INPEC

ESTUDIOS PREVIOS

DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO SIN DOTACIÓN, UBICADO EN LA PARTE INTERNA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BARRANQUILLA, INCLUYENDO EL PABELLÓN DE JUSTICIA Y PAZ, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA DIRIGIDO A LOS FUNCIONARIOS ADMINISTRATIVOS, CUERPO DE CUSTODIA Y VIGILANCIA, AUXILIARES DE CUSTODIA Y VISITANTES AUTORIZADOS.

El presente estudio previo se elabora de conformidad con las disposiciones contenidas en la **Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015**, así como con las disposiciones civiles y comerciales que resulten aplicables y demás normas vigentes que regulen la materia. De igual manera, se contemplan los requisitos y condiciones necesarios para adelantar el proceso bajo la modalidad de **contratación directa**, en observancia de los principios que rigen la contratación estatal.

De conformidad con la **Resolución No. 002827 del 30 de marzo de 2023**, mediante la cual se establecen disposiciones relacionadas con la **delegación de funciones en materia de ordenación del gasto y contratación en el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC**, las actuaciones contractuales deberán adelantarse por los funcionarios y servidores que se encuentren facultados para ello, dentro del ámbito de las competencias y responsabilidades delegadas.

En este contexto, la **Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Barranquilla – CPMSBA-JP** requiere disponer de un espacio destinado al funcionamiento de un servicio de restaurante y cafetería, orientado a atender las necesidades de alimentación de los funcionarios administrativos, miembros del Cuerpo de Custodia y Vigilancia, auxiliares de custodia y visitantes autorizados, teniendo en cuenta las características particulares de la prestación del servicio penitenciario y los diferentes turnos laborales que se desarrollan al interior del establecimiento.

Actualmente, el establecimiento cuenta con una planta de personal de aproximadamente **cien (100) funcionarios**, distribuidos en diferentes turnos, quienes permanecen durante sus jornadas laborales dentro de las instalaciones. En razón de las condiciones de seguridad y de las funciones propias del servicio penitenciario, resulta conveniente contar con un servicio de restaurante y cafetería dentro de las instalaciones, que permita atender las necesidades de alimentación de los funcionarios y demás usuarios autorizados, evitando desplazamientos innecesarios fuera del establecimiento.

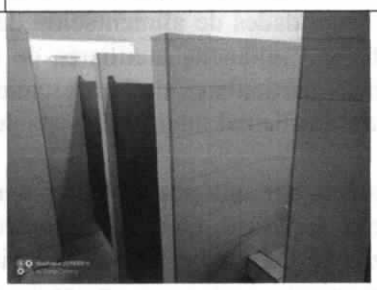
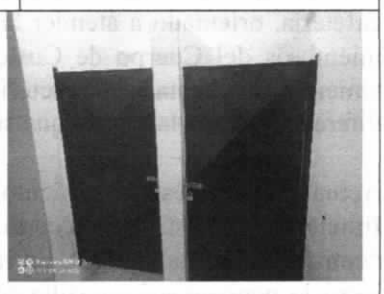
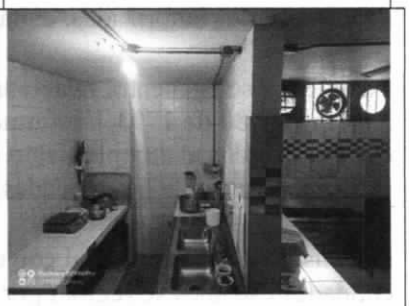
Lo anterior se encuentra relacionado con los fines de la contratación estatal previstos en el **artículo 3 de la Ley 80 de 1993**, conforme al cual la celebración y ejecución de los contratos estatales deben estar orientadas al cumplimiento de los fines del Estado y a la continua y eficiente prestación de los servicios a cargo de las entidades estatales.

Así mismo, de conformidad con el **artículo 13 de la Ley 80 de 1993**, los contratos que celebren las entidades estatales se regirán por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes en los aspectos no regulados expresamente por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

En consecuencia, se considera necesario y conveniente **dar en arrendamiento el espacio físico destinado al funcionamiento del restaurante y cafetería**, con el propósito de garantizar la prestación de este servicio dentro de las instalaciones de la CPMSBA-JP, bajo las condiciones de seguridad, salubridad, higiene y demás requisitos establecidos por la normatividad vigente y por el establecimiento.

El espacio objeto de arrendamiento **no será entregado con dotación, equipos, maquinaria, menaje o mobiliario para la prestación del servicio**, correspondiendo al arrendatario asumir la adquisición, instalación y disposición de los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad, de acuerdo con las condiciones establecidas en el contrato.

El área destinada para el funcionamiento del restaurante y cafetería cuenta con una superficie aproximada de **CIENTO DOCE COMA CUARENTA Y CINCO METROS CUADRADOS (112,45 m²)**, cuyas demás características y condiciones físicas serán descritas en los documentos técnicos que hacen parte integral del presente estudio previo.

		
Entrada Casino-refresquería	Área refresquería	Ingreso casino-restaurante
		
Ingreso a Baños	Baño Hombres	Baño Mujeres
		
Salida Trabajadores	Área de Cocina y preparación de alimentos	

INPEC

Área	lado 1	Lado 2	M. Cuadrados
Refresquería	3,12	3,15	9,83
Restaurante	4,09	25,09	102,62
Total, Espacios Mt ^ 2			112,45

1. OBJETO CONTRACTUAL

ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO (SIN DOTACION) UBICADO EN LA PARTE INTERNA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BARRANQUILLA, INCLUYENDO EL PABELLÓN DE JUSTICIA Y PAZ, PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA A LOS FUNCIONARIOS ADMINISTRATIVOS, CUERPO DE CUSTODIA Y VIGILANCIA, AUXILIARES DE CUSTODIA Y VISITANTES AUTORIZADOS.

2. . FUNDAMENTOS JURÍDICOS Y MODALIDAD DE SELECCIÓN

El proceso se ampara bajo la modalidad de **Contratación Directa**, dando cumplimiento a la **resolución 002827 del 30 de marzo del 2.023 por la cual delegan funciones de manera contractual y materia de ordenación de gasto y pago,** según lo establecido en el Literal *i*, Numeral 4, Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, correspondientes al **Arrendamiento de Bienes Inmuebles**. Se aplicarán de forma preferencial las reglas de la Resolución de Casinos del INPEC vigente, otorgando prioridad al sector solidario habilitado.

CLASIFICACION UNSPSC
El objeto contractual se clasifica en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicio: Codificación de los Servicios de VSP en el Catálogo UNSPSC

Código del Clasificador de Bienes y Servicios	
Código	Descripción
80131502 - Servicios	arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

2.1 JUSTIFICACION DE FACTORES DE SELECCIÓN.

La CPMSBA-JP ha establecido los siguientes requisitos habilitantes, con el fin de garantizar que por parte del arrendatario se cumpla con las obligaciones contraídas en el contrato a suscribir y el fin para el cual se da en arrendamiento.

2.2 REQUISITOS HABILTANTES

Anexa No. 1 carta de presentación de la oferta
Registro Mercantil como persona natural expedido por la Cámara de Comercio
Copia de la cedula de ciudadanía del representante legal
Registro Único Tributario RUT
Compromiso Anticorrupción

Inhabilidades, sanciones y multas a la fecha de adjudicación del contrato
Certificado de la Contraloría General de República de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal
Certificado de la Procuraduría general de la nación de no tener antecedentes disciplinarios ni la empresa ni su representante legal
Antecedentes Judiciales
Consulta RNMC
El oferente debe diligenciar y adjuntar certificado de inhabilidades e incompatibilidades
Experiencia

2.3 ASPECTO ECONOMICO

• El proponente deberá manifestar por escrito que se encuentra en capacidad económica para la adquisición del menaje a utilizar, del Equipo, maquinaria y muebles a utilizar y/0 a instalar.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y LOGÍSTICAS (SIN INVENTARIO DE EQUIPOS)

Al entregarse el área física sin maquinaria ni mobiliario por parte del INPEC, el contratista asume la obligación de aportar, instalar y mantener a su propio costo la totalidad de la infraestructura operativa:

- **Dotación Obligatoria del Proponente:** Estufas industriales de alta presión, campana extractora, congeladores, neveras de conservación, mesas de trabajo en acero inoxidable (prohibida la madera), licuadoras industriales, samovares (baño de María) para la línea de servicio, menaje (platos de policarbonato, vasos, cubiertos) y mobiliario de comedor de alto tráfico.
- **Horario de Operación:** Continúo de lunes a domingo, desde las 06:00 a.m. hasta las 06:00 p.m., adaptado a los cambios de turno de la guardia.
- **Minuta Patrón Base: Almuerzo Ejecutivo:** Sopa (opcional), Proteína, Carbohidrato, Principio, Ensalada y Bebida natural

El contratista adjudicado deberá constituir una Póliza de Cumplimiento a favor del INPEC que ampare:

- **Cumplimiento general:** 10% del valor estimado del contrato.
- **Salarios y prestaciones del personal de cocina:** 5% del valor contractual.
- **Responsabilidad Civil Extracontractual (RCE):** Para cubrir siniestros de salubridad alimentaria hacia el personal del penal.

4. REQUISITOS TÉCNICOS: MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚS CONSOLIDADO

El contratista seleccionado se obliga a suministrar la alimentación interna bajo estrictos parámetros nutricionales y de gramaje. Toda la materia prima debe ser procesada utilizando la infraestructura y los **equipos de acero inoxidable de propiedad del operador**, garantizando la cadena de frío y la inocuidad alimentaria desde el recibo de insumos hasta el servido en la mesa.

- **Estructura del Desayuno Corriente:** Una (1) porción de proteína (2 huevos al gusto: pericos o revueltos) + un (1) carbohidrato base (arepa limpia con queso costeño o porción de pan de

bono/pan) + una (1) bebida caliente de 8 oz (tinto tradicional, chocolate en leche o café con leche), los adicionales o platos especiales serán concertados entre el comprador y el contratista

1. **Ciclo de Menú Rotativo de Almuerzos Ejecutivos (5 Días)**

El menú debe rotar semanalmente para evitar la monotonía del personal interno del penal, priorizando preparaciones adaptadas al clima y costumbres de la región Caribe:

2. **Consolidado de la Línea de Cafetería**

La operación interna del casino debe asegurar la disponibilidad de la oferta de cafetería durante las 15 horas de servicio diario para cubrir los relevos de la guardia:

- **Línea de Snacks de Alta Rotación:** Venta diaria de empanadas de carne y pollo, deditos de queso horneados, arepuelas tradicionales y pastelería fresca del día.
- **Estación de Bebidas:** Suministro continúo de tinto corriente de 4 oz, café expreso, agua aromática de frutas naturales y bebidas embotelladas frías (gaseosas, aguas minerales, jugos listos).

3. **Certificado de Manipulación de Alimentos (Vigencia 2026)**

- **Duración:** Debe ser un curso de formación con una intensidad mínima de **10 horas anuales**, dictado por una entidad autorizada (SENA o empresas privadas avaladas por la Secretaría de Salud).
- **Vigencia:** El documento debe tener una fecha de emisión no mayor a un (1) año. Debe renovarse de forma anual y obligatoria.
- **Contenido mínimo:** El certificado debe acreditar conocimientos en Higiene Alimentaria, Contaminación Cruzada, Limpieza de Equipos de Acero Inoxidable y Conservación de la Cadena de Frío.

4. **Exámenes Médicos Ocupacionales (Concepto de Idoneidad)**

Para el ingreso el INPEC debe autorizar el carné de ingreso, cada cocinero y auxiliar debe presentar un **Certificado Médico de Aptitud** basado en los siguientes laboratorios clínicos (con vigencia máxima de 6 meses):

- **Frotis de Garganta (Cultivo faríngeo):** Descarta la presencia de bacterias como el *Staphylococcus aureus*.
- **Frotis de Uñas (Cultivo periungueal):** Verifica la ausencia de hongos o bacterias bajo las uñas.
- **Coprológico:** Descarta parásitos intestinales que puedan contaminar los alimentos.

5. **Normas de Vestimenta e Higiene Interna en la CMSBARRANQUILLA JYP**

El personal propuesto en su oferta técnica debe cumplir el siguiente protocolo diario dentro de la cocina:

- **Uniforme Reglamentario:** Dotación de color claro (preferiblemente blanco o gris claro) sin bolsillos arriba de la cintura y sin botones (para evitar que caigan en la comida o sean usados como elementos de contrabando).
- **Protección Capilar:** Uso obligatorio de cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y tapabocas quirúrgico durante la preparación y servido de los almuerzos.

- **Calzado de Seguridad:** Botas o zapatos cerrados de caucho, antideslizantes, impermeables y con puntera reforzada.
- **Higiene Personal Estricta:** Uñas cortas, limpias y **sin esmalte**. Queda estrictamente prohibido el uso de joyas, anillos, relojes, aretes o piercings dentro de la zona de preparación de alimentos por razones de seguridad y sanidad

6. Equipos Críticos que el contratista debe Aportar

Para cumplir con el Plan de Saneamiento Básico y poder operar legalmente, el contratista debe listar que cuenta con los siguientes equipos:

6.1 Área de Cocción y Preparación

- **Estufa Industrial:** Mínimo de 3 a 4 quemadores de alta presión (a gas propano o natural según la acometida del penal).
- **Plancha o Parrilla Industrial:** Para la preparación rápida de proteínas de la cafetería.
- **Campana Extractora con Filtros:** Obligatoria por normas de seguridad industrial para la evacuación de humos y grasa.
- **Licuadora Industrial:** De volúmenes altos (mínimo 10 a 15 litros) para la preparación de los jugos naturales de los almuerzos corporativos.

6.2 Área de Conservación y Cadena de Frío

- **Congelador Vertical u Horizontal:** Para el almacenamiento seguro de carnes, pollos y pescados crudos (evitando la contaminación cruzada).
- **Nevera Comercial / Refrigerador:** Para verduras, lácteos, jugos preparados y contramuestras diarias de alimentos.

6.3 Área de Distribución y Servicio (Línea de Atención)

- **Samovar Industrial / Baño de María:** Equipo de calor húmedo para mantener los alimentos calientes (sopas, arroz, principios) a la temperatura interna exigida por la Secretaría de Salud mientras se atiende los turnos de la guardia.
- **Estación de Café / Greca Eléctrica:** De alta capacidad (mínimo 50 a 100 tintos) para el suministro continuo a los funcionarios del INPEC.

6.3.1 Menaje y Mobiliario de Operación

- **Mesas de Trabajo en Acero Inoxidable:** El pliego prohíbe el uso de tablas o superficies de madera. Toda la preparación (picar, alistar) debe hacerse sobre acero inoxidable quirúrgico.
- **Menaje Completo:** Vajilla (platos policarbonato de alta resistencia), vasos, cubiertos (bajo inventario y control estricto de la guardia), ollas, sartenes y bandejas de servicio.
- **Mobiliario del Comedor (Si el pliego lo pide):** Mesas y sillas plásticas o metálicas de alto tráfico para el confort de los comensales

6.4 Programa de Limpieza y Desinfección (L&D)

- **Sustancias a Utilizar:** Fichas técnicas de detergentes industriales y desinfectantes (principalmente Hipoclorito de Sodio o Amonios Cuaternarios de quinta generación).
- **Frecuencias de Ejecución:**

1. **Diaria:** Pisos, mesones de preparación, estufas, utensilios de cocina (cuchillos, licuadoras) y área de atención al público de la guardia.
2. **Semanal:** Limpieza profunda de campanas extractoras, paredes de baldosas, neveras y congeladores.
3. **Mensual:** Desinfección de techos, rejillas de desagüe y áreas de almacenamiento de secos.

6.5 Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos

Dada la ubicación interna del casino, el flujo de basuras debe estar estrictamente controlado por razones de bioseguridad y orden penitenciario:

- **Código de Colores Obligatorio:**

1. **Bolsa Verde:** Residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, peladuras de verduras, cortes de carne).
2. **Bolsa Blanca:** Residuos reciclables limpios (plásticos, cartón, vidrio, latas).
3. **Bolsa Negra:** Residuos no aprovechables (servilletas usadas, papeles sanitarios, empaques sucios).
4. **Manejo de Aceite de Cocina Usado (ACU):** El pliego prohíbe verter aceite usado por los desagües. Debe certificar el almacenamiento del aceite en bidones plásticos y su entrega mensual a una empresa recolectora autorizada por la autoridad ambiental de Barranquilla (Barranquilla Verde).
5. **Ruta de Evacuación:** Horarios fijos de recolección diaria de residuos del casino hacia el centro de acopio general del penal, evitando las horas de mayor tráfico de personas en los pasillos principales.

6.6 Programa de Control Integrado de Plagas

El clima y la humedad de Barranquilla exigen barreras estrictas para evitar vectores (moscas, cucarachas, roedores):

- **Medidas Preventivas (Barreras Físicas):**

Instalación de mallas milimétricas en ventanas de la cocina, instalación de angeos, uso de trampas de luz UV para insectos voladores (nunca insecticidas químicos en aerosol cerca de la comida) y mantenimiento de sifones con rejillas herméticas.

- **Cronograma de Fumigación:**

Certificación escrita de que contratará a una empresa especializada y avalada por la Secretaría de Salud del Atlántico para realizar una **fumigación y control de roedores mensual o bimestral** en el área física del casino, entregando copia de los certificados de control de plagas al comando de guardia del INPEC.

7. La CPMSBA-JP, se obliga para con EL CONTRATISTA a:

1. Exigir del contratista y la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
2. Ejercer la supervisión y seguimiento permanente de la ejecución contractual.
3. Exigir el cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista. Establecer los Mecanismos de control y seguimiento de los servicios prestados por el contratista.

8.1 Obligaciones del contratista:

- El Contratista debera dotar obligatoriamente el espacio fisico de: Estufas industriales de alta presión, campana extractora, congeladores, neveras de conservación, mesas de trabajo en acero inoxidable (prohibida la madera), licuadoras industriales, samovares (baño de María) para la línea de servicio, menaje (platos de policarbonato, vasos, cubiertos) y mobiliario de comedor de alto tráfico.
- Solicitar la instalación de medidores independientes para los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado correspondientes al espacio objeto de arrendamiento, con el fin de garantizar la medición y facturación individual de los consumos generados.
- El Contratista, no tiene la facultad de ceder, vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada, a menos que medie autorización expresa del arrendador. En caso de contravención, el arrendador podrá dar por terminado el contrato y exigir la entrega del inmueble o celebrar un nuevo contrato con los usuarios reales.
- 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 ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la CPMSBA-JP y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
- 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.
- La CPMSBA-JP, no se hará responsable por deudas contraídas entre el contratista y personal a quien le preste el servicio de alimentación y cafetería
- Allegar mensualmente dentro de los primeros cinco (05) días hábiles al supervisor del contrato y la 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 y la respectiva consignación del canon de arrendamiento.
- Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato.
- Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.
- Cumplir con el horario establecido en el contrato y no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR.
- Respecto a la recolección de basura deberá seguir las instrucciones por parte de la CPMSBA-JP, debiendo mantener permanentemente las instalaciones y los baños en perfecto estado de aseo.
- Cumplir con las normas de higiene como son el Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones" que rige a los servicios de alimentación y demás normatividad vigente exigidas para este tipo de actividad en todos y cada uno de los productos que venda, aspectos que serán revisados periódicamente por el Comando.
- Cumplir 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.
- Fijar en un lugar visible del área arrendada el listado de precios de los productos o menús, el cual llevará para su validez la firma del ARRENDADOR, en caso de modificar el precio de determinado producto será con previa autorización del supervisor del contrato.
- Permitir las inspecciones del inmueble que disponga la CPMSBA-JP y que con posterioridad designe el ordenador del gasto, con el objeto de verificar las obligaciones del ARRENDATARIO.
- El ARRENDATARIO presentará al ARRENDADOR el Panorama de Riesgos; un plan de mantenimiento de los elementos o equipos que sean empleados en la prestación del servicio, sin importar su propiedad (Contratante o Contratista) y además un Plan de fumigación.
- El arrendatario no podrá introducir elementos diferentes a los estipulados en el contrato o incrementar los precios, salvo autorización del supervisor del contrato.

INPEC

Condiciones Generales:

1. Localizado en sitio alejado de focos de contaminación ambiental (no inundable, terreno de fácil drenaje, lejos de botaderos de basuras).
2. Diseñado y construido para evitar presencia de insectos y roedores.
3. Posee agua potable
5. Servicio de energía
6. Sin Gas Natural

9.2 Valor estimado del Contrato y la Justificación del Mismo

El valor estimado del contrato de arrendamiento corresponde al período comprendido entre la fecha de suscripción del contrato y el 31 de diciembre de 2026, con un canon de arrendamiento mensual de CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($400.000), IVA del diecinueve por ciento (19%) incluido.

En cuanto a los servicios públicos domiciliarios de acueducto, energía eléctrica y aseo, estos estarán a cargo del arrendatario. Teniendo en cuenta que el área objeto de arrendamiento actualmente no cuenta con medidores independientes para determinar de manera exacta los consumos correspondientes, se establecerá transitoriamente un valor promedio mensual por concepto de dichos servicios, hasta tanto las respectivas empresas prestadoras realicen la instalación de los medidores y sea posible determinar el consumo real del área arrendada. El servicio de gas, en caso de requerirse, será asumido directamente por el arrendatario.

