hervida en proporciones equitativas. • Sopas. Deberán prepararse siempre sopas o cremas tipo casero. Al proponer el menú deben incluirse los ingredientes característicos de cada sopa. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas. • Verduras. Se deben utilizar ingredientes frescos de excelente calidad y con un adecuado proceso de almacenamiento y manipulación. • Cereales. Se deben utilizar productos de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado y, con un adecuado proceso de almacenamiento. • Aceites. Sólo se acepta el uso de aceites vegetales, tales como: maíz, girasol. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco. • Carnes. Deberán ser de primera calidad con el adecuado proceso de preparación y almacenamiento, según los parámetros del mercado. Debe haber dos (2) opciones de carne diariamente. El pollo deberá sufrir un proceso adecuado de cocción y preparación sin piel. • Principio. Todos los días deberá ser diferente, guardando los niveles nutricionales y balanceados para el consumo de los usuarios. • Se recomienda establecer el ciclo de menú con las recetas estandarizadas por porción y por el número de usuarios a atender en el servicio de alimentación de la Institución; esto garantiza tener la misma calidad en las preparaciones. 		
38	El arrendatario deberá ofrecer ensaladas, tanto de frutas como de verduras, en los diferentes tipos de menú.		
39	El contratista se compromete a hacer entrega en el momento de la adjudicación del contrato, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados por el supervisor del contrato. Pará lo cual se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.		
40	La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.		
41	Durante el desarrollo del contrato, si el supervisor del contrato determina que un ingrediente utilizado en la preparación de los alimentos es nocivo para la salud, la misma se reserva el derecho de prohibir el uso de dicho producto.		
42	El contratista deberá contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.		
43	El arrendatario podrá ofrecer platos a la carta o especiales.		
44	El arrendatario debe cotizar los alimentos para ofrecer en restaurante y cafetería por el sistema de precios unitarios, para lo cual deberá tener en cuenta la calidad exigida en estas condiciones mínimas y todos los gastos en que pueda incurrir para el cumplimiento del objeto contractual. Así mismo es necesario que se presente el valor correspondiente al almuerzo básico.		
45	Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente. Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos veces por semana y mantenerlos en almacenamiento a temperaturas adecuadas.		
46	Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corridos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes.		
47	Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos preferiblemente plásticos.		
48	El sistema y forma de transporte debe garantizar el mantenimiento de la calidad exigida en la compra de los alimentos y los elementos vulnerables o perecederos se transportarán en vehículos refrigerado.		

Página 14 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

49	DESAYUNO EJECUTIVO		
	GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION NETA
	Fruta	Jugo o porción	240c.c o 140 gr.
	Bebida Caliente	Chocolate, café, té o avena	200c.c
	Alimento Proteínico o Constructor	Huevos, queso, jamón, caldo o changua	50 a 60 gr.
	Alimento Energético	Pan o arepa	60 gr.
	Acompañantes	Mantequilla y/o Mermelada	15 gr
	<p>El menú para el desayuno deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones; deberá admitirse la posibilidad de cambio de alimentos dentro del mismo menú diario, sin que entre sustitutos o equivalentes se pueda modificar el precio. En caso contrario, se podrá cobrar por porciones.</p> <p>El menú para el almuerzo deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones; deberá admitirse la posibilidad de Cambio de alimentos dentro del mismo menú diario, sin que entre sustitutos o equivalentes se pueda modificar el precio. En caso contrario, se podrá cobrar por porciones.</p>		
	ALMUERZO EJECUTIVO		
	GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION NETA
Sopa, cremas o fruta	Cereal, verduras, pastas, etc. O porción	300c.c o 140 gr.	
Alimentos Proteínicos o Constructores	Pollo (pierna o perril) sin piel	1 unidad (150 gr.)	
	Pechuga	1 unidad (150 gr.)	
	Pescado	150 gr.	
	Carne de res	150 gr.	
	Carne de cerdo	150 gr.	
	Higado	150 gr.	
Alimentos Energéticos	Arroz	130 gr.	
	Pasta, plátano, tubérculos (papa, yuca, etc.) leguminosas (frijol lenteja, garbanzo)	125 gr.	
Alimentos Reguladores	Verduras calientes, Barra de Ensaladas (Lechuga, repollo, tomate, rábano, pimentón, zanahoria, remolacha, cohombro, entre otros), ó Fruta	125 gr.	
Bebidas	Jugo ó gaseosa	200 c.c	
Postres	Mousse de frutas, Dulces de frutas, arroz en leche, otros	50 gr.	
Opcional	Alimento proteínico o constructor.	150 gr	
ITEM	CONDICIONES PARA LA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CUMPLE	NO CUMPLE
50	El arrendatario se compromete a suministrar los alimentos en su peso, medida, calidad y presentación ofrecida.		
51	<p>Deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. - Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. - Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. 		

