

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACIÓN DIRECTA

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Que El Centro de Instrucción para auxiliares de custodia y vigilancia perteneciente al EPMSC SOCORRO del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, cuya misión es la de la instrucción de jóvenes bachilleres para prestar servicio militar en el de apoyo en custodia y vigilancia dentro de las cárceles del país adscritas al regional oriente – INPEC.

Que se evidencia la necesidad de dar en arriendo a una persona natural o jurídica, el espacio físico que conforman el área de preparación de alimentos con el fin de proveer la alimentación al personal de auxiliares bachilleres que están en etapa de instrucción, consistente en el servicio de desayunos, almuerzos y comida durante una jornada continua de lunes a viernes, fines de semana y según programación de eventos como ceremonias de entrega de banderas por parte de este Centro de instrucción.

Actualmente El Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de socorro no tiene vigente el Contrato de Arrendamiento vigente para el suministro de alimentación, por tanto, se debe garantizar la prestación de servicio de alimentación por un tercero que asuma dicha responsabilidad como particular y con arrendamiento de un espacio físico para el servicio de alimentación de auxiliares de custodia y vigilancia.

Que el EPMSC SOCORRO y el centro de instrucción ha evidenciado la necesidad de suscribir contrato de arrendamiento, procedió a realizar el día 30 de septiembre de 2021, un estudio de mercado a través de visitas a restaurantes de la zona, escogiendo diferentes empresas que pudieran prestar este servicio invitando a que allegaran cotizaciones a través de correo electrónico oficial del EPMSC SOCORRO.

2. OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN, Y CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN, LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

2.1 OBJETO

“DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO EN EL CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE AUXILIAREAS DE CUSTODIA Y VIGILANCIA, PERTENECIENTE AL EPMSC SOCORRO INPEC PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DESTINADO A LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE AUXILIARES BACHILLERES QUE SE ENCUENTRAN CURSANDO SUS PROCESOS DE CAPACITACIÓN E INSTRUCCIÓN”.

Código del Clasificador de Bienes y Servicios	
Código	Descripción
80131502	Arrendamiento de instalaciones comerciales e industriales

2.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS O ALCANCE DEL OBJETO

El cotizante deberá diligenciar y presentar junto con la cotización el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el representante legal o apoderado, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, ésta Ficha Técnica será verificada aplicando el criterio de cumple o no cumple.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	Para efectos de evaluación de la cotización, el cotizante deberá suscribir y anexar acta de compromiso en la que se compromete a suministrar diariamente (desayuno, almuerzo y comida) de acuerdo al menú ofrecido por el valor de la partida diaria de alimentación establecida para cada vigencia para estudiantes y auxiliares bachilleres.
2	El cotizante debe anexar dentro de su cotización el manual de buenas prácticas de manufactura aplicable al espacio que se pretende arrendar, en el que se establezca como mínimo el plan de saneamiento (programa de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo y disposición final de los residuos líquidos y sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable), plan de capacitación, programa de control de proveedores y materias primas, programa de muestreo; especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
3	Capacidad operativa El cotizante debe anexar certificación donde establezca que para la elaboración y el suministro de los alimentos mantendrá disponible mínimo los siguientes elementos: Menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor) suficiente para cubrir el personal de estudiantes y auxiliares bachilleres que requerirán el servicio de alimentación. Un dispensador de jugo cuya capacidad supla la necesidad Ollas y demás utensilios de cocina para la preparación y suministro de los alimentos. Demás equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.
4	El valor del servicio de alimentación incluye desayuno, almuerzo y comida; para la vigencia 2021 para auxiliares bachilleres la partida diaria de alimentación es de NUEVE MIL CIENTO SETENTA Y TRES PESOS (\$9.173,00) M. L., por cada uno, de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Defensa Nacional, quien fija y reajusta la partida diaria de alimentación, valor que se reajustará para el siguiente año una vez emitida el citado Acto Administrativo del Ministerio. La cancelación del valor de la alimentación se efectuará en forma mensual mediante cobro directo al alumno y/o auxiliar bachiller, previa verificación de las planillas de consumo sobre el cual se establece el valor a cancelar, con el visto bueno del Supervisor del contrato designado para tal fin. Los valores mencionados incluyen los impuestos a que haya lugar. Este valor se aumentara para la vigencia de 2021 de acuerdo establecido por el Ministerio de Defensa Nacional.
5	El arrendatario se compromete a devolver el espacio y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de El centro de Instrucción de Auxiliares de custodia y vigilancia, perteneciente al EPMSC SOCORRO INPEC, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.

6	El arrendatario deberá entregar semestralmente al supervisor, certificado de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología, de cada uno de los empleados.
7	El arrendatario deberá dar estricto cumplimiento al programa de seguridad industrial e instalar la señalización correspondiente; suministrando por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios
8	El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado dentro de los diez primeros (10) días calendario que correspondan a la fecha de perfeccionamiento y legalización del contrato (Firma del contrato, aprobación de las pólizas y acta de inicio del contrato).
9	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Dicho horario será de 07:00 a 10:30 horas y de 14:00 a 16:00 horas todos los días.
10	El arrendatario se compromete a generar la cultura del reciclaje, para la cual tendrá a su disposición canecas con su respectiva bolsa plástica de color de acuerdo al código de colores del punto ecológico (verde, azul y gris); estos residuos deberán ser llevados al punto de acopio de material reciclable y de residuos convencionales según su clasificación.
11	El arrendatario deberá asumir y realizar los mantenimientos pertinentes con el fin de devolver el espacio al arrendador en las condiciones en las que se hizo entrega el mismo al momento de iniciar el contrato. El arrendatario deberá realizar mantenimiento y calibración de los equipos propios como lo son neveras, refrigeradores entre otros, para lo cual enviará cronograma de mantenimiento y posterior a los mismo se deberá entregar certificación al supervisor del contrato
12	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del objeto de la Invitación, serán aportados por el arrendatario sin costo.
13	Dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos.
14	Dar aplicación a la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007- NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS en especial lo establecido en los numerales del 5 al 10.
15	Las demás que por la naturaleza de la presente Invitación le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el proceso de Invitación.

2.3 IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

Contratación directa de arrendamiento de bien inmueble.

2.4 PLAZO DE EJECUCIÓN

Doce (12) meses, desde el 10 de noviembre de 2021 hasta el 10 de noviembre de 2022.

2.5 LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Centro de Instrucción ubicado en las Instalaciones del EPMSC SOCORRO Kilometro 7 vía Socorro-San Gil.

2.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- El arrendatario devolverá el espacio donde funcionaria el Restaurante ubicado en las instalaciones del centro de instrucción perteneciente al EPMSC SOCORRO, sector lateral a la cancha, que cuenta con un área de 130 metros cuadrados al ARRENDADOR a la terminación del contrato en el mismo

Kilómetro 7 Vía Socorro- San Gil
epcsocorro@inpec.gov.co

estado en que lo recibe, salvo el deterioro natural por el uso y goce legítimos de los mismos. De la misma manera hará entrega de los muebles y enseres, electrodomésticos y demás equipos instalados y entregados, conforme al inventario detallado entregado.

- b. El arrendatario abrirá el Restaurante al servicio de domingo a domingo desde las 5:30 AM hasta las 7:00PM.
- c. El arrendatario en caso de requerir prestar el servicio en horario diferente al anotado en el numeral anterior, deberá avisar con tres (3) días de anticipación al Supervisor del contrato con la finalidad de obtener autorización para prestar el servicio en dichas horas adicionales.
- d. Pagar el canon de arrendamiento dentro de los (10) diez primeros días de cada mes, consignando el valor respectivo a la Cuenta corriente No. **110530000058** cuenta corriente del Banco Popular a nombre del EPMSC socorro.
- e. Asumir por su cuenta y riesgo las adecuaciones u otro tipo de inversión que considere necesario para utilizar en debida forma el espacio, acorde con las necesidades requeridas. Las adecuaciones deben ser autorizadas previamente y por escrito por parte de la Dirección del EPMSC y no deben afectar la infraestructura ni poner en riesgo el inmueble, así mismo éstas no podrán ser retiradas por parte del arrendatario una vez finalizado el objeto del contrato.
- f. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados y lo establecido en la cotización, observando en todo momento el régimen de contratación pública y por ningún motivo suspenderá y abandonará el cumplimiento del mismo, sin perjuicio de la debida justificación aceptada por el EPMSC SOCORRO del INPEC.
- g. Asumir el suministro de la alimentación al personal de auxiliares del Cuerpo de Custodia y Vigilancia una vez se firme el acta de inicio del contrato.
- h. Responder por el aseo, conservación, mantenimiento y la óptima presentación del espacio arrendado.
- i. Realizar la adecuación física y asumir los costos de instalación de los medidores internos de los servicios públicos necesarios para su funcionamiento, los costos que se deriven por conceptos de servicios públicos serán asumidos y cancelados oportunamente por parte del Arrendatario al INPEC.
- j. Cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta la entidad en materia del contrato suscrito y atender sus requerimientos.
- k. Garantizar que tanto el ARRENDATARIO como el equipo de trabajo que atenderá el restaurante, cumpla con los controles y protocolos de seguridad tanto al ingreso como al retiro del edificio. Así mismo cumplirá estrictamente los controles y protocolos de sanidad expedidos tanto por el Ministerio de Salud y/o la autoridad competente en cuanto a la manipulación, protección, conservación e higiene de los alimentos.
- l. Garantizar que la calidad de los bienes y productos ofrecidos, cuenten con las condiciones óptimas de higiene y salubridad necesarias requeridas para prestar el servicio de restaurante.

- m. Establecer los mecanismos de seguridad interna que les permitan la conservación de sus materiales y equipos sin que el ARRENDADOR se haga en ningún momento responsable por las pérdidas o hurtos que se les pueda presentar.
- n. Permitir que tanto al ARRENDATARIO, como las personas que subcontrate se les realice estudio de seguridad
- o. Hacer llegar las hojas de vida de las personas que subcontrate el ARRENDATARIO con todos los soportes, afiliación vigente y pago mensual al Sistema de Seguridad Social, incluyendo antecedentes de la Contraloría General de la República, certificados de Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional y certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de Nación y exámenes médicos antes del inicio de las labores en las instalaciones.
- p. El arrendatario deberá entregar semestralmente al supervisor, certificado de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología de todas las personas que trabajan en el lugar; así mismo a informar por escrito al supervisor sobre cualquier cambio del personal que llegare a realizar.
- q. Efectuar por su cuenta, en forma periódica (Cada 3 tres meses) fumigaciones que garantice el control de plagas y redores.
- r. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso.
- s. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.
- t. Las propias e inherentes a los contratos de arrendamiento previstas en la legislación civil como comercial.

2.7 SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato será ejercida por el responsable como comandante operativo del centro de instrucción de auxiliares bachilleres EPMS de Socorro-Santander.

El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

3 LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

De conformidad con la ley, existen causales en las cuales se utiliza la modalidad de selección por contratación directa a saber:

- a) Urgencia manifiesta.
- b) Convenios o contratos interadministrativos.
- c) Contratación de bienes y servicios en el sector defensa, la Dirección Nacional de Inteligencia y la Unidad Nacional de Protección.
- d) Contratación para el desarrollo de actividades científicas y tecnológicas.

- e) Contratación directa cuando no existe pluralidad de oferentes.
- f) Contratos de prestación de servicios y de apoyo a la gestión.
- g) Adquisición de bienes inmuebles.
- h) Arrendamiento de bienes inmuebles.

Para la determinación de la normatividad aplicable a cada caso, el área responsable de la contratación, deberá en este punto, solicitar la asesoría del Grupo de Gestión Contractual para la determinación de la modalidad y justificación aplicable a la contratación que se pretende realizar.

4 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

Monto del canon de arrendamiento al INPEC, presentando un valor mensual de **doscientos cincuenta y tres mil quinientos pesos (\$253.500)**

CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De acuerdo a la cotización realizada por el interesado en relación a la base de canon mensual fijado por el establecimiento o mejor la oferta en el valor mensual o en el puntaje asignado, según la invitación pública.

5 EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externa	Planeación	Económico	Dificultad para que las empresas realicen cotizaciones de los productos	Falta de información para la elaboración del Presupuesto oficial	3	4	7	Alto	Entidad Estatal	Solicitar cotizaciones a empresas reconocidas en el mercado y que ya hayan contratado con el INPEC.	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal/Responsable	Al iniciar la elaboración del estudio de mercado.	Etapas precontractual
2	General	Externa	Planeación	Económico	Cotizaciones con precios ficticios, lo cual aleja el estudio económico de la realidad del mercado	Elaboración del Presupuesto oficial errado (Precios artificialmente bajos)	2	4	6	Alto	Entidad Estatal	Estudio Económico con oferentes reconocidos en el mercado local y regional.	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal/Responsable del estudio nuevo.	Durante la elaboración del estudio de mercado.	Etapas precontractual
3	General	Externa	Selección	Económico	Falta de Interés por parte de las empresas en el proceso de contratación	Declaración de Proceso Desierto	2	4	6	Alto	Entidad Estatal	Revisar bien los posibles oferentes. Mayor publicidad al procesos.	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal/Responsable	Verificación Constante del Proceso	Etapas precontractual
4	General	Externa	Selección	Operacional	Presentación de oferta económica con precios artificialmente bajos	Mala calidad de los bienes	3	4	7	Alto	Contratista	Requerimiento al oferente para que explique las razones de los precios	3	4	7	Alto	Si	Entidad Estatal/Comité Evaluador	Al momento en que se adopten medidas administrativas orientadas a subsanar la ocurrencia del evento	Etapas de Evaluación

5	General	Externa	Selección	Regulatorio	Cambios en la legislación tributaria que inciden en la carga impositiva de los bienes y servicios a adquirir	El contratista seleccionado deberá asumir mayores costos derivados en las reformas de la legislación tributaria	-	-	-	Externa	Contratista	Establecer en los estudios previos que cualquier cambio en la legislación tributaria del país que incrementa el valor de los bienes o servicios a adquirir será asumido por el contratista sin afectar lo pactado en el contrato	-	-	-	20/01	2	Externa	Contratista	Actualizar los costos tributarios que afectan la rentabilidad actual	Ejecución del contrato
6	General	Externa	Externa	Operacional	Acciones u omisiones de los proveedores en la prestación de los servicios para el cumplimiento de las obligaciones del contratista	Incumplimiento, suspensión, terminación contractual anticipada o imposibilidad de ejecución del contrato	-	-	-	Externa	Contratista	Seguimiento constante cumplimiento de las actividades a ejecutar, determinado tiempos de entrega	-	-	-	20/01	2	Externa	Contratista	Control y seguimiento por parte del supervisor del contrato	Ejecución del contrato
7	General	Externa	Externa	De la Naturaleza	Terminales, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros, siempre y cuando los mismos puedan preverse	El incumplimiento del Objeto Contractual o la Modificación de los términos establecidos en el contrato	-	-	-	Externa	Contratista	Vista extraordinaria al Establecimiento	-	-	-	20/01	2	Externa	Contratista	Asegurar la capacidad del contratista para ejecutar su trabajo, para lo cual se deberá la conformidad del objeto del contrato	Ejecución del contrato

6 GARANTÍAS

En la contratación directa, al tenor de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.4.5 del decreto 1082 de 2015, la exigencia de garantías no es obligatoria y la justificación para exigir las o no debe estar en los estudios y documentos previos.

No obstante, y atendiendo la importancia del presente contrato, se exigirán las siguientes garantías:

- Cumplimiento: Esta garantía debe constituirse por el 10% del valor del contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y cuatro meses más.

El contratista dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la publicación en el SECOP II de la Carta de Aceptación de la Oferta, deberá allegar la correspondiente garantía debidamente constituida, al área de Contratación del Establecimiento, para su aprobación.

8. ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

La contratación no estaría cobijada por un acuerdo internacional o un tratado de libre comercio vigente por el Estado Colombiano.

Atentamente,


Inspector Jefe APARICIO ROZO IVAN
Comandante Operativo Centro de Instrucción EPMSC SOCORRO

Revisado por: IJ Aparicio Rozo Jorge Ivan
Elaborado por: DG Paola Rivera/Contratación
Fecha de elaboración: 03/11/2021

Kilómetro 7 Vía Socorro- San Gil
epcsocorro@inpec.gov.co