ITEM	CONCEPTO	VALOR	CTA BANCARIA	NIT
1	CANON DE ARRIENDO INCLUIDO IVA 19%	$ 400.000	Corriente 110-.227-00035-3 del Banco Popular	890.102.201 -1
2	ACUEDUCTO-AAA	$ 200.000	Corriente Banco BBVA No. 302-004650 INPEC REGIONAL NORTE-GASTOS GENERALES	802.008.282-6.
3	ENERGIA ELECTRICA	$ 200.000	CORRIENTE No. 302-004650 BANCO POPULAR	802.008.282-6.
4	GASES DEL CARIBE	El consumido	El pago será asumido directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio GASES DEL CARIBE.	Debe aportar copia de la consignación en la oficina de gestión corporativa

9.3 Portafolio de Servicio.

EL CONTRATISTA se compromete a anexar en su oferta la relación de los menús, de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos.

El contratista deberá aplicar un subsidio al monto de alimentación de los auxiliares bachilleres por lo que deberá garantizar la prestación del servicio al personal de auxiliares de la Escuela penitenciaria que cuentan con la partida de alimentación en la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Barranquilla, consistente

en desayuno, almuerzo y cena, sin desmejorar la alimentación, es decir debe tener el mismo contenido y posibilidades alimentarias, de conformidad con la resolución número resolución número 1170 del 17 de marzo de 2025, y el Decreto Salarial 0384 de 2026, que fija las partidas de alimentación para el personal de las FUERZAS MILITARES Y DEL INPEC, para la vigencia actual, el valor de la partida diaria de alimentación, se encuentra establecido en $21.400, la cancelación del valor de la alimentación, se efectuará mediante factura expedida por el CONTRATISTA, al encargado de los auxiliares previa verificación de las planillas diarias de consumo supervisadas por el funcionario designado

Que en acta No. 1181 de 2026, que hace parte integral de los documentos contractuales, en reunión sostenida con la dirección del establecimiento carcelario se establecieron los precios para los servidores públicos, contratistas, visitantes ocasionales, desayunos desde $6.000 en adelante, almuerzos desde $12.000 en adelante, platos especiales concertados entre el vendedor y comprador, la cafetería serán concertados con el supervisor del contrato que no excedan el valor comercial como; snack, lácteos, pasabocas, heladería, misceláneos, aseo, bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, productos derivados de los lácteos (varias clases), confitería, combos tipo desayuno, ensaladas, frutas, postres, galletería, cereales, helados, entre otros, para los servidores públicos, contratistas, visitantes ocasionales

- **Horario**

  Se establece un horario de 6 am de lunes a domingo, que se podrá modificar previa concertación entre el oferente y el supervisor del contrato.

- **Serán causales de rechazo las siguientes:**

1. Cuando la oferta de este por debajo de precio base del canon mensual de arrendamiento.
2. Cuando el proponente o alguno de sus integrantes se encuentre incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad fijadas por la constitución y la ley.
3. Cuando el objeto social del proponente, registrado en el certificado de existencia y representación legal no lo faculte para desarrollar la actividad materia de la contratación.
4. Cuando el oferente sea una persona jurídica y se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferida por autoridad competente.
5. Cuando se compruebe que la información contenida en los documentos que componen la oferta no sea veraz o no corresponde a la realidad.
6. Cuando el proponente con el precio más alto no subsane los requisitos habilitantes en el tiempo requerido por la Entidad
7. No presentar la documentación diligenciada.

- **Causales de Declaratoria Desierta**

Se declarará desierta cuando: (i) no se presente ninguna oferta (ii) en caso de no lograrse la habilitación de ningún proponente.

- **Estipulaciones Contractuales**. La presentación de la oferta, implica para el proponente seleccionado la aceptación de las condiciones y estipulaciones legales inherentes al contrato de arrendamiento a celebrar, por lo tanto, para todos los efectos legales, además de las estipulaciones de la

presente invitación se entienden pactadas e incorporadas al contrato.

- **Indemnidad:** El arrendatario acepta su obligación de mantener libre o exento de daño al INPEC de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causas las actuaciones de él.

10. Conclusiones del Estudio

Con el presente estudio queda demostrado que la CPMSBA-JP, tiene necesidad de contratar el servicio referido, bajo la modalidad de selección indicada. La actividad se encuentra plenamente planificada y por lo tanto, por ser viable técnica y jurídicamente, se recomienda llevar a cabo la aludida contratación.

DAVID ENRIQUE FALS GUERRA
Director CPMSBA

E/R por: Wilson de la Hoz Hernández
Responsable contratación