DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ

Florencia, 17 diciembre 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 UN ESPACIO FÍSICO DE 300 (TRESCIENTOS METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131502	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicio administrativos	Servicios Inmobiliarios.	Alquiler y arrendamiento de propiedades o Edificaciones.	Arrendamiento de instalaciones comerciales o Industriales.

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor total estimado del CANON mensual de arrendamiento de las instalaciones del Comando de Policía Caquetá para la prestación de servicio de restaurante y cafetería con un área de (300 m2 aproximadamente), por doce (12) meses, es de **VEINTIÚN MILLONES SEISCIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE ($21.660.000,00) incluido IVA.**

VALOR CANON MENSUAL SIN INCLUIR SERVICIOS PÚBLICOS	VALOR SERVICIOS PÚBLICOS	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
$1.805.000,00	SEGÚN EL CONSUMO	$21.660.000,00

UNIDAD: DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.
DESCRIPCIÓN: ALQUILER Y ARRENDAMIENTO DE PROPIEDADES O EDIFICACIONES.
CANTIDAD O TIEMPO DE EJECUCIÓN: 12 MESES.
VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL SIN INCLUIR SERVICIOS: $1.805.000,00.
VALOR TOTAL CONTRATO: $ 21.660.000,00.
NOTA ACLARATORIA Y CONSIDERACIONES:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA,	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA
		DECAQ	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones		12 MESES	$1.805.000,00	$21.660.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$21.660.000,00

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O

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.

INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	
1.4 CLASE DE CONTRATO	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, subsección 4, articulo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015. Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Teniendo en cuenta la modalidad de selección empleada para el presente proceso, podrá participar el oferente seleccionado y relacionado en el acta de justificación de la modalidad. Para el presente proceso, no aplica lo establecido para las MIPYMES de conformidad con lo relacionado en el decreto 1082 de 2015.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

En la base del Comando de Departamento de Policía Caquetá cuenta con un (01) espacio físico cuya área 300 M^2 comprende adecuado para el funcionamiento de un restaurante y cafetería, en el cual se llevara a cabo la preparación y suministro y venta de alimentos al servicio del personal profesional, auxiliares de policía y no uniformado de la Policía de esta unidad, brindando la oportunidad de poder suplir sus necesidades de adquisición de alimentos, sin tener que someterse a los problemas de seguridad como lo son el desplazamiento en diferentes horas del días a tomar sus alimentos en locales comerciales ubicados en la jurisdicción, por lo cual se evidencia la necesidad de arrendar estos espacios con sus respectivos equipos adecuados para funcionamiento de un establecimiento que brinde este servicio garantizando la comodidad, seguridad y bienestar para el personal.

Este servicio que es necesario por cuanto la base del Comando de Departamento de Policía Caquetá cuenta con una planta mayor a 800 funcionarios aproximadamente, que comprende la plana mayor, grupos, especialidades, personal no uniformado y auxiliares de policía, que adelantan actividades administrativas, operativas y de proceso de formación, y a quienes se les debe suministrar la respectiva alimentación.

No obstante, este servicio genera bienestar y comodidad de todos los funcionarios que integran la base del Comando del Departamento de Policía Caquetá, debido a que se reducen los desplazamientos, lo que permite que el personal pueda aprovechar al máximo su tiempo de descanso durante las jornadas laborales.

El arrendamiento de las instalaciones para el servicio de restaurante y cafetería de la base del Comando del Departamento de Policía Caquetá, va destinado a personas que presten este tipo de servicios, que acrediten altos niveles de calidad, que ofrezcan los mejores precios de acuerdo al mercado y su sostenibilidad, atención ágil, rápida y oportuna, además que tenga capacitación en la atención al cliente, manipulación de alimentos y sistema de gestión ambiental e higiene, debiendo certificar su experiencia en el mercado.

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

En este orden de ideas, tanto el personal profesional, auxiliares de policía y no uniformados, requieren el arriendo de dicho espacio físico para la vigencia 2026.

JUSTIFICACIÓN: En las instalaciones del Comando de Policía Caquetá, en el primer piso existe un área de aproximadamente **300 M²**, el cual es adecuado para el funcionamiento del restaurante y cafetería, el cual puede suplir las necesidades de alimentación y refrigerio al personal que labora en las diferentes dependencias del Comando, al igual que atienden al personal que llega de apoyo a la unidad; de no existir este servicio el personal debería desplazarse más de una cuadra fuera del Comando, ya que en el entorno no existen ningún establecimiento público que brinde las condiciones de seguridad para los funcionarios de la institución; por tal razón se considera pertinente dar en arrendamiento el predio destinado para tal fin. Además, porque es fundamental para la institución contar con un arrendatario con experiencia y conocimiento en la manipulación de alimentos y atención al público que garantice la prestación del servicio de cafetería y restaurante.

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN: Se propone como alternativa viable actualmente contratar el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 300 (TRESCIENTOS METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ". En aras de ofrecer bienestar y comodidad al personal activo de la Policía Nacional que labora en las diferentes dependencias, personal POLICÍA de apoyo, toda vez, que en sus alrededores no existen establecimientos de comercio que brinden las condiciones de seguridad para este tipo de población

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
NATALI PLAZAS ALMARIO / DECAQ	20-1-30026-22 Del 26/09/2022	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 305 (TRESCIENTOS CINCO) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.	LA ETAPA DE PLANEACIÓN, PRECONTRACTUAL Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO TRASCURRIÓ NORMALMENTE.	NO SE HAN PRESENTADO
NATALI PLAZAS ALMARIO / DECAQ	20-1-30045-23 Del 22/12/2023	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 305 (TRESCIENTOS CINCO) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.	LA ETAPA DE PLANEACIÓN, PRECONTRACTUAL Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO TRASCURRIÓ NORMALMENTE.	NO SE HAN PRESENTADO
NATALI PLAZAS ALMARIO / DECAQ	20-1-30047-24 Del 23/12/2024	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 305 (TRESCIENTOS CINCO) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.	LA ETAPA DE PLANEACIÓN, PRECONTRACTUAL Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO TRASCURRIÓ NORMALMENTE	NO SE HAN PRESENTADO

- **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

Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la Resolución No. 03049 de 2014, *"Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*:

> *"Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, los aspectos que se consideran determinantes para la aplicación de una u otra modalidad. (Podrán considerarse para los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)"*

Por lo anterior, Se establece la modalidad de contratación directa – arrendamiento de bienes inmuebles, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal I, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015, las cuales son:

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

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

Causal de esta Modalidad:

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

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

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

Para establecer el precio del canon de arrendamiento mensual se solicitó el avaluó de renta al perito valuador de la Metropolitana de Ibagué, el señor SI. JAIME DIDIER ESTEBAN PARRA ALDANA quien establece el valor del canon de arrendamiento mensual, sin establecer el valor de servicios públicos (energía, eléctrica y agua) debido a que este costo será asumido por el arrendatario de acuerdo al consumo mensual del local a arrendar, quedando estipulado el valor final del canon de arrendamiento así:

ÍTEM	Valor m²	ÁREA	Valor Renta Mensual	Valor final
RESTAURANTE Y CAFETERÍA	$5.748,52	300 m²	$1.805.000,00	$21.660.000,00

NOTA 1: El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento **NO INCLUYE** el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio, para realizar el respectivo cobro al arrendatario por parte del supervisor o encargado del contrato de acuerdo al consumo realizado en el mes. Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la siguiente cuenta corriente:

PAGO ARRENDAMIENTO	FONDOS ESPECIALES OFICIALES – POLICÍA NACIONAL	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-6200-1003-3
PAGO SERVICIOS PÚBLICOS	SERVICIOS PERSONALES DECAQ	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-620-00072-9

Se exceptúa la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio.

VALOR CANON MENSUAL SIN INCLUIR SERVICIOS PÚBLICOS	VALOR SERVICIOS PÚBLICOS	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
$1.805.000,00	SEGÚN EL CONSUMO	$21.660.000,00

NOTA 2: Es de tener en cuenta que la finalidad de POLICÍA Nacional no es el arrendamiento de inmuebles, ni el lucro como resultado de esta actividad económica, el objeto de abrir estos espacios dentro de una Unidad POLICÍA es con el fin de buscar seguridad y bienestar de los miembros de nuestra Institución. El avalúo se realizó únicamente con fines de establecer la renta de un espacio físico para el funcionamiento de restaurante y cafetería para el personal profesional de Policía, auxiliares de policía y personal no uniformado del Departamento de Policía Caquetá.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: Este servicio que es necesario por cuanto la base del Comando de Departamento de Policía Caquetá cuenta con una planta mayor a 800 funcionarios aproximadamente, que comprende la plana mayor, grupos, especialidades, auxiliares de policía y personal no uniformado, que adelantan actividades administrativas, operativas y de proceso de formación, y a quienes se les debe suministrar la respectiva alimentación.

No obstante, este servicio genera bienestar y comodidad de todos los funcionarios que integran la base del Comando del Departamento de Policía Caquetá, debido a que se reducen los desplazamientos, lo que permite que el personal pueda aprovechar al máximo su tiempo de descanso durante las jornadas laborales.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

CONTRATACIÓN DIRECTA: según lo dispuesto en la ley 1150 de 2007, artículo 2. de las modalidades de selección, numeral 4 contratación directa, literal (i) el arrendamiento o adquisición de inmuebles.

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá presentar totalmente diligenciado y debidamente suscrito (firmado) por el representante legal, las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS, donde se constatará el cumplimiento del 100% de las mismas, exigida por la Policía Nacional – Departamento de Policía Caquetá, para el presente proceso.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante y cafetería para los funcionarios cuanto la base del Comando de Departamento de Policía Caquetá, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años en la prestación del servicio de restaurante y cafetería, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad

operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (universidades, SENA e instituciones técnicas debidamente acreditadas para tal fin).

4.1.3 EXPERIENCIA

No aplica.

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

No aplica.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

Debe contar con el personal suficiente para la preparación de los alimentos y el suministro de los mismos durante los apoyos a los eventos presentados en el Departamento de Policía Caquetá, así mismo con los utensilios de cocina y víveres que puedan solventar la necesidad.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante y cafetería de integrantes la base del Comando del Departamento de Policía Caquetá y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato el oferente manifestara SI CUMPLE o NO CUMPLEN con las especiaciones técnicas mínimas requeridas prescritas en el ANEXO. 2 del presente estudio previo.

4.1.7 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

NO APLICA

4.2 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.2.1 EVALUACIÓN ECONÓMICA

Según lo dispuesto en la ley 1150 de 2007, artículo 2. de las modalidades de selección, numeral 4 contratación directa, literal (i) el arrendamiento o adquisición de inmuebles.

4.3.1. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN: (NO APLICA)

4.3.2. CRITERIOS DE DESEMPATE: (No aplica)

5. CONDICIONES

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El contratista tomará en arriendo un área de aproximada de 300 m² asignada en la base del Comando del Departamento de Policía Caquetá, ubicado en la calle 10 A No 11-40 barrio Juan XXIII Florencia - Caquetá, primer piso, área destinada para el funcionamiento del restaurante y cafetería.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

La forma de prestación del servicio de restaurante y cafetería se hará con arreglo a las condiciones de conveniencia definidas por el Comando de Departamento de Policía Caquetá, de lunes a domingo en forma continua y bajo el siguiente horario mínimo:

HORARIO:

- LUNES A VIERNES: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 05:30 horas y en la tarde se podrá suspender el servicio a partir de las 20:00 horas como hora temprana, en coordinación con el supervisor del contrato.

- SÁBADO, DOMINGO (FIN DE SEMANA) Y FESTIVOS: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 05:30 horas y en la tarde se podrá suspender el servicio a partir de las 19:00 horas como hora temprana, en coordinación con el supervisor del contrato.

NOTA: Los días especiales que por necesidades se requiera extender el horario, se deberá coordinar e informar al supervisor del contrato, los datos del personal que pernoctara en las instalaciones policiales.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será por doce (12) meses contados a partir de la notificación de la comunicación de inicio de ejecución del contrato.

Nota: El contrato podrá darse por terminado en los siguientes eventos:

a) Vencimiento del plazo establecido en el contrato, previo aviso con antelación de treinta (30) días a la terminación del mismo.

b) Mutuo acuerdo de las partes.

c) Por solicitud del arrendador, previo aviso por escrito con treinta (30) días de anticipación.

d) Incumplimiento por parte del arrendatario de cualquiera de las obligaciones o estipulaciones establecidas en el mismo. Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el Supervisor, por no cumplimiento de las normas de Higiene, Calidad de los Productos Suministrados, Servicios u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el comandante Departamento de Policía Caquetá, podrá dar por terminado el contrato e imponer las sanciones legales correspondientes.

5.4. FORMA DE PAGO

El arrendatario se obliga a cancelar en pesos colombianos a favor de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA - DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ el valor del canon de arrendamiento mensual asignado para este contrato es por adelantado, durante los cinco (05) días siguientes a la aprobación de la garantía única; los cuales deben ser consignados en la cuenta bancaria que designe la unidad a nombre del Departamento de Policía Caquetá. El valor del título del canon de arrendamiento mensual que será de UN MILLÓN OCHOCIENTOS CINCO MIL PESOS M/CTE ($1.805.000,00).

Una vez efectuada la consignación deberá entregar original del mismo a la oficina de tesorería del Departamento de Policía Caquetá, una fotocopia de pago a la oficina de contratos y otra fotocopia al supervisor del contrato, con los soportes de pago de seguridad social ARP, ARL, y de más exigidos por la legislación colombiana de empleados.

Adicional al valor del canon de arrendamiento se deberá cancelar lo correspondiente a servicios públicos domiciliarios (aguas y energía), los cuales contaran con un medidor interno para cada servicio, control que será llevado a cabo por el funcionario de Bienes Raíces de la unidad mediante un control donde calcule el consumo mensual del servicio y generara los respectivos valores según las cifras o costos que marque la

facturación principal y única. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria antes mencionada.

No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

Una vez realizada la consignación deberá publicarla en el SECOP II y enviar una copia de dicho elemento a la oficina del grupo de Tesorería del Departamento de Policía Caquetá, así misma copia al supervisor del contrato para que sirva como soporte documental del proceso contractual.

NOTA:
Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, *este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios.*

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios públicos será consignada a las siguientes cuentas:

PAGO ARRENDAMIENTO	FONDOS ESPECIALES OFICIALES – POLICÍA NACIONAL	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-6200-1003-3
PAGO SERVICIOS PÚBLICOS	SERVICIOS PERSONALES DECAQ	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-620-00072-9

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

La supervisión del contrato estará a cargo de acuerdo a los cargos de cada unidad, así:

Para el presupuesto del Departamento de Policía Caquetá, estará a cargo de un funcionario que designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, de acuerdo con las funciones asignadas para tal efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.

- Hacer cumplir el objeto el contrato.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
- El supervisor, deberá realizar el seguimiento de partes ambientales del contrato, ya sea para el bien o servicio a realizar.
- Solicitar las licencias y/o permisos ambientales, planes de manejo ambiental, que sean necesario por cumplimiento legal y solicitud de la Policía Nacional.
- Recordar al contratista que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular la periodicidad con que debe presentar informes.
- Una vez terminada la ejecución del contrato el supervisor deberá rendir un informe de supervisión *al* Comando de la Policía Metropolitana de Popayán utilizando el formato de (*INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL CÓDIGO: 2BS-FR-0019)*, con el fin de dar a conocer el estado de

ejecución del mismo, de ser necesario el supervisor durante la ejecución del contrato informará cualquier irregularidad que se presente con el cumplimiento al mismo.

- El supervisor deberá coordinar con el Grupo de Tesorería, en los primeros días de cada mes, para la solicitud del PAC, para realizar los pagos.
- Una vez notificado realizará de manera mensual informes de supervisión los cuales deberá publicar en el SECOP II y posteriormente entregarlos (de manera física) al grupo de contratos DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ previa autorización del Comando Departamento de Policía Caquetá.
  Una vez terminado el contrato realizar la respectiva acta de liquidación.

- Quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.
- El personal que realiza la función de supervisor deberá realizar el seguimiento de partes ambientales del contrato, ya sea para el bien o servicio a realizar.
- Igualmente verificará la disposición final de los elementos que realice las empresas contratantes (incluye o subcontratista), con el fin de corroborar la actividad ambiental que realiza.
- Solicitar a las empresas contratantes con la Policía Nacional, los informes ambientes que sean del caso, donde se incluya un registro fotográfico.
- Solicitar las licencias y/o permisos ambientales, planes de manejo ambiental, que sean necesario por cumplimiento legal y solicitud de la Policía Nacional.
- Recordar al contratista que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular la periodicidad con que debe presentar informes.
- Hacer allegar informes de supervisión de forma mensual a contratos previa autorización del Comando DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.

Así mismo estará pendiente a que el contrato se ejecute dentro los términos, condiciones y plazos estipulados, suscribiendo los documentos soporte que obren como antecedentes de la legalidad, y tendrá las siguientes obligaciones:

1. Informar al ordenador del gasto del Departamento de Policía Caquetá respecto a las demoras o incumplimientos que se presenten con las obligaciones del ARRENDATARIO.
2. Coordinar con el Arrendatario las modificaciones y/o adiciones que eventualmente sea necesario efectuar al contrato, con arreglo a lo dispuesto para tal efecto en el estatuto Contractual – Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, y sus decretos reglamentarios. Informando al Comando de Departamento para su revisión y autorización.

Expedir el recibo a satisfacción, para certificar que el ARRENDATARIO se encuentra al día en el pago del canon mensual y se recibió un servicio óptimo y efectivo

Una vez terminado el contrato proyectar la liquidación y cargarla en la plataforma SECOP II.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará en forma total de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, la entidad establecerá en la invitación, los requisitos mínimos habilitantes, así como los criterios de selección que aplicará para definir el proceso, seleccionando la oferta que cumpla con los mínimos valores de los productos y alimentos requerido por la entidad, siempre y cuando se encuentre habilitado jurídica, técnica y económicamente.

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 1)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, se diligencio la matriz de riesgos indicada en dicho Manual y conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo.

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el Manual de Contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el **Anexo No. 4** del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

Nota: La no suscripción del contrato adjudicado sin justa causa, acarreará la inhabilidad para contratar con el Estado por un término de cinco (5) años, de conformidad con el literal e) del numeral 1 del artículo 8 de la Ley 80 de 1993.

"En cumplimiento a lo dispuesto en la ley 80 de 1993, se convoca a todas las VEEDURÍAS CIUDADANAS para que participen en la etapa pre- contractual, contractual y post contractual del presente proceso de contratación de conformidad a lo establecido en el artículo 66 de la ley 80 de 1993y la ley 850 de 2003".

II ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

En la base del Comando de Departamento de Policía Caquetá cuenta con un (01) espacio físico cuya área 300 M2 comprende adecuado para el funcionamiento de un restaurante y cafetería, en el cual se llevara a cabo la preparación y suministro y venta de alimentos al servicio del personal profesional, auxiliares de Policía y no uniformado de la Policía de esta unidad, brindando la oportunidad de poder suplir sus necesidades de adquisición de alimentos, sin tener que someterse a los problemas de seguridad como lo son el desplazamiento a altas horas de la noche, a tomar sus alimentos en locales comerciales ubicados en la jurisdicción, por lo cual se evidencia la necesidad de arrendar estos espacios con sus respectivos equipos adecuados para funcionamiento de un establecimiento que brinde este servicio garantizando la comodidad, seguridad y bienestar para el personal.

Este servicio que es necesario por cuanto la base del Comando de Departamento de Policía Caquetá cuenta con una planta mayor a 800 funcionarios aproximadamente, que comprende la plana mayor, grupos, especialidades, personal no uniformado y auxiliares de policía, que adelantan actividades administrativas, operativas y de proceso de formación, y a quienes se les debe suministrar la respectiva alimentación.

No obstante, este servicio genera bienestar y comodidad de todos los funcionarios que integrantes la base del Comando del Departamento de Policía Caquetá, debido a que se reducen los desplazamientos, lo que permite que el personal pueda aprovechar al máximo su tiempo de descanso durante las jornadas laborales.

El arrendamiento de las instalaciones para el servicio de restaurante y cafetería de la base del Comando del Departamento de Policía Caquetá, va destinado a personas que presten este tipo de servicios, que acrediten altos niveles de calidad, que ofrezcan los mejores precios de acuerdo al mercado y su sostenibilidad, atención

ágil, rápida y oportuna, además que tenga capacitación en la atención al cliente, manipulación de alimentos y sistema de gestión ambiental e higiene, debiendo certificar su experiencia en el mercado.

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

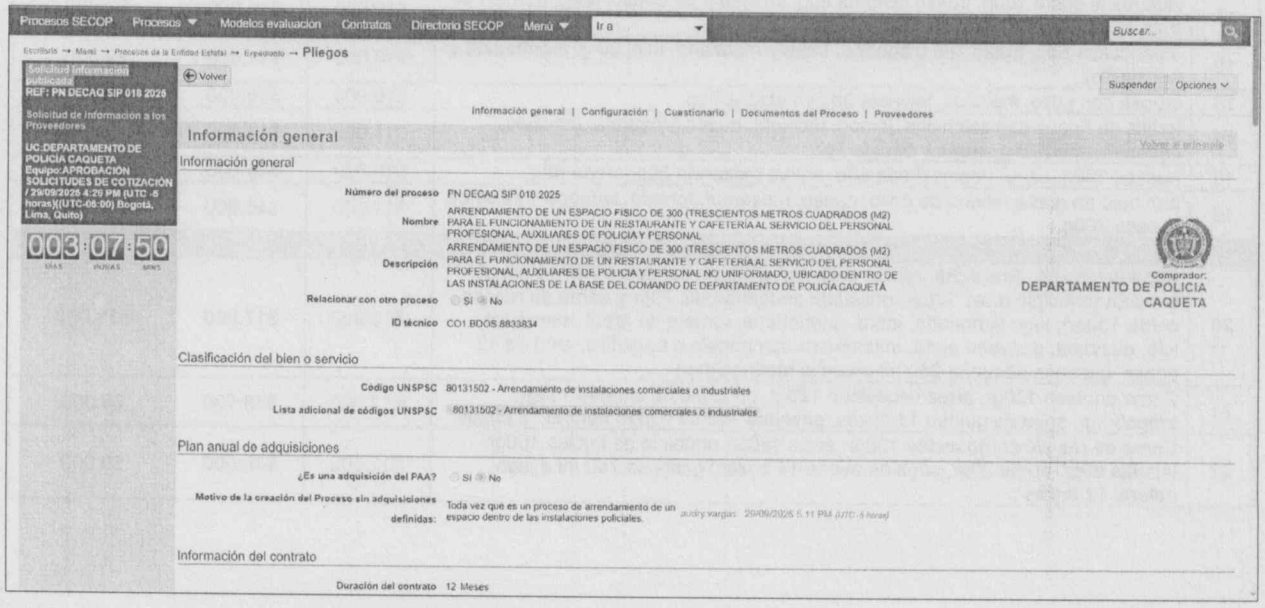
En este orden de ideas, tanto el personal profesional, auxiliares de policía y no uniformados, requieren el arriendo de dicho espacio físico para la vigencia 2026.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

El mercado para el caso del presente estudio previo puede ser personas naturales o jurídicas dedicadas al expendio y venta de comidas preparadas y servicio de cafetería, con propiedad de establecimientos comerciales (restaurantes o cafeterías) ubicados en el municipio de Florencia, con experiencia certificada y capacidad operativa, en aras que los uniformados no tengan la necesidad de desplazarse a otro lugar fuera de las instalaciones del Comando de Departamento de Policía Caquetá.

Con el fin de establecer los precio de los productos que se ofrecerán en el ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 300 (TRESCIENTOS METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ el DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ se realizó evento de solicitud de cotización por la plataforma Colombia compra eficiente SECOP II mediante solicitud Cotización bajo el CO1.BDOS.8833834



Una vez realizada la solicitud de información a proveedores radicada en la plataforma del SECOP II bajo el ID Técnico CO1.BDOS.7167100, y vencido el tiempo para presentar cotización no se recibió cotización por la plataforma del SECOP II. Por consiguiente, se solicitó mediante correo electrónico cotización a los siguiente oferentes:

RAZON SOCIAL	DIRECCIÓN	TELEFONO
ORGANIZACIÓN MERCATIL DE COLOMBIA ZOMAC S.A.S	Organizaciónmercantil@hotmail.com Lote 9 Parcela Las Granjas	313 393 6778
CAFETERIA Y RESTAURANTE GOURMET PONAL	Natalyalmario45@gmail.com calle 10ª 11-40 Juan XXIII	316 464 0397
RESTAURANTE Y COMIDAS RAPIDAS LA MURALLA	Sanmitolo0201@gmail.com calle 10ª 12-10 Juan XXIII	316 238 9580

Obteniendo como resultado los siguiente:

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO RESTAURANTE Y CAFETERÍA				
ITEM	DESCRIPCION - PRODUCTOS DE RESTAURANTE (DESAYUNO)	GOURMET PONAL	ZOMAC	LA MURALLA
1	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 onzas, pan 50gr arepa 30gr.	$10.000	$12.000	$7.000
2	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 onzas.	$10.000	$10.000	$8.000
3	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.	$10.000	$15.000	$8.000
4	Tamal 400gr, más bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas, pan 50gr.	$12.000	$10.000	$9.000
5	Tamal de 400gr más gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr.	$10.000	$9.000	$9.000
6	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas	$10.000	$12.000	$8.000
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.	$12.000	$13.500	$8.000
8	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 8 onzas, pan 50gr.	$10.000	$10.000	$8.000
9	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas.	$10.000	$10.000	$8.000
10	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas	$6.000	$11.000	$6.000
11	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 7 onzas	$3.500	$8.500	$3.000
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 12 onzas	$6.000	$9.500	$5.000
13	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 16 onzas	$8.000	$10.500	$8.000
14	Huevos al gusto 100g, queso cuajada 80g, croissant de queso 100g, porción de fruta 120 g, mermelada 10g y bebida 7oz.	$10.000	$10.000	$9.000
15	3 pancakes 55g, frutas 200 g banano, fresa y manzana, miel 20 g, mermelada y bebida 7oz.	$10.000	$11.000	$9.000
16	crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz.	$10.000	$15.000	$9.000
17	tortilla de huevo con salchicha, jamón, tocineta, queso Mozarela, maicitos, champiñones 270 g, arepa y bebida 7oz.	$11.000	$14.000	$10.000
18	huevos 100g, carne desmechada 80g, queso mozarela 20g, arepa 58g.	$10.000	$14.000	$10.000
19	pan bajo en grasa relleno de pollo, queso, mozarela, tomate, lechuga y salsa de la casa 300g.	$11.000	$15.000	$10.000
PRODUCTOS DE RESTAURANTE (ALMUERZO)				
20	Sopa (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res y/o cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)	$13.000	$17.000	$11.000
21	Carne goulash 130gr, arroz veneciano 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$12.000	$18.500	$9.000
22	Carne de res y/o cerdo asado 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$12.000	$16.000	$9.000

23	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas.	$12.000	$15.000	$10.000
	PRODUCTOS DE RESTAURANTE (CENA)			
24	Proteína de res o cerdo, 130 gm arroz blanco 120grs, ensalada 80gms, arepa, papa o maduro 30gr, principio frijol, espagueti o lenteja 100gms y gaseosa 250 ml o jugo natural 12 onzas.	$12.000	$15.000	$12.000
25	Proteína de pollo 130gm, arroz blanco 120grs, ensalada 50gms, arepa, papa o maduro 30gr, principio frijol 100gms, espagueti o lenteja y gaseosa 250 ml o jugo natural 12 onzas.	$12.000	$15.000	$12.000
26	Proteína de cerdo, 130gm arroz blanco 120grs, ensalada 80gms, arepa, papa o maduro 30gr, principio frijol, espagueti o lenteja 100gms y gaseosa de 250 ml o jugo natural 12 onzas.	$10.000	$16.000	$9.000
27	**Especial:** Proteína de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 250 ml y/o jugo de 12 onzas.	$1.200	$1.000	$1.200
28	**Especial:** Proteína de 500gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 350 ml y/o jugo de 12 onzas.	$5.000	$7.000	$5.000
29	valor empaques biodegradables para llevar alimentos	$13.000	$16.000	$12.000
	PRODUCTOS CAFETERÍA Y OTROS			
30	Café oscuro 10 onzas	$2.000	$3.500	$1.500
31	Café con leche 3.5 onzas unidad	$2.000	$4.500	$2.000
32	Café con leche 8 onzas	$2.500	$4.500	$2.500
33	Tinto 4 onzas Unidad	$800	$2.000	$800
34	Bebida aromática unidad	$1.500	$3.000	$1.500
35	Tinto 7 onzas Unidad	$1.300	$2.000	$1.300
36	Bebida aromática 4 onzas unidad	$1.000	$3.500	$1.000
37	Jugo natural en agua 12 onzas	$4.000	$9.000	$3.000
38	Jugo natural en leche 12 onzas	$5.000	$1.000	$5.000
39	empanada carne 100gr	$2.000	$2.500	$2.000
40	empanada pollo 100gr	$2.000	$2.500	$2.000
41	empanada mixta 100gr	$3.000	$3.000	$3.000
42	salchipapas 150gr, 90 gr papa y 60 gr salchicha	$12.000	$8.500	$10.000
43	buñuelo 20gr	$1.000	$1.000	$1.000
44	Jugo de naranja o mandarina en botella 300ml	$4.000	$5.000	$4.000
45	Té en botella 300ml	$4.000	$3.500	$4.000
46	Bebida malta botella 330ml	$3.500	$5.500	$3.500
47	Jugo de sabor a naranja en bolsa unidad x200 ml	$800	$6.000	$800
48	Agua en bolsa unidad x360 ml	$500	$800	$500
49	Agua en botella unidad x300 ml	$2.000	$2.500	$2.000
50	Agua botella con gas unidad x600 ml	$3.000	$4.500	$3.000
51	Agua botella sin gas unidad x600 ml	$2.500	$4.000	$2.500
52	Agua H2O botella saborizada unidad x600 ml	$4.000	$5.000	$4.000
53	Agua de sábila en tarro unidad x320 ml	$4.000	$5.000	$4.000
54	Bebida hidratante unidad x500ml	$5.500	$7.500	$5.500
55	Jugos de sabor a fruta tropical unidad x500 ml	$4.000	$5.000	$4.000
56	Jugos de sabor a fruta tropical botella unidad x350 ml	$2.500	$4.500	$2.500
57	Jugos de sabor a fruta tropical caja unidad x1000ml	$5.500	$6.000	$5.500
58	Jugos de sabor a fruta tropical aja unidad x200ml	$2.500	$4.000	$2.500
59	Gaseosa unidad x350 ml	$3.000	$4.500	$3.000
60	Gaseosa unidad x250 ml	$2.500	$4.000	$2.500
61	Gaseosa unidad x2.000 ml	$9.000	$8.000	$9.000
62	Gaseosa unidad x3.125 ml	$11.000	$12.000	$11.000
63	Gaseosa unidad x1.25 litros	$5.000	$10.000	$5.000
64	Tea de sabores en tarro unidad x300 ml	$3.500	$6.000	$3.500
65	Tea de sabores en tarro unidad x500 ml	$5.000	$8.000	$5.000
66	malta Mini unidad x 200 cm	$2.500	$5.000	$2.500
67	Malta Pet unidad x330 ml	$3.500	$6.500	$3.500
68	Malta unidad x1.000 ml	$5.000	$14.000	$5.000
69	Malta unidad x225 ml	$1.200	$5.000	$1.200
70	Malta unidad x1.5 ml	$7.000	$3.500	$7.000
71	Malta botella	$3.000	$5.000	$3.000
72	Bebida energizante unidad x400ml	$3.500	$10.000	$3.500
73	Jugos en caja tetra pack 200ml	$2.500	$7.000	$2.500
74	Bebida energizante unidad x240 ml	$3.000	$9.000	$3.000

75	Bebida energizante unidad x300 ml	$4.000	$8.500	$3.500
76	Jugo de sabor a fruta tropical unidad x380 ml	$3.500	$8.500	$3.000
77	cappuccino, expresó, leche, vainilla, galleta 7oz.	$5.000	$1.000	$5.000
78	café con crema chantilly, expreso, leche y crema chantilly 7oz	$9.000	$13.000	$9.000
79	limonada natural 9oz	$1.500	$6.000	$1.500
80	limonada de coco 12 oz	$7.000	$8.500	$7.000
81	malteada de café, brownie, milo, oreo de fruta 12 oz	$10.000	$14.000	$10.000
82	Jugo de naranja en caja o botella 250ml	$3.000	$7.000	$3.000
83	Jugo de naranja natural 12 onzas	$5.000	$9.000	$5.000
84	Perro caliente compuesto por: pan, salchicha, ensalada, tocineta, queso mozarela y salsas peso total 250 gramos	$10.000	$15.000	$8.000
85	Hamburguesa compuesta por: carne, queso mozarela, tomate, lechuga, ripio de papa, ensalada picada, salsas peso total 300	$14.000	$18.000	$12.000
86	Yogurt en vaso con cereales y frutas unidad x20 onzas	$15.000	$8.000	$12.000
87	Sándwich de jamón 4gr, queso 6gr, pan 50gr.	$3.000	$7.000	$3.000
	PRODUCTOS DE ASEO			
88	Papel higiénico blanco doble hoja unidad	$3.000	$3.500	$2.500
89	Crema dental unidad x180 grs	$12.000	$15.000	$6.500
90	Crema dental unidad x132 grs	$10.000	$12.000	$5.000
91	Crema dental unidad x108 grs	$7.000	$1.000	$4.800
92	Máquina de afeitar desechable doble hoja unidad	$2.500	$5.000	$2.500
93	Jabón tocador unidad x100 grs	$3.500	$3.000	$3.500
94	Cepillo dental unidad	$2.800	$6.000	$2.800
95	Shampoo en sobre unidad x30 grs	$1.500	$1.500	$1.500
96	Betún en paste unidad x30 grs	$3.000	$4.000	$3.000
97	Betún en paste unidad x65 grs	$4.500	$7.000	$4.500
	DULCES			
98	Bocadillos envueltos en hoja de bijao 20gr unidad	$1.200	$2.000	$1.000
99	Chicles caja pequeña	$200	$1.500	$200
100	Chocolatina unidad 12gr	$1.500	$1.500	$1.200
101	ponqué de chocolate unidad 70gr	$3.000	$3.500	$3.000
102	Galletas de sal unidad 15gr	$1.000	$1.000	$1.000
103	Galletas de dulce paq. 6 x 50gr	$1.500	$8.000	$1.500
104	Gaseosa surtida botella 350ml	$3.500	$4.000	$3.500
105	Dulce mentolado en barra surtido 30gr	$2.000	$1.500	$2.000
106	Dulce mentolado surtido 30gr	$2.500	$1.500	$2.500
107	Papas fritas variadas unidad 50gr	$2.800	$2.500	$2.800
108	Pastel Brownie surtido unidad 65gr	$3.500	$5.000	$3.500
109	Chicle relleno de líquido 70 grs	$2.500	$4.500	$2.500
110	Chicles pequeño	$1.000	$1.500	$1.000
111	Chicles grande	$3.000	$2.500	$3.000
112	Dulce de bolitas de colores 70 grs	$2.000	$4.000	$2.000
113	Confite refrescante pequeño 32 gr	$200	$1.500	$200
114	Confite refrescante barra 25.2 gr	$2.500	$1.500	$2.500
115	Goma de mascar sin azúcar pequeño	$200	$1.500	$200
116	Goma de mascar sin azúcar mediano	$700	$2.500	$700
117	Besitos de queso unidad x36 grs	$2.000	$2.500	$2.000
118	Besitos de queso unidad x16 grs	$1.500	$1.500	$1.500
119	Bolas de queso unidad x23 grs	$1.200	$2.000	$1.200
120	Bombón unidad x20 grs	$500	$800	$500
121	Chocolatina unidad x12 grs	$1.200	$1.000	$1.200
122	Torta embolsada cubierta de chocolate unidad x70 grs	$2.800	$7.500	$2.800
123	Pasabocas de maíz de limón unidad 29 grs	$2.000	$2.500	$2.000
124	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x70 grs	$3.500	$5.000	$3.500
125	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x50 grs	$2.800	$4.000	$2.800
126	Paquete de triángulos color rojos unidad x40 grs	$2.500	$3.500	$2.500
127	Maní unidad x40 grs	$2.800	$3.000	$2.800
128	Pastelito surtido unidad x33grs	$2.500	$3.000	$2.500
129	Platanitos unidad x43 grs	$2.500	$3.000	$2.500
130	Paquete de tacos de maíz picantes unidad x25 grs	$2.500	$2.500	$2.500
131	Trocitos unidad x28 grs	$1.500	$3.000	$1.500
132	Paquete de roscones de arequipe queso 45 Gr	$1.200	$4.000	$1.200
133	Goma de mascar sin azúcar grande	$4.800	$5.500	$4.800

134	bolitas de queso 50gr	$2.500	$4.500	$2.500
135	bolitas de queso 30gr	$1.800	$3.000	$1.800
136	Galleta de sal y galleta de chocolate	$1.500	$1.500	$1.500
	PRODUCTOS PANADERÍA			
137	Arepa de queso 120 gr	$1.500	$3.500	$1.500
138	Buñuelos 75 gr	$1.200	$2.500	$1.200
139	Pandebonos 70 gr	$2.500	$2.800	$1.500
140	Pan de queso 35 gr	$2.000	$500	$1.500
141	Almojábana 60 gr	$1.500	$800	$1.500
142	Pandeyuca 40 gr	$1.500	$650	$1.500
143	pastel hawaiano 120 g	$2.000	$5.000	$2.000
144	Pan croissant de queso 100g	$2.500	$5.000	$2.500
145	Pan palitos 60 gr	$1.200	$2.000	$1.200
146	Pan agridulce 55 gr	$1.500	$2.500	$1.500
147	Pan aliñado 110 gr	$2.000	$4.000	$2.000
148	Pan campesino 60 gr	$2.000	$2.500	$2.000
149	pan coco x 10u 400g	$2.000	$10.000	$2.000
150	pastel arequipe 100g	$2.500	$4.500	$2.500
151	Pan con brevas 300 gr con relleno	$3.000	$9.000	$3.000
152	Pan crema 110 gr	$1.000	$5.000	$1.000
153	Pan con queso 280 grs	$1.200	$2.500	$1.200
154	Pan integral 60 gr	$1.000	$2.500	$1.000
155	pan de leche x 10u 400g	$3.000	$9.000	$3.000
156	croassant de jamón y queso 110g	$3.000	$7.000	$3.000
157	Pan bogotano 110 gr	$1.200	$4.500	$1.200
158	Tostada paquete 160 gr	$1.800	$6.500	$1.800
159	Tostada integral paquete 180 gr	$1.800	$7.500	$1.800
160	Pan pizza 90 gr	$2.000	$4.500	$2.000
161	Palito agridulce 60 gr	$3.000	$2.500	$3.000
162	Brazo de reina 100 gr	$2.000	$5.500	$2.000
163	Chicharrón 80 gr	$2.500	$5.000	$2.500
164	Churros 65 gr	$2.000	$4.000	$2.000
165	Donas 65 gr	$2.500	$3.500	$2.500
166	Lenguas 60 gr	$1.000	$4.000	$1.000
167	Milhojas 120 gr	$1.500	$6.500	$1.500
168	Pastel gloria 70 gr	$1.500	$5.500	$1.500
169	Pai de piña 130 gr	$1.500	$6.500	$1.500
170	Peras 120 gr	$1.500	$5.000	$1.500
171	1/4 de torta fría 200 gr	$3.500	$8.000	$3.500
172	postre tres leches 240 g	$5.000	$9.000	$5.000
173	Suizos 130 gr	$10.000	$5.000	$5.500
174	Suspiros 40 gr	$1.500	$3.500	$1.500
175	Rollo Americano frio 120 gr	$3.500	$5.500	$3.500
176	Torta fría 1/4	$25.000	$15.000	$25.000
177	Torta fría 1/2	$35.000	$22.000	$35.000
178	Torta fría 3/4	$50.000	$30.000	$50.000
179	Torta fría libra	$80.000	$45.000	$80.000
180	yogurt con gelatina 260g	$3.500	$5.000	$3.500
181	flan de maracuyá 160g	$3.500	$7.000	$3.500
182	tiramisú 190g	$4.000	$9.000	$4.000
183	Pastel de pollo unidad 30gr	$2.500	$3.500	$2.500
184	Pastel hawaiano unidad 30gr	$2.500	$4.500	$2.500
185	Tajada de ponqué unidad 63gr	$2.500	$4.500	$2.500
186	Torta en fracciones unidad 500gr	$3.500	$25.000	$3.500
187	flan de mora 160g	$3.500	$7.000	$3.500
	LÁCTEOS			
188	Leche deslactosada unidad x1.100 ml	$7.500	$11.000	$7.000
189	Leche Entera unidad x1.100 ml	$6.800	$10.000	$6.800
190	Leche unidad x200 grs	$2.000	$4.000	$2.000
191	Leche unidad x400grs	$1.500	$7.500	$1.500
192	Leche deslactosada unidad x450 grs	$4.500	$7.000	$4.500
193	Leche deslactosada unidad x200 grs	$2.500	$4.000	$2.500
194	Yogurt unidad x100 grs	$1.000	$3.500	$1.000

195	Yogurt unidad x200 ml	$2.700	$6.500	$2.700
196	Leche saborizada unidad x200 ml	$2.800	$6.000	$2.800
197	Leche saborizada caja unidad x200 ml	$3.500	$6.500	$3.500
198	Postre de dos sabores (yogurt) unidad x140 grs	$5.000	$7.000	$5.000
199	Yogurt espeso unidad x 45 grs	$2.500	$2.500	$2.500
200	Avena bolsa unidad x200 grs	$3.000	$7.500	$2.800
201	Avena vaso unidad x250 grs	$3.500	$8.000	$3.500
202	Avena original vaso unidad x250 grs	$3.500	$8.000	$3.500
203	Bonyurt unidad x170grs	$4.500	$5.500	$4.500
204	Bonyurt mini x96grs	$3.500	$3.500	$3.500
205	Bebida de fruta natural botella unidad x237 grs	$3.500	$7.500	$3.500
206	Bebida de fruta natural caja unidad x200 ml	$2.500	$6.500	$2.500
207	Gelatina unidad x120gra	$3.500	$3.000	$3.500
208	Kumis vaso unidad x150 grs	$3.500	$5.500	$3.500
209	Kumis bolsa unidad x150 grs	$1.000	$5.500	$1.000
210	Yogurt regenerador unidad x150 grs	$2.500	$6.000	$2.500
211	Bebida de frutas unidad x237 ml	$3.000	$7.500	$3.000
212	Yogo premio unidad x250 grs	$3.500	$8.500	$3.500
213	Yogurt bebida lactea bolsa unidad x150 grs	$1.500	$5.000	$1.500
214	Yogurt bebida láctea vaso unidad x150 grs	$2.500	$5.000	$2.500
215	Yogurt unidad x150 grs	$1.500	$5.500	$1.500
216	Yogurt original unidad x200 grs	$2.700	$7.000	$2.700
217	Leche achocolatada 200ml	$2.800	$6.000	$2.800
218	Granizado de frutas 16 onzas	$ 8.000	No cotizo	No cotizo
219	Granizado de café 16 onzas	$ 10.000	No cotizo	No cotizo
220	Jugos saludables 16 onzas	$ 6.000	No cotizo	No cotizo
221	Malteadas de helado 16 onzas	$10.000	No cotizo	No cotizo
222	Postres (maracuyá, oreo, café, milo) 9 onzas	$ 6.000	No cotizo	No cotizo
223	Fresa con crema 12 onzas	$12.000	No cotizo	No cotizo
224	Gelatina mosaico 9 onzas	$ 3.500	No cotizo	No cotizo
225	Arroz con leche 9 onzas	$ 4.000	No cotizo	No cotizo
226	Gelatina unicolor 7oz	$ 1.500	No cotizo	No cotizo
227	Milo frío 16 onzas	$ 5.000	No cotizo	No cotizo
228	Michelada sencillita 16 onzas	$ 5.000	No cotizo	No cotizo
229	Michelada con frutas 16 onzas	$12.000	No cotizo	No cotizo
230	Jabón de baño 110 gr	$ 2.800	No cotizo	No cotizo
231	Crema dental pequeña 60 gr	$ 2.500	No cotizo	No cotizo
232	Papel higiénico 18 gr	$ 2.500	No cotizo	No cotizo
233	Jabón azul 180 gr	$ 2.800	No cotizo	No cotizo
234	Toallas higiénicas 10 u	$ 3.500	No cotizo	No cotizo
235	Suavizante 180 ml	$ 3.500	No cotizo	No cotizo
236	Cloros 450 ml	$ 2.800	No cotizo	No cotizo
237	Desodorante 8 gr	$ 1.200	No cotizo	No cotizo
238	Gel 10 ml	$ 1.500	No cotizo	No cotizo
239	Shampoo 18 ml	$ 1.500	No cotizo	No cotizo
240	Máquina afeitar 3 hojas	$ 3.500	No cotizo	No cotizo

NOTA: Para establecer los precios de los productos que se ofrecerán se recibieron 03 cotizaciones por parte de comerciantes que pueden proveer los servicios solicitados en el presente estudio previo. El análisis se efectuó conforme a las condiciones del servicio y las exigencias logísticas establecidas, incluyendo el lugar de entrega, atención interna en el complejo POLICÍA y medidas de bioseguridad.

Tras la revisión detallada de las cotizaciones allegadas por los oferentes Restaurante Gourmet Ponal, Restaurante ZOMAC y Restaurante La Muralla, se efectuó un análisis comparativo por componente del servicio ofertado (tipo de producto, porción y valor unitario), verificando el cumplimiento de las condiciones técnicas, logísticas y de calidad establecidas por la institución.

Restaurante Gourmet Ponal, es el actual arrendatario del espacio objeto del presente estudio, lo que le otorga experiencia directa en la prestación del servicio y conocimiento de las condiciones locativas, flujos de personal y requerimientos institucionales.

Sus valores unitarios tienden a ser ligeramente superiores al promedio de mercado, lo que puede atribuirse al mantenimiento de estándares altos en insumos, manipulación y presentación. No obstante, presenta estabilidad operativa y cumplimiento comprobado, factores que aportan confianza en la continuidad del servicio.

Restaurante ZOMAC, su propuesta se mantiene en un rango intermedio de precios, presentando valores equilibrados por producto y servicio. Cumple con las especificaciones técnicas, de calidad e higiene exigidas, aunque no ofrece ventajas diferenciales notorias en aspectos como infraestructura, innovación o valor agregado.

Su oferta se considera razonable, sin ser la más económica ni la más costosa, lo que la ubica como una alternativa viable, pero con margen de mejora en términos de competitividad.

Restaurante La Muralla, registra los valores unitarios más competitivos, manteniendo coherencia con las condiciones técnicas mínimas establecidas. Su propuesta es eficiente en costos y demuestra capacidad para atender la demanda institucional. Sin embargo, se identifica que ofrece una estructura operativa básica, con limitaciones en experiencia previa en contratos similares, aunque cumple plenamente con los requisitos de habilitación y calidad solicitados

En términos generales, todas las propuestas cumplen con los lineamientos técnicos y logísticos definidos en la invitación a cotizar.

No obstante, al analizar individualmente los valores unitarios y las condiciones de ejecución, se observa que la oferta del Restaurante La Muralla representa la mejor relación costo, mientras que Gourmet Ponal, aunque presenta costos ligeramente superiores, ofrece ventajas de continuidad y conocimiento del entorno operativo, toda vez que la oferente ha venido prestando sus servicios de manera continua durante un periodo aproximado de cinco (5) años, demostrando responsabilidad, cumplimiento, eficiencia y una atención de excelente calidad. Asimismo, cuenta con la infraestructura, el montaje, los equipos, accesorios, utensilios, mesas y demás elementos necesarios para garantizar una adecuada y oportuna prestación del servicio, sin requerir inversiones adicionales por parte del arrendador.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

Gourmet Ponal ofrece ventajas de continuidad y conocimiento del entorno operativo, toda vez que la oferente ha venido prestando sus servicios de manera continua durante un periodo aproximado de cinco (5) años, demostrando responsabilidad, cumplimiento, eficiencia y una atención de excelente calidad. Asimismo, cuenta con la infraestructura, el montaje, los equipos, accesorios, utensilios, mesas y demás elementos necesarios para garantizar una adecuada y oportuna prestación del servicio, sin requerir inversiones adicionales por parte del arrendador

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: Se tomará como base el análisis realizado por parte del perito evaluador de la Metropolitana de Ibagué, el señor SI. JAIME DIDIER ESTEBAN PARRA ALDANA, elaborado mediante el formato 2BS-FR-0033 "Formato de Avalúo para Bienes Inmuebles" mediante el cual se fijó el canon de arrendamiento mensual. Teniendo como base un canon mensual del restaurante y la cafetería de 300.00 m², es de UN MILLÓN OCHOCIENTOS CINCO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE ($1.805.000,00), incluido IVA.

Adicional al valor del canon de arrendamiento, se deberá cancelar lo correspondiente a servicios públicos domiciliarios (aguas, energía eléctrica), Por esta razón se tendrá en cuenta el procedimiento descrito en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre del 2020 LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL.

COSTOS DE OPORTUNIDAD: El Departamento de Policía Caquetá no asume en forma directa responsabilidades administrativas por el costo de oportunidad: Se consideran como circunstancias que

inciden en el costo de oportunidad la estacionalidad del bien y/o servicio, creación de nuevas empresas o negocios, saturaciones de mercados, bajas en la moneda, caída de precios por diversos factores y reconocidas por los entes reguladores del mercado, que son directamente cubiertos por el arrendatario.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: Este servicio que es necesario por cuanto el Departamento de Policía Caquetá cuenta con una planta mayor a 800 funcionarios aproximadamente, que comprende la plana mayor, grupos, especialidades, auxiliares de policía y personal no uniformado, que adelantan actividades administrativas, operativas y de proceso de formación, y a quienes se les debe suministrar la respectiva alimentación, a quienes por medidas de seguridad se les ofrece el servicio de alimentación al interior del complejo, evitando con ello el desplazamiento del personal a las afueras de las instalaciones en donde se puedan presentar posibles atentados en contra de la integridad del personal de la Policía.

COSTOS INDIRECTOS: Los posibles costos indirectos en que pueden incurrir los proponentes en desarrollo de la presente contratación, pueden ser de carácter administrativo, fletes y otros gravámenes a que haya lugar.

4. MONEDA A CONTRATAR: La contratación se hará en moneda legal colombiana (pesos colombianos).

5. ANÁLISIS DE PRECIOS: Con el fin de verificar los procesos y las condiciones en las cuales las entidades estatales, han adquirido elementos similares a los del presente estudio de conveniencia por lo cual se procedió a verificar la página web de contratación pública www.colombiacompra.gov.co, solicitando cotizaciones por medio del SECOP II y/o por medio físico a las entidades que ofertan el mismo objeto, encontrando la siguiente información.

- Precios referencia SECOPII.
- Precios históricos.
- Precios de catálogo o portales web.
- Precios del mercado (cotizaciones).

5.1 PRECIOS REFERENCIA SECOP II

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

Una vez analizado los precios referencia SECOP se establece que no es posible tener en cuenta estos precios, pues si bien es el mismo objeto de arrendamiento, las infraestructuras locativas, los servicios y los productos prestados varían en sus valores ofertados.

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
ARMADA NACIONAL BASE NAVAL No. 3 ARC LEGUIZAMO	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA LOS COMPONENTES DE LA FUERZA NAVAL DEL SUR.	005-ARC-CBNL03-2022 DEL25-01-2022	005-ARC-CBNL03-2022	$ 41.982.929,00
POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI	ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CALI, UBICADA EN LA CALLE 62 NO. 6N-31 BARRIO CALIMA DE LA CIUDAD DE CALI - VALLE DEL CAUCA	11-1-30044-2023 DEL 31/07/2023	11-1-30044-2023	$ 10.412.160
ARMADA NACIONAL ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES ARC BARRANQUILLA	ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR DE SUBOFICIALES, CON DOS PUNTOS DE ATENCIÓN, EL PRIMERO EN PLANTA ALTA DENOMINADO COCINA DE SUBOFICIALES, EL SEGUNDO EN LA CÁMARA DE SUBOFICIALES PLANTA BAJA, LOS CUALES SERÁN UTILIZADOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL MILITAR Y CIVILES, LOS CUALES SE ENCUENTRAN UBICADAS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES A.R.C. BARRANQUILLA (ENSUB), CON DIMENSIÓN APROXIMADA DE	0089-ARC-ENSUB-DLENS-2023 DEL 22/01/2024	0089-ARC-ENSUB-DLENS-2023	$ 22.079.096

	91.13 M2 UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL BATALLÓN NAVAL.			

NOTA: una vez se realiza la consulta en la página www.colombiacompra.gov.co (SECOP II), se observa que existen contratos con características similares, sin embargo, ninguno comparte las mismas especificaciones técnicas del presente estudio previo, la cantidad de elementos a adquirir que permitan realizar una comparación objetiva en cuanto al precio; en tal sentido, no se tendrán como referencia.

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

5.2 PRECIOS HISTÓRICOS

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

El departamento de policía Caquetá no tendrá en cuenta los precios históricos toda vez que el precio de arrendamiento se establece tomará como base el análisis realizado por parte del perito evaluador de la Metropolitana de Ibague, el señor SI. JAIME DIDIER ESTEBAN PARRA ALDANA, elaborado mediante el formato 2BS-FR-0033 "Formato de Avalúo para Bienes Inmuebles" mediante el cual se fijó el canon de arrendamiento mensual. Teniendo como base un canon mensual del restaurante y la cafetería de 300.00 m², es de UN MILLÓN OCHOCIENTOS CINCO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE ($1.805.000,00), incluido IVA.

5.3 PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB (NO APLICA)

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
No aplica.	No aplica.	No aplica.	No aplica.

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

5.4 PRECIOS DE MERCADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 300 (TRESCIENTOS METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.	N/A	N/A	N/A	1.805.000,00	1.805.000,00
VALOR TOTAL		N/A	N/A	N/A	1.805.000,00	1.805.000,00

Nota: Para sacar el valor estimado tomará como base el análisis realizado por parte del perito evaluador de la Metropolitana de Ibagué, el señor SI. JAIME DIDIER ESTEBAN PARRA ALDANA, elaborado mediante el formato 2BS-FR-0033 "Formato de Avalúo para Bienes Inmuebles" mediante el cual se fijó el canon de

arrendamiento mensual. Teniendo como base un canon mensual del restaurante y la cafetería de 300.00 m², es de UN MILLÓN OCHOCIENTOS CINCO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE ($1.805.000,00), incluido IVA.

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

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 300 (TRESCIENTOS METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.	N/A	N/A	N/A	$ 1.805.000,00	$ 1.805.000,00
VALOR TOTAL		N/A	N/A	N/A	$ 1.805.000,00	$ 1.805.000,00

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

el valor estimado para el presente proceso asciende a la suma de veintiún millones seiscientos sesenta mil pesos (21.660.000) M/TE IVA INCLUIDO, DISCRIMINADOS DE LA SIGUIENTE MANERA

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA
1	-	-	DECAQ	ALQUILER Y ARRENDAMIENTO DE PROPIEDADES O EDIFICACIONES	12 MESES	$1.805.000,00	$21.660.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$21.660.000,00

Se tomará como base el análisis realizado por parte del perito evaluador de la Metropolitana de Ibagué, el señor SI. JAIME DIDIER ESTEBAN PARRA ALDANA, elaborado mediante el formato 2BS-FR-0033 "Formato de Avalúo para Bienes Inmuebles" mediante el cual se fijó el canon de arrendamiento mensual. Teniendo como base un canon mensual del restaurante y la cafetería de 300.00 m², es de UN MILLÓN OCHOCIENTOS CINCO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE ($1.805.000,00), incluido I.V.A., se tomará para el presente caso, valores cerrados en pesos quedando para la presente contratación un valor de canon de arrendamiento mensual de:

Capitán **ANA MARÍA CASTAÑO MOLINA**
Jefe Grupo de Talento Humano

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Contratación directa cuyo objeto es el arrendamiento de un espacio físico de 300 (trescientos) metros cuadrados (m2) para el funcionamiento de un restaurante y cafetería al servicio del personal profesional, auxiliares de policía y personal no uniformado, ubicado dentro de las instalaciones de la base del comando de Departamento de Policía Caquetá.

Aplica

Anexos

- ☐ Certificación de la necesidad
- ☐ Especificaciones técnicas mínimas
- ☐ Compromiso Gestión Ambiental
- ☐ Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- ☐ Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
- ☐ Obligaciones de la Policía Nacional
- ☐ Obligaciones del contratista
- ☐ Formulario acuerdo de confidencialidad
- ☐ Formulario Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST)
- ☐ Compromiso anticorrupción

Aplica

Formularios adjuntos al estudio previo

- ☐ Formato de Avaluó para Bienes Inmueble 2BS-FR-0033 del 22/12/2024.
- ☐ Comunicado oficial GS-2025-092197-DECAQ del 24 de septiembre de 2025 Solicitud cotización.

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En mi calidad como Jefe Grupo Bienes Raíces Departamento de Policía Caquetá, manifiesto con la suscripción de esta certificación, que se cuenta con el área de 300 (TRESCIENTOS CINCO) metros cuadrados (M2) destinado para el servicio de Restaurante y cafetería, ubicados dentro de las instalaciones del Comando de Departamento de Policía Caquetá, que el mismo no se puede ejecutar con personal de planta de la Institución, debido a que no se cuenta con personal suficiente, con la capacitación técnica en manejo y preparación de alimentos que se requiere para este tipo de servicio, razón por la cual, la única forma de satisfacerlo de forma eficiente y en las condiciones técnicas que se necesita es mediante la contratación con terceros.

Subintendente **FAIVER EDINSON SANTANILLA LOZADA**
Jefe Grupo Bienes Raíces Departamento de Policía Caquetá

ANEXO No. 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

En el siguiente formato el oferente deberá diligenciar el cumplimiento de las obligaciones técnicas, para ello deberá marcar con una X en la casilla correspondiente si cumple o no cumple los conceptos relacionados, esto en coordinación de sus capacidades operativas, administrativas en destino de asumir los deberes y obligaciones contractuales.

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLE	NO CUMPLE
1	ITEM	DESCRIPCION - PRODUCTOS DE RESTAURANTE (DESAYUNO)	GOURMET PONAL		
	1	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 onzas, pan 50gr arepa 30gr.	$10.000		
	2	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 onzas.	$10.000		
	3	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.	$10.000		
	4	Tamal 400gr, más bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas, pan 50gr.	$12.000		
	5	Tamal de 400gr más gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr.	$10.000		
	6	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas	$10.000		
	7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.	$12.000		
	8	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 8 onzas, pan 50gr.	$10.000		
	9	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas.	$10.000		
	10	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas	$6.000		
	11	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 7 onzas	$3.500		
	12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 12 onzas	$6.000		
	13	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 16 onzas	$8.000		
	14	Huevos al gusto 100g, queso cuajada 80g, croissant de queso 100g, porción de fruta 120 g, mermelada 10g y bebida 7oz.	$10.000		
	15	3 pancakes 55g, frutas 200 g banano, fresa y manzana, miel 20 g, mermelada y bebida 7oz.	$10.000		
	16	crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz.	$10.000		
	17	tortilla de huevo con salchicha, jamón, tocineta, queso Mozarela, maicitos, champiñones 270 g, arepa y bebida 7oz.	$11.000		
	18	huevos 100g, carne desmechada 80g, queso mozarela 20g, arepa 58g.	$10.000		
	19	pan bajo en grasa relleno de pollo, queso, mozarela, tomate, lechuga y salsa de la casa 300g.	$11.000		
	PRODUCTOS DE RESTAURANTE (ALMUERZO)				
	20	Sopa (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res y/o cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)	$13.000		
	21	Carne goulash 130gr, arroz veneciano 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$12.000		
	22	Carne de res y/o cerdo asado 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$12.000		
	23	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas.	$12.000		
	PRODUCTOS DE RESTAURANTE (CENA)				
	24	Proteína de res o cerdo, 130 gm arroz blanco 120grs, ensalada 80gms, arepa, papa o maduro 30gr, principio frijol, espagueti o lenteja 100gms y gaseosa 250 ml o jugo natural 12 onzas.	$12.000		

25	Proteína de pollo 130gm, arroz blanco 120grs, ensalada 50gms, arepa, papa o maduro 30gr, principio frijol 100gms, espagueti o lenteja y gaseosa 250 ml o jugo natural 12 onzas.	$12.000
26	Proteína de cerdo, 130gm arroz blanco 120grs, ensalada 80gms, arepa, papa o maduro 30gr, principio frijol, espagueti o lenteja 100gms y gaseosa de 250 ml o jugo natural 12 onzas.	$10.000
27	**Especial:** Proteína de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 250 ml y/o jugo de 12 onzas.	$1.200
28	**Especial:** Proteína de 500gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 350 ml y/o jugo de 12 onzas.	$5.000
29	valor empaques biodegradables para llevar alimentos	$13.000
	PRODUCTOS CAFETERÍA Y OTROS	
30	Café oscuro 10 onzas	$2.000
31	Café con leche 3.5 onzas unidad	$2.000
32	Café con leche 8 onzas	$2.500
33	Tinto 4 onzas Unidad	$800
34	Bebida aromática unidad	$1.500
35	Tinto 7 onzas Unidad	$1.300
36	Bebida aromática 4 onzas unidad	$1.000
37	Jugo natural en agua 12 onzas	$4.000
38	Jugo natural en leche 12 onzas	$5.000
39	empanada carne 100gr	$2.000
40	empanada pollo 100gr	$2.000
41	empanada mixta 100gr	$3.000
42	salchipapas 150gr, 90 gr papa y 60 gr salchicha	$12.000
43	buñuelo 20gr	$1.000
44	Jugo de naranja o mandarina en botella 300ml	$4.000
45	Té en botella 300ml	$4.000
46	Bebida malta botella 330ml	$3.500
47	Jugo de sabor a naranja en bolsa unidad x200 ml	$800
48	Agua en bolsa unidad x360 ml	$500
49	Agua en botella unidad x300 ml	$2.000
50	Agua botella con gas unidad x600 ml	$3.000
51	Agua botella sin gas unidad x600 ml	$2.500
52	Agua H2O botella saborizada unidad x600 ml	$4.000
53	Agua de sábila en tarro unidad x320 ml	$4.000
54	Bebida hidratante unidad x500ml	$5.500
55	Jugos de sabor a fruta tropical unidad x500 ml	$4.000
56	Jugos de sabor a fruta tropical botella unidad x350 ml	$2.500
57	Jugos de sabor a fruta tropical caja unidad x1000ml	$5.500
58	Jugos de sabor a fruta tropical aja unidad x200ml	$2.500
59	Gaseosa unidad x350 ml	$3.000
60	Gaseosa unidad x250 ml	$2.500
61	Gaseosa unidad x2.000 ml	$9.000
62	Gaseosa unidad x3.125 ml	$11.000
63	Gaseosa unidad x1.25 litros	$5.000
64	Tea de sabores en tarro unidad x300 ml	$3.500
65	Tea de sabores en tarro unidad x500 ml	$5.000
66	malta Mini unidad x 200 cm	$2.500
67	Malta Pet unidad x330 ml	$3.500
68	Malta unidad x1.000 ml	$5.000
69	Malta unidad x225 ml	$1.200
70	Malta unidad x1.5 ml	$7.000
71	Malta botella	$3.000
72	Bebida energizante unidad x400ml	$3.500
73	Jugos en caja tetra pack 200ml	$2.500
74	Bebida energizante unidad x240 ml	$3.000
75	Bebida energizante unidad x300 ml	$4.000
76	Jugo de sabor a fruta tropical unidad x380 ml	$3.500
77	cappuccino, expresó, leche, vainilla, galleta 7oz.	$5.000
78	café con crema chantilly, expreso, leche y crema chantilly 7oz	$9.000
79	limonada natural 9oz	$1.500

80	limonada de coco 12 oz	$7.000	
81	malteada de café, brownie, milo, oreo de fruta 12 oz	$10.000	
82	Jugo de naranja en caja o botella 250ml	$3.000	
83	Jugo de naranja natural 12 onzas	$5.000	
84	Perro caliente compuesto por: pan, salchicha, ensalada, tocineta, queso mozarela y salsas peso total 250 gramos	$10.000	
85	Hamburguesa compuesta por: carne, queso mozarela, tomate, lechuga, ripio de papa, ensalada picada, salsas peso total 300	$14.000	
86	Yogurt en vaso con cereales y frutas unidad x20 onzas	$15.000	
87	Sándwich de jamón 4gr, queso 6gr, pan 50gr.	$3.000	
	PRODUCTOS DE ASEO		
88	Papel higiénico blanco doble hoja unidad	$3.000	
89	Crema dental unidad x180 grs	$12.000	
90	Crema dental unidad x132 grs	$10.000	
91	Crema dental unidad x108 grs	$7.000	
92	Máquina de afeitar desechable doble hoja unidad	$2.500	
93	Jabón tocador unidad x100 grs	$3.500	
94	Cepillo dental unidad	$2.800	
95	Shampoo en sobre unidad x30 grs	$1.500	
96	Betún en paste unidad x30 grs	$3.000	
97	Betún en paste unidad x65 grs	$4.500	
	DULCES		
98	Bocadillos envueltos en hoja de bijao 20gr unidad	$1.200	
99	Chicles caja pequeña	$200	
100	Chocolatina unidad 12gr	$1.500	
101	ponqué de chocolate unidad 70gr	$3.000	
102	Galletas de sal unidad 15gr	$1.000	
103	Galletas de dulce paq. 6 x 50gr	$1.500	
104	Gaseosa surtida botella 350ml	$3.500	
105	Dulce mentolado en barra surtido 30gr	$2.000	
106	Dulce mentolado surtido 30gr	$2.500	
107	Papas fritas variadas unidad 50gr	$2.800	
108	Pastel Brownie surtido unidad 65gr	$3.500	
109	Chicle relleno de líquido 70 grs	$2.500	
110	Chicles pequeño	$1.000	
111	Chicles grande	$3.000	
112	Dulce de bolitas de colores 70 grs	$2.000	
113	Confite refrescante pequeño 32 gr	$200	
114	Confite refrescante barra 25.2 gr	$2.500	
115	Goma de mascar sin azúcar pequeño	$200	
116	Goma de mascar sin azúcar mediano	$700	
117	Besitos de queso unidad x36 grs	$2.000	
118	Besitos de queso unidad x16 grs	$1.500	
119	Bolas de queso unidad x23 grs	$1.200	
120	Bombón unidad x20 grs	$500	
121	Chocolatina unidad x12 grs	$1.200	
122	Torta embolsada cubierta de chocolate unidad x70 grs	$2.800	
123	Pasabocas de maíz de limón unidad 29 grs	$2.000	
124	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x70 grs	$3.500	
125	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x50 grs	$2.800	
126	Paquete de triángulos color rojos unidad x40 grs	$2.500	
127	Maní unidad x40 grs	$2.800	
128	Pastelito surtido unidad x33grs	$2.500	
129	Platanitos unidad x43 grs	$2.500	
130	Paquete de tacos de maíz picantes unidad x25 grs	$2.500	
131	Trocitos unidad x28 grs	$1.500	
132	Paquete de roscones de arequipe queso 45 Gr	$1.200	
133	Goma de mascar sin azúcar grande	$4.800	
134	bolitas de queso 50gr	$2.500	
135	bolitas de queso 30gr	$1.800	
136	Galleta de sal y galleta de chocolate	$1.500	
	PRODUCTOS PANADERÍA		

137	Arepa de queso 120 gr	$1.500
138	Buñuelos 75 gr	$1.200
139	Pandebonos 70 gr	$2.500
140	Pan de queso 35 gr	$2.000
141	Almojábana 60 gr	$1.500
142	Pandeyuca 40 gr	$1.500
143	pastel hawaiano 120 g	$2.000
144	Pan croissant de queso 100g	$2.500
145	Pan palitos 60 gr	$1.200
146	Pan agridulce 55 gr	$1.500
147	Pan aliñado 110 gr	$2.000
148	Pan campesino 60 gr	$2.000
149	pan coco x 10u 400g	$2.000
150	pastel arequipe 100g	$2.500
151	Pan con brevas 300 gr con relleno	$3.000
152	Pan crema 110 gr	$1.000
153	Pan con queso 280 grs	$1.200
154	Pan integral 60 gr	$1.000
155	pan de leche x 10u 400g	$3.000
156	croassant de jamón y queso 110g	$3.000
157	Pan bogotano 110 gr	$1.200
158	Tostada paquete 160 gr	$1.800
159	Tostada integral paquete 180 gr	$1.800
160	Pan pizza 90 gr	$2.000
161	Palito agridulce 60 gr	$3.000
162	Brazo de reina 100 gr	$2.000
163	Chicharrón 80 gr	$2.500
164	Churros 65 gr	$2.000
165	Donas 65 gr	$2.500
166	Lenguas 60 gr	$1.000
167	Milhojas 120 gr	$1.500
168	Pastel gloria 70 gr	$1.500
169	Pai de piña 130 gr	$1.500
170	Peras 120 gr	$1.500
171	1/4 de torta fria 200 gr	$3.500
172	postre tres leches 240 g	$5.000
173	Suizos 130 gr	$10.000
174	Suspiros 40 gr	$1.500
175	Rollo Americano frio 120 gr	$3.500
176	Torta fria 1/4	$25.000
177	Torta fria 1/2	$35.000
178	Torta fria 3/4	$50.000
179	Torta fria libra	$80.000
180	yogurt con gelatina 260g	$3.500
181	flan de maracuyá 160g	$3.500
182	tiramisú 190g	$4.000
183	Pastel de pollo unidad 30gr	$2.500
184	Pastel hawaiano unidad 30gr	$2.500
185	Tajada de ponqué unidad 63gr	$2.500
186	Torta en fracciones unidad 500gr	$3.500
187	flan de mora 160g	$3.500
	LÁCTEOS	
188	Leche deslactosada unidad x1.100 ml	$7.500
189	Leche Entera unidad x1.100 ml	$6.800
190	Leche unidad x200 grs	$2.000
191	Leche unidad x400grs	$1.500
192	Leche deslactosada unidad x450 grs	$4.500
193	Leche deslactosada unidad x200 grs	$2.500
194	Yogurt unidad x100 grs	$1.000
195	Yogurt unidad x200 ml	$2.700
196	Leche saborizada unidad x200 ml	$2.800
197	Leche saborizada caja unidad x200 ml	$3.500

	198	Postre de dos sabores (yogurt) unidad x140 grs	$5.000			
	199	Yogurt espeso unidad x 45 grs	$2.500			
	200	Avena bolsa unidad x200 grs	$3.000			
	201	Avena vaso unidad x250 grs	$3.500			
	202	Avena original vaso unidad x250 grs	$3.500			
	203	Bonyurt unidad x170grs	$4.500			
	204	Bonyurt mini x96grs	$3.500			
	205	Bebida de fruta natural botella unidad x237 grs	$3.500			
	206	Bebida de fruta natural caja unidad x200 ml	$2.500			
	207	Gelatina unidad x120gra	$3.500			
	208	Kumis vaso unidad x150 grs	$3.500			
	209	Kumis bolsa unidad x150 grs	$1.000			
	210	Yogurt regenerador unidad x150 grs	$2.500			
	211	Bebida de frutas unidad x237 ml	$3.000			
	212	Yogo premio unidad x250 grs	$3.500			
	213	Yogurt bebida lactea bolsa unidad x150 grs	$1.500			
	214	Yogurt bebida láctea vaso unidad x150 grs	$2.500			
	215	Yogurt unidad x150 grs	$1.500			
	216	Yogurt original unidad x200 grs	$2.700			
	217	Leche achocolatada 200ml	$2.800			
	218	Granizado de frutas 16 onzas	$ 8.000			
	219	Granizado de café 16 onzas	$ 10.000			
	220	Jugos saludables 16 onzas	$ 6.000			
	221	Malteadas de helado 16 onzas	$10.000			
	222	Postres (maracuyá, oreo, café, milo) 9 onzas	$ 6.000			
	223	Fresa con crema 12 onzas	$12.000			
	224	Gelatina mosaico 9 onzas	$ 3.500			
	225	Arroz con leche 9 onzas	$ 4.000			
	226	Gelatina unicolor 7oz	$ 1.500			
	227	Milo frío 16 onzas	$ 5.000			
	228	Michelada sencillita 16 onzas	$ 5.000			
	229	Michelada con frutas 16 onzas	$12.000			
	230	Jabón de baño 110 gr	$ 2.800			
	231	Crema dental pequeña 60 gr	$ 2.500			
	232	Papel higiénico 18 gr	$ 2.500			
	233	Jabón azul 180 gr	$ 2.800			
	234	Toallas higiénicas 10 u	$ 3.500			
	235	Suavizante 180 ml	$ 3.500			
	236	Cloros 450 ml	$ 2.800			
	237	Desodorante 8 gr	$ 1.200			
	238	Gel 10 ml	$ 1.500			
	239	Shampoo 18 ml	$ 1.500			
	240	Máquina afeitar 3 hojas	$ 3.500			

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar certificación emitida por el representante legal de la empresa, donde especifique que cualquier infracción a las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el arrendatario a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, el Departamento de Policía Caquetá se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el arrendatario con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión. En casos de reincidencia, el Departamento de Policía Caquetá podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. Igualmente deberá presentar certificación, donde especifique que el arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y protección de bienes de todo el personal que trabaje para él. Medidores de servicios públicos: el inmueble, franja o área a arrendar, debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad POLICÍA arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la		

	lectura veraz del consumo (kWh y m3) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así: La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato. La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada. En caso que el espacio arrendado requiera algún tipo de adecuación, intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de los entes de control o empresas prestadoras de servicios, los trámites y costas serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad., se aplicará lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020.		
2	Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante y cafetería para los funcionarios cuanto la base del Comando de Departamento de Policía Caquetá, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años en la prestación del servicio de restaurante y cafetería, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas.		
3	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la dotación necesaria que requiera para la puesta en marcha del presente contrato los equipos y elementos propios de restaurante y cafetería como grecas, neveras, congeladores, vajilla, etc. la instalación de un televisor con conexión a parabólica es opcional del arrendatario, las mesas sillas adicionales que requiera, estos elementos serán suministrados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.		
4	Los elementos propios del arrendatario que requiera ingresar al Comando de Policía, para el funcionamiento del Restaurante y cafetería, como abarrotes, alimentos y proveedores deberán coordinarse previamente con el personal de seguridad para el respectivo ingreso en horarios hábiles de 07:00 am a 06:00 pm, permitiendo el registro de las personas, vehículos y elementos ingresados.		
5	El arrendatario y futuro contratista deberá enviar listado del personal que laborará en el Restaurante y la cafetería para la realización del estudio de confiabilidad, así mismo durante la ejecución del contrato informar al supervisor los cambios e ingresos de empleados con un tiempo prudencial de antelación con el fin de realizar los estudios de confiabilidad y dar la aprobación del respectivo cambio.		
6	El arrendatario y futuro contratista se compromete a sostener los precios ofertados durante el tiempo que dure el contrato, en caso de requerir cambiar algún precio por causas externas, deberá solicitar al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato.		
7	El arrendatario y futuro contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de materias primas y productos e inventario para atender la demanda correspondiente.		
8	Tener en forma permanente dentro de su stand el personal que atenderá el servicio de restaurante y cafetería, que este calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene; una vez iniciado el contrato el personal que laborará en el Restaurante y la Cafetería debe tener vigente el curso de manipulación alimentos.		
9	Tener a la mano una carpeta con la documentación de las certificaciones vigentes de los controles relacionados en el ítem Nro. 2, incluido el **CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**, para presentar al supervisor de contrato o entes de control sanitario en el momento que sea requerido.		
10	El arrendatario y futuro contratista se compromete actualizar la carpeta con la información requerida al cambiar el personal, como son hojas de vida, certificados y aportes parafiscales		
11	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir a cabalidad con el Decreto 3075 de 1997 Art. 3, 11, 13 y demás sobre la materia, con la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 y demás sobre la materia (manipulación de alimentos, almacenamiento de productos perecederos etc.)		
12	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones y afiliación al sistema de seguridad social.		
13	El arrendatario y futuro contratista se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería este dotado de vestuario y elementos requeridos por salubridad para la manipulación de alimentos (gorros, guantes, tapabocas etc.), ya que estos elementos se deben portar permanentemente.		
14	El arrendatario y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios en un lugar visible en las instalaciones del restaurante y cafetería tomado en arrendo.		
15	El arrendatario y futuro contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones; y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
16	El arrendatario y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el Jefe del Área Administrativa, supervisor del contrato y/o ordenador del gasto por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		

17	El arrendatario y futuro contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes debiendo hacer entrega del recibo de consignación a la oficina de tesorería con copia al supervisor del contrato, en caso de no cumplir la multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella.		
18	El horario normal para la atención que se compromete a cumplir el arrendatario y futuro contratista es de lunes a viernes de 06:00 am hasta las 20:00 horas y fines de semana y festivos de 06:00 am a 19:00, este horario debe ser cumplido y hasta esa hora debe contar con servicio de comida y venta al público, cualquier modificación al contrato debe ser puesto a consideración por el señor ordenador del gasto para que posteriormente se ajuste mediante modificatorio.		
19	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y ocho (48) horas semanales, de acuerdo al código sustantivo del trabajo, si es necesario se deben implementar dos turnos de personal y este será asumido por el oferente o contratista.		
20	Los equipos extras que se requieran, el arrendatario y futuro contratista para la organización y prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.		
21	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico, al inicio de la ejecución del contrato y en adelante cada tres (3) meses o de acuerdo a lo exigido por las autoridades competentes, así mismo se establece que esta debe realizarse con una empresa contratada y certificada para tal fin, para lo cual deberá presentar al supervisor del contrato certificado de la fumigación y de los elementos utilizados para esta actividad, los cuales no deben poner en riesgo la salud de las personas que hacen uso del servicio de restaurante y cafetería.		
22	El arrendatario y futuro contratista no podrá realizar obras, ni modificaciones estructurales a las instalaciones en arrendo.		
23	El arrendatario y futuro contratista se obliga a no usar el inmueble para actividades diferentes a las del objeto de la contratación, quedando terminantemente prohibido su uso para la elaboración de comidas o diferentes actividades relacionadas con obligaciones adquiridas con terceros, diferente a la Policía Nacional.		
24	Las pérdidas o deterioros que se operen en bienes o maquinaria dejados en las instalaciones del restaurante y la cafetería, serán de absoluta y exclusiva responsabilidad del arrendatario y futuro contratista, sin que pueda deducirse responsabilidad por ningún concepto a la institución (Policía Nacional – Departamento de Policía Caquetá).		
25	El arrendatario y futuro contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio, cumplir con los reglamentos sanitarios; así como mantener impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato.		
26	Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en atención y servicio al cliente, anexando la respectiva certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el cliente.		
27	El arrendatario y futuro contratista se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente como son: botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.		
28	El arrendatario y futuro contratista se compromete a generar una cultura de reciclaje, para lo cual tendrá a su disposición puestos para la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en sus respectivas bolsas por color.		
29	El arrendatario y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.		
30	El arrendatario y futuro contratista es responsable de las deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargado de realizar el cobro de la cartera de mora.		
31	El arrendatario y futuro contratista deberá implementar las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones, así mismo no podrá verter ningún tipo de grasas o aceite usado en el alcantarillado, debiendo depositar los residuos en un envase y hacer entrega a una entidad idónea y certificada para la recolección de las grasas.		
32	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante y la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afine. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.		
33	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se		

	requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado, una vez realizada la misma, se deberá entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.		
34	El oferente deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación y en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la resolución 2184 del 26/12/2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", a través de la cual se adopta en todo el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así: ✓ Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas). ✓ Color blanco para depositar los residuos aprovechables (plástico, cartón, papel, vidrio, metales, multicapa). ✓ Color negro para depositar los residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados).		
35	No utilizar polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir y/o empacar los alimentos.		
36	Para la adquisición de los productos alimentarios y los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, el arrendatario y futuro contratista deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura-BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que lo modifique, adicione o sustituya.		
37	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante y cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y almacenamiento de los alimentos, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el funcionario del Sistema de Gestión Ambiental de la unidad.		
38	De resultar aplicable, el oferente y futuro contratista deberá cumplir con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones" expedidas por el Ministerio de Ambiente, o aquella norma que modifique, adicione o sustituya, relacionado con la presentación de la aprobación ante la autoridad ambiental competente del Sistema de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Pila y/o acumuladores que poseas o este participando, y enviar a la respectiva unidad POLICÍA, los lineamientos y procedimientos para su participación como consumidor y la Resolución 2246 de 2017 "Por la cual se modifica el artículo 10 de la Resolución 1297 de 2010 y se dictan otras disposiciones".		
39	El arrendatario y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley, una vez realizada la misma se debe entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.		
40	El arrendatario no puede realizar el vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado publico y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.		
41	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan con las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (según resultado de laboratorio de análisis físico químico de las aguas residuales no domésticas), por ende deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015, expedida por el ministerio de ambiente y desarrollo sostenible "Por el cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".		
42	Atendiendo lo dispuesto en la resolución 2184 del 2019 "por la cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" el arrendatario deberá: • Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. • Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos.		

	• Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
43	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (03) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.		
44	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el congreso de Colombia "que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".		
45	El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el reglamento técnico de etiquetado-RETIQ.		
46	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo		
47	El oferente debe presentar un menú balanceado firmado por un Chef anexando su certificado de estudio, para el suministro de desayunos, almuerzo y cenas.		
48	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete con la disponibilidad permanente del personal necesario para la atención del servicio de cafetería y restaurante, siendo calificado e idóneo y que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene. ÁREA A CUBRIR / PERSONAL Administrador: 1 Auxiliar para atención en mostrador: 3 Jefe de cocina: 1 Auxiliar de cocina: 3		
49	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rotulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems.: ✓ Identidad del producto ✓ Información sobre componentes ✓ Identificación de peligros ✓ Primeros auxilios ✓ Inflamabilidad y explosión ✓ Medidas en caso de derrames o escapes ✓ Manipulación y almacenamiento ✓ Control de exposición / protección personal ✓ Propiedades físicas y químicas ✓ Estabilidad y reactividad ✓ Información toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideración relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al decreto 1076 de 2015 "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible".		
50	**NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS:** Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.		

51	Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: **ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD** El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas que manipule. La Dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico el cual deberá ser entregado al supervisor del contrato antes de iniciar con la ejecución de contrato. La Dirección de la empresa o el contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la Dirección de la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. - Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, alimentos y de las superficies de contacto con este. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos 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. 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 pudiera representar un riesgo de contaminación. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 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. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado en cuero cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo.		
52	**ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN** Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. • Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: • 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. • Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". • Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. • Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. • Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. • Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. • Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. • Las puertas de congelación deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. • La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. • Las verduras que va a permanecer más 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. • Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. • Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. • Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.		

53	**MATERIAS PRIMAS** • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). • Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos cuya envoltura que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados Entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
54	**EQUIPOS Y UTENSILIOS** - Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista, como losa, grecas, etc. - Todos los elementos deben estar en óptimas condiciones (no uso de losa en mal estado, mesas, sillas, etc.). **REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS.** Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS** • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. • Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo . **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:** • Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. • El menaje se debe lavar cada vez que se utilice. • El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. • La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado. • El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. • El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección.		

	• Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente • Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. • Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. • Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
55	**DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS** • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que personal POLICÍA se quemen al momento de su consumo. • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.		
56	**DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
57	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS** • Semestralmente o de acuerdo a la necesidad se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control y enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
58	**ASEO Y LIMPIEZA** **COMEDOR**; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. **MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO:** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. **RECOLECCIÓN DE BASURAS**; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables. **DESINFECCIÓN;** Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante y la cafetería. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antimaterial líquido. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.		
59	**DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:**		

	• Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. • El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.		
60	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete al pago de los servicios públicos que cause, así: **GAS NATURAL:** de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora de servicio, debiendo presentar copias de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato. **LOS SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS DE ENERGÍA, ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato. La liquidación de los servicios públicos será certificada por el grupo de bienes raíces con relación a las facturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/H). Este pago se deberá realizar durante los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios. NOMBRE BENEFICIARIO: SERVICIOS PERSONALES DECAQ BANCO: BANCO POPULAR S.A. TIPO CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 110-620-00072-9		
61	EL OFERENTE O CONTRATISTA cancelara el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes o a los cinco (5) primeros días que correspondan a la fecha de celebración del contrato por concepto de canon mensual de arrendamiento. El valor correspondiente será consignado en la cuenta corriente de la entidad que el Departamento de Policía Caquetá determine, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato. Es importante tener en cuenta, que para el año 2024 se realizará el ajuste del canon de arrendamiento de acuerdo a la variación del IPC. NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS ESPECIALES OFICIALES – POLICÍA NACIONAL BANCO: BANCO POPULAR S.A. TIPO CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 110-6200-1003-3		
62	Las personas que se encuentran manipulando alimentos y prestando el servicio a la mesa no deben manipular dineros, ya que para esto se debe destinar una persona exclusivamente, con el fin de evitar contaminación de los mismos, de igual manera se exige el uso de gorros y tapabocas, entre otros. Se le recuerda que existen unas exigencias de salubridad que prohíben que las personas que están manipulando los alimentos, como son cocineros y meseros no deben tener barbas, portar permanentemente gorros, tapabocas, delantales entre otros.		
63	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la disponibilidad de por lo menos tres, cuatro o más de los menús para desayuno, almuerzo y comida, así mismo que hasta la hora que se establezca para la atención al público, este deberá tener disponibilidad del personal e insumos para la venta de comidas que estén dentro de los menús.		
64	Con el objeto de cumplir con la normatividad vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes deberán presentar junto con la oferta los permisos o licencias que dieron origen a su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso serán asumidas como responsabilidad del oferente.		
65	El oferente debe garantizar que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.		
66	Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
67	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de segundad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.		
68	El oferente deberá verificar si las instalaciones cuentan con trampa de grasa, en caso de no poseerlas, deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de las grasas, aceites, y material sólido generados por la actividad del lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato si es de su propiedad.		