Página 15 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

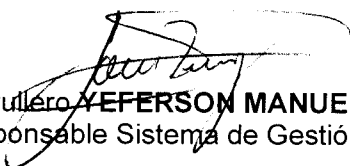
	<ul style="list-style-type: none"> - Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. - Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. - Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en el cuarto frío, deberán almacenarse en bolsas plásticas y separadas del sistema de congelación. 		
52	<p>El arrendatario deberá mantener los alimentos en las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Antes de refrigerar cualquier alimento cocido caliente, se debe dar un pre enfriamiento. - Para descongelar alimentos potencialmente peligrosos, se debe cuidar que la temperatura no exceda los 7° C. o se haga bajo agua corriente potable fría, evitando el contacto del agua con el alimento. - Los alimentos que han sido descongelados, no se vuelven a congelar. - El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor de tres horas. - La preparación de alimentos deberá estar zonificada, para evitar el cruce de contaminación (separar zona de preparación de carnes, de las ensaladas, de las verduras y otros). - Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color o sabor). - Los alimentos que se sirven crudos o fríos, deberán prepararse lejos del calor y una vez Preparados se deben almacenar en el cuarto frío, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, salsas, carnes frías). - Deberá descartarse toda grasa que presente olor o aspecto desagradable. - No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que pueda ocasionar trastornos gástricos. 		

Página 16 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

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

En la actualidad el Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, se encuentra implementando el Sistema de Gestión ambiental, pero como no se tiene destinado un rubro presupuestal para dar cumplimiento a todas las normas sanitarias vigentes en cuanto a preservación del medio ambiente, el oferente deberá tener en cuenta aspectos fundamentales para el buen funcionamiento del local, bajo los parámetros establecidos como ambientalmente aceptables a nivel nacional, regional o internacional, es decir que contemplen disposición final, materias primas empleadas, posibilidad de reutilización etc., y cuyas características ambientalmente amigables son certificables a través de algún tipo de proceso estandarizado (ISO, sellos verdes locales o internacionales).

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


 Patrullero **YEFERSON MANUEL RUIZ MACHADO**
 Responsable Sistema de Gestión Ambiental DESAP

Página 17 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

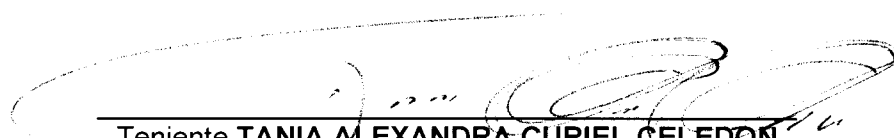
ANEXO No 3

CERTIFICACIÓN DE NECESIDAD.

En mí calidad de Jefe del Grupo Talento Humano del Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que consultada la base de datos de la unidad, no existe personal para prestar el servicio de RESTAURANTE y CAFETERÍA, por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante el arrendamiento de estos espacios.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	NECESIDAD REAL	CANTIDAD ADQUIRIR	DÉFICIT %
1	El arrendamiento de las áreas destinadas para el funcionamiento del restaurante y cafetería del Comando Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina.	12 meses	12 meses	100%

Firma,


 Teniente **TANIA ALEXANDRA CURIEL CELEDÓN**
 Jefe Grupo Talento Humano DESAP

Página 18 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANEXO No. 4

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y trabas.
3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Dirección Administrativa y Financiera o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.
10. CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.
11. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 01/11/13, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).
12. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

Página 19 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANEXO No. 5

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL - DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRES, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.
2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.
3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA**, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.
5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la **POLICÍA NACIONAL**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento, parcial de algunas de las partes.
6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien ó servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.
9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.
10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

Página 20 de 20	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANEXO No. 6

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

Ejemplo:

GARANTIAS DEL PROCESO ETAPA PRECONTRACTUAL ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACION DEL CONTRATO LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTIA UNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DE LOS ESTUDIOS	CONTRATISTA	VIGENTE POR CINCO (5) AÑOS CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECIBIDO FINAL DE LOS ESTUDIOS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIO DE CONSULTORIA DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y 3 AÑOS MÁS BUSCANDO RESARCIR EL DETRIMENTO CAUSADO A LA ENTIDAD POR MALA CALIDAD O INSUFICIENCIA DEL PRODUCTO ENTREGADO.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD ESTA SANCION SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARÁ LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD