

Página 1 de 29	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ

Ibagué,

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DEL COMPLEJO POLICIAL PICALÉNA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA TOLIMA.				
	CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
	80131502	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

El valor estimado de la contratación es de TREINTA Y TRES MILLONES SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS M/CTE (\$33.065520) incluido el valor estimado de los servicios públicos y discriminados de la siguiente manera así;		
CANON ARRENDAMIENTO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES
Canon de Arrendamiento	\$ 1.457.260	\$ 17.487.120
Servicio de Energía	\$ 269.251	\$ 3.231.012
Servicio de Acueducto	\$ 226.659	\$ 2.719.908
Servicio de Alcantarillado	\$ 175.227	\$ 2.102.724
TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	\$ 2.128.397	\$25.540.764

1.2 VALOR ESTIMADO	El área total destinada para el arrendamiento según avalúo realizado por el Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Ibagué corresponde a 688,36 M2.	
	Los servicios públicos correspondientes al servicio de energía, acueducto y alcantarillado fueron establecidos mediante análisis emitido por un firma idónea en la materia así;	

Empresa: ECMEU Consultores	
NIT: 809011510-7	
Representante legal: Ernesto Cruz Muñoz	
Teléfono: 277 7983	
Celular: 320 371 7171	
Correo: cruzernesto75@hotmail.com	

	<table><tr><th>CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL</th><th>MENSUAL</th><th>VALOR TOTAL 12 MESES</th></tr><tr><td>Canon de Arrendamiento</td><td>\$509.600</td><td>\$6.115.200</td></tr><tr><td>Servicio de Agua</td><td>\$0</td><td>\$0</td></tr><tr><td>Servicio de Energía</td><td>\$117.463</td><td>\$1.409.556</td></tr><tr><td>TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO NO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS</td><td>\$627.063</td><td>\$7.524.756</td></tr></table>	CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES	Canon de Arrendamiento	\$509.600	\$6.115.200	Servicio de Agua	\$0	\$0	Servicio de Energía	\$117.463	\$1.409.556	TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO NO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	\$627.063	\$7.524.756
CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES														
Canon de Arrendamiento	\$509.600	\$6.115.200														
Servicio de Agua	\$0	\$0														
Servicio de Energía	\$117.463	\$1.409.556														
TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO NO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	\$627.063	\$7.524.756														
	<p>El área total destinada para el arrendamiento de acuerdo al avaluó realizado por el Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Ibagué corresponde a 29,12 M².</p> <p>El servicio público correspondientes a luz fue establecido mediante análisis emitido por personal idóneo en la materia así;</p> <p>Servicio de Energía: Luis Alberto Bonilla Mora Técnico Electricista.</p> <p>Nota: Para el servicio de agua se hará la respectiva valoración cuando se hagan las instalaciones pertinentes para su conexión.</p>															
1.3 CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).															
1.4 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Persona Natural o Jurídica, Nacional, en forma individual o conjunta que tenga la capacidad jurídica para ejecutar el contrato que se derive del presente proceso.															
1.5 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN																
<p>Teniendo en cuenta las nuevas instalaciones del complejo para la Policía Metropolitana de Ibagué y el Departamento de Policía Tolima y el número significativo de funcionarios de planta que laboran en la infraestructura, es necesario contar con un local destinado para el servicio de restaurante y un local para el servicio de cafetería para nuestros clientes internos con el fin de mejorar el bienestar de los mismos; de igual manera es necesario por razones de seguridad evitar el desplazamiento del personal policial a las cafeterías y restaurantes que funcionan en los alrededores del complejo METIB – DETOL.</p> <p>De igual forma la Policía Metropolitana de Ibagué ni el Departamento de Policía Tolima cuenta con el personal idóneo y especializado para que preste el servicio relacionado, por esta razón se requiere que un tercero tome en arriendo estos espacios para que de un uso adecuado de atención y administración del restaurante y local destinado para cafetería objeto del presente estudio previo.</p> <p>De igual manera en aras de generar ingresos para la Institución, con este contrato se obtendrán recursos con los cuales se podrán suplir necesidades que se generen a lo largo de la presente vigencia.</p> <p>Se requiere el arriendo de dichas instalaciones a partir de mes de febrero del presente año.</p> <p>Es de anotar que este arrendamiento no está cobijado por los Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio por tratarse de CONTRATACIÓN DIRECTA de acuerdo en los términos establecidos en del Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015.</p> <p>El área total destinada para el arrendamiento de acuerdo al avaluó realizado por el Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Ibagué corresponde a 688,36 M² y 29,12 M² respectivamente.</p>																

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
ESGON	52-1-30097 DEL 27/12/2014	ARRENDAMIENTO DE UNAS ÁREAS DESTINADAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, COMEDOR CASINO DE OFICIALES, CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES Y COMEDOR CASINO SUBOFICIALES DE LA ESCUELA NACIONAL DE OPERACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL	Se cumplió con el objeto contractual	No se presentaron
METIB	87-1-30047-15 DEL 31/12/2015	ARRENDAMIENTO DE UNAS ÁREAS DESTINADAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, COMEDOR CASINO DE OFICIALES, CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES Y COMEDOR CASINO SUBOFICIALES DE LA ESCUELA NACIONAL DE OPERACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL	Se cumplió con el objeto contractual	No se presentaron

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015.

SUBSECCIÓN 4 CONTRATACIÓN DIRECTA:

Artículo 2.2.1.2.1.4.11. *Arrendamiento de bienes inmuebles.* Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir siguientes reglas:

1. Verificar condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en que la Entidad requiere el inmueble.
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 compra y contratación pública.

Teniendo en cuenta que en las instalaciones del complejo para la Policía Metropolitana de Ibagué y Departamento de Policía Tolima, cuenta con un local para el arrendamiento de un área destinada al funcionamiento del restaurante y un local para el funcionamiento de papelería, para el personal policial que labora en dichas instalaciones.

La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué 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 del 26 de Mayo del 2015.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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

4.1.1. COMPETENCIA DE LOS CONTRATISTAS

4.1.1.1. NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el Ministerio de Educación. Aportar con la hoja de vida fotocopia del diploma de grado y tarjeta profesional si es el caso.

Este aspecto se verificara en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas

4.1.1.2. EXPERIENCIA

Tiempo de práctica en la realización de funciones o con responsabilidades específicas o relacionadas requeridas.

Este aspecto se verificara en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas

4.1.1.3. FORMACIÓN

La formación como el factor complementario de esa educación. Todo el personal debe contar con formación en manipulación de alimentos incluido el personal de servicios generales.

4.1.2. Experiencia del Personal

Este aspecto se verificara en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas

4.1.3. CAPACIDAD OPERATIVA

El proponente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para ofertar en las zonas que se entregan en arriendo como mínimo 3 alimentaciones diarias para auxiliares de policía y estudiantes de las diferentes escuelas de formación y capacitación, las cuales se ofrecerán por el valor asignado como subsidio de alimentación para estudiantes y auxiliares en la resolución 1451 de 2015, (marzo 3) Diario Oficial No. 49.474 de 6 de abril de 2015 y las que la modifiquen.

Así mismo para suministrar 3 alimentaciones diarias al personal de profesionales y para surtir las veces que sea necesario la cafetería.

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

Será válida la oferta económica siempre y cuando no sea inferior a la base del canon fijada por la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué.

El valor de activos registrados en el Certificado de la Cámara de Comercio donde se encuentre matriculado, debe ser igual o superior al 50% del valor del canon de arrendamiento por el lapso de un año.

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIOS

El servicio de restaurante y cafetería será prestado dentro de las instalaciones del complejo policial Picaleña ubicado en la Carrera 48 sur vía No. 155 – 199 vía Picaleña, enseguida del Colegio Nuestra Señora de Fátima de la Policía Nacional, en la ciudad de Ibagué – Tolima.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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

LUNES A DOMINGO: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las **06:00 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.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente estudio previo será de 12 meses contados a partir de la fecha de firma del contrato, en coordinación con el supervisor del contrato.

Resolución 03049 de 2014 “Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional”
CAPÍTULO VII ASPECTOS PROPIOS DEL CONTRATO ESTATAL.

PRORROGA: La prórroga tiene como finalidad desplazar en el tiempo el plazo para el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el contrato, para lo cual se requerirá del concepto del supervisor del mismo. La prórroga no implica por sí misma, aumento del valor del contrato, habida cuenta que el objeto de este permanece invariable. Sin embargo, en ocasiones el aumento del plazo por razones no atribuibles al contratista, puede generar un mayor costo, evento en el cual, el valor del contrato se aumentará en la medida en que se deba reconocer al contratista dicho mayor valor. En todo caso, la prórroga del plazo deberá efectuarse antes del vencimiento del inicialmente pactado mediante el escrito correspondiente, el cual de requerir aumento del valor deberá estar precedido de la expedición del certificado de disponibilidad presupuestal que ampare el respectivo compromiso económico y por ende requerirá de registro presupuestal. En los eventos de prórroga se requerirá de la modificación de la respectiva garantía única de cumplimiento en cuanto a la vigencia de los amparos y la cuantía de los mismos, si la prórroga implica un mayor valor del contrato.

El plazo de ejecución podrá prorrogarse por un periodo igual si ninguna de las partes manifiesta su intención en el sentido de la terminación del contrato de arrendamiento a que haya lugar, con el incremento del canon de arrendamiento de acuerdo a lo establecido en la ley o sus equivalentes, o en su defecto con un (01) mes de anticipación se debe dar aviso escrito de su terminación por parte de cualquiera de las partes.

El incremento por canon de arrendamiento se realizara de acuerdo a la inflación (IPC) decretada por el DANE del año inmediatamente anterior.

5.4. FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué así;

Nombre: Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué.

NIT: 900-486-439-1

Número de Cuenta: 110551050321

Entidad: Banco Popular

Tipo de Cuenta: Corriente

Código de Consignación: 1-4 Arrendamientos

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.

5.5. SUPERVISOR DEL CONTRATO

El supervisor del contrato será el Responsable de Servicios Generales del Departamento de Policía Tolima o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, 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. 3256 del 16 de Diciembre de 2004.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en los Anexos No. 2 del presente estudio previo.

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

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

La estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías de la Policía Nacional están descritas en el Anexo No. 6 del presente estudio previo.

NO.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACION TOTAL	PRIORIDAD	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO O			¿AFECTA EL EQUILIBRIO ECONOMICO DEL CONTRATO?	PERSONA RESPONSABLE	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN		
										PROBABILIDAD			IMPACTO	CALIFICACIÓN	¿CÓMO SE REALIZA EL					PERIODICIDAD ¿CUANDO?		
1.	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	RIESGO ASOCIADO A LA DEMORA EN LA FIRMA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA UNA VEZ PUBLICADA LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN.	NO SUSCRIPCIÓN OPORTUNA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA, LO CUAL AFECTARÍA EL PLAZO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN EL CONTRATO.	4	3	7	ALTO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA / ESTABLECER DESDE EL ESTUDIO PREVIO LA OBLIGATORIEDAD DEL CONTRATISTA DE COMPARECER A LOS DOS DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA PUBLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL UNICO DE CONTRATACIÓN.	2	2	4	BAJO	SI	ANALISTA DE CONTRATO	PUBLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL UNICO DE CONTRATACIÓN.	FIRMA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA	ESTUDIO PREVIO	UNA VEZ. ESTUDIO PREVIO

Teniente **JULIETH ALEJANDRA QUINTERO**
Jefe del Grupo Logístico de la Policía Metropolitana de Ibagué

Carrera 