69	Realizar el ONAC de la trampa de grasa con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante y la cafetería, ese mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha, y deberá presentar los certificados de disposición final al supervisor del contrato de manera mensual.		
70	El oferente debe realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores) mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado y deberá presentar el soporte al supervisor del contrato.		
71	El oferente debe realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para alimentación de ganado porcino.		
72	No utilizar mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.		
73	Presentar junto con la oferta el plan de manejo ambiental y/o plan de gestión integral de residuos sólidos, para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado plan, deben contener: alcance, objetivos, responsables, descripción de actividades, cronograma, indicadores que serán del control del contratista.		
74	Los residuos no aprovechables (basura) deberán ser trasladados hasta el centro de acopio de las instalaciones del Departamento de Policía Caquetá, ubicado cerca al parqueadero de las instalaciones de la oficina del Grupo de Movilidad, no dejar las basuras en zonas de uso común como pasillos, andenes o parqueaderos.		
75	Los residuos sólidos aprovechables deberán ser gestionados con una empresa de recicladores de oficio legalmente constituida, solicitando el certificado de aprovechamiento y entregando copia al supervisor del contrato.		
76	No estar registrado como infractor en el RUIA Registro Único de Infractores Ambientales, presentar pantallazo		
77	El señor contratista se hará cargo del pago total de los servicios públicos.		
78	Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá recepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normativa ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil- Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada por la autoridad ambiental competente y dar cumplimiento a la Ley 1672 del 19 de Julio del 2013 "Por la cual se establecen tos lineamientos para la implementación de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), y se dictan otras disposiciones', o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya.		
79	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de segundad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato		
80	La Seccional de inteligencia POLICÍA (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo.		

ÍTEM	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - SGSST	CUMPLE	NO CUMPLE
81	CURSO EN SG-SST: (del responsable del sistema de la empresa oferente). Allegar certificado de realización y aprobación del curso en SG-SST, con un mínimo de 50 horas (artículo 2.2.4.6.35 del decreto 1072 de 2015), del Técnico, tecnólogo, profesional o especialista responsable de la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (En caso de que el certificado de 50 horas sea de una persona diferente a la que presenta la oferta, deberá allegar los soportes de la relación laboral con la empresa (oferente). (Anexar certificado curso 50 horas en SG-SST y de ser necesario Copia del contrato o certificación de la relación laboral que tiene con la empresa).		
82	El contratista deberá certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades en el artículo número 2.2.4.6.10 del decreto 1072 del 2015.		
83	La contratita deberá certificar la afiliación de vigencia a E.P., ARL y ARL (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.		

84	El contratista deberá presentar la certificación y tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.		
85	El contratista seleccionado se compromete a que los alimentos y bebidas que sean ofrecidos al público cumplan con todos los parámetros establecidos en cuanto a calidad y conservación.		
86	El contratista seleccionado se compromete a encargarse del aseo y presentación de las instalaciones locativas que se arriendan.		
87	El Oferente deberá presentar diligenciado el FORMULARIO No. 3 COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL, que da cumplimento a los requisitos y condiciones exigidas según el decreto No. 1072 del 2015 Ministerio del Trabajo y seguridad Social, por el cual se expide el Decreto Único reglamentario del sector trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el Decreto No. 052 del 2017 y en la resolución 0312 de 2019. El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas, y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato.		
88	El oferente deberá diligenciar el FORMULARIO No. 5.1 POLÍTICA DE SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST). En donde quedara obligado a implementar las normas de Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) que señalan las leyes correspondientes en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015, Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 de 2019 y de más normas vigentes en la materia y dispone de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual.		
89	El arrendatario se compromete a que todas las personas que laboren en la cafetería y restaurante que se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo, el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, carnet tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipular, preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas cubrir nariz y boca.		
90	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.		
91	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional, sin costo alguno para la Institución. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato.		
92	El oferente deberá presentar **certificación escrita firmada** por el representante legal donde certifique que adquiere los alimentos en instituciones que tienen el certificado expedido por sanidad municipal y/o registro INVIMA, con el fin de identificar las mejores condiciones de salubridad requeridas por la institución.		
	PARA LIQUIDAR EL CONTRATO		
93	Presentar un informe al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.		

Capitán **ANA MARÍA CASTAÑO MOLINA**
Jefe Grupo Talento Humano DECAQ

ANEXO No 3

COMPROMISO DE GESTIÓN AMBIENTAL

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

Los requisitos exigidos del Sistema de Gestión Ambiental (SGA) para el proceso de contratación, de las áreas relacionadas para el "Arrendamiento de un espacio destinado para el servicio de Restaurante y cafetería", según lo estipulado en el Manual De Contratación 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 O3049 de 2014", en el ítem 4.4.1, así:

4.4.1 Cafeterías o restaurantes.

- El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.

- Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.

- El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.

- El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

- El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.

- El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

- Para las unidades ubicadas en el Detrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control

- Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.

- Para la adquisición de productos aliméntanos y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá Incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.

- 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".

3. Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios

- Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.

- Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEES. Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, balerías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad POLICÍA. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios.
- Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá recepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normativa ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil- Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada por la autoridad ambiental competente y dar cumplimiento a la Ley 1672 del 19 de Julio del 2013 "Por la cual se establecen tos lineamientos para la implementación de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), y se dictan otras disposiciones', o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya.

- Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como:

- Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados
- Uso de elementos de protección personal
- Manejo de sustancias químicas
- Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía)
- Normativa ambiental
- Saneamiento básico
- Gestión del riesgo que garantice la buena el manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva

Presentar al supervisor de contrato, las hojas de segundad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato

Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e Impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener.

- Alcance
- Objetivos
- Responsables
- Descompón de actividades
- Cronograma
- indicadores que serán del control de la empresa contratista

Firma:
CC.

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Emitir la facturación electrónica mediante la normatividad vigente y obligatoriedad establecida en la ley.

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 el Departamento de Policía Caquetá 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. 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.

6. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá Informar de tal evento al Comando de Policía Caquetá y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

7. 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.

8. Serán a cargo del arrendatario y futuro contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que causen el motivo de traslado de los elementos hasta el lugar de entrega. Estos costos se entenderán incorporados al valor total de la oferta presentada, incluyendo los impuestos.

9. En el caso que, durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.

10. Dar cumplimiento a las normas de carácter Ambiental.

11. Al finalizar el contrato debe hacer entrega debidamente inventariado de todos los elementos que se le entregaron para la ejecución del presente contrato.

12. 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 arrendatario y futuro contratista deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.

13. 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.

14. Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato.

15. Usar el área arrendada según los términos del contrato.

16. Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario.

17. 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.

18. Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.

19. Cumplir con el horario establecido en el contrato y no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR.

20. Las demás obligaciones del arrendatario 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.

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

22. 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.

23. Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales y riesgos profesionales y demás conceptos legales al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual.

24. 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.

25. Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos.

26. Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada.

27. Mantener el personal necesario para la atención optima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran.

28. Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad.

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo jurídico	Incumplimiento del contrato.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Arrendatario	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y dos (04) 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 pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria.
Garantía única	Riesgo operativo	Calidad del servicio.	Cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato	Arrendatario	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y dos (12) meses más.	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio durante la vigencia del contrato y seis (06) meses más buscando resarcir el detrimento causado a la entidad por mala calidad o insuficiencia del producto entregado.
Garantía única	Riesgo jurídico	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato	Arrendatario	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (03) años más.	Ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.
Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por Responsabilidad civil extra-contractual por la ejecución del contrato.	200 SMLMV	Arrendatario	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato	Ampara los daños producidos por el arrendatario con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del arrendatario o sus subarrendatarios. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el decreto 1082 de 2015.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA UNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	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

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS

ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
												Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	General	externo	Selección	Operacional	Que no se presenten oferentes al proceso de selección	No se podrá adelantar el proceso de contratación quedando sin satisfacer	3	1	4	Entidad	reducir la probabilidad de ocurrencia, correcta planeación, adecuado estudio previo, disponibilidad de recursos y estricto estudio de mercado y del sector	2	1	3	Bajo	No	Estructurador del estudio previo	Elaboración del Estudio Previo	Adjudicación del Proceso	Firma del Contrato	Una vez perfeccionado el contrato
2	especifico	externo	Ejecución	Operacional	Riesgos derivados de la Prestación del Servicio	No Ejecución del Contrato de acuerdo a lo establecido en las especificaciones Técnicas	2	3	5	Entidad	Reducir la probabilidad de ocurrencia, informes de supervisión en donde se realice el seguimiento a lo requerido en las especificaciones técnicas mininas requeridas	1	2	3	Bajo	No	Supervisor del Contrato	Adjudicación del Contrato	Terminación del Contrato	Informes de Supervisión	De acuerdo a la notificación de Supervisión
3	especifico	externo	Ejecución	Operacional	Que el Contratista se retire, antes del plazo de ejecución del Contrato	Terminación anormal del proceso de contratación y no cumplimiento del objeto del contrato	1	4	5	Entidad	Reducir la probabilidad de ocurrencia, informar al contratista desde la adjudicación del contrato las consecuencias del no cumplimiento de las obligaciones de las partes	1	3	4	Bajo	No	Supervisor del Contrato	Adjudicación del Contrato	Terminación del Contrato	Informes de Supervisión	De acuerdo a la notificación de Supervisión
4	especifico	externo	Selección	Operacional	Falsedad de los documentos que conforman la oferta	Declaratoria desierto del proceso de contratación	2	3	5	Entidad	Evitar el riesgo verificación estricta de los documentos que conforman la oferta, por parte del Comité Evaluador	1	3	4	Bajo	No	Estructurador del Proceso	Publicación Invitación	Aceptación de la Oferta	Verificación de los documentos que integra la oferta	De acuerdo a la cronología del proceso

Florencia, _____ ,

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO POLICÍA CAQUETÁ
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Contratación Directa, Número PN DECAQ CD 042 2025 cuyo objeto es el: ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 300 (TRESCIENTOS METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ".

El(los) suscrito(s) a saber: xxxxxxxxxxxxxxxxx domiciliado en xxxxxxx , identificado con xxxxxxxxx, 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 Contratación Directa, para la celebración de un contrato estatal para el ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 300 (TRESCIENTOS) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.

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

Florencia, _____

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO POLICÍA CAQUETÁ
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Contratación Directa Número PN DECAQ CD 042 2025 cuyo objeto es el: ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 300 (TRESCIENTOS METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ".

El(los) suscrito(s) a saber: xxxxxxxx domiciliado en xxxxxx , identificado con xxxxxxxxx, quien obra en calidad de arrendataria, 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".*

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.

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	

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) tragbajadores clasificadas con riesgo I, II ó III.

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

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

El proponente:

_____

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

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

Florencia, _____

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Contratación Directa, Número PN DECAQ CD 042 2025 cuyo objeto es: ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 300 (TRESCIENTOS METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ".

El (los) suscrito(s) a xxxxxxx domiciliado en xxxxx , identificado con xxxxxx, 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 – DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ, 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 – DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ 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.

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 POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ, 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 – DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ 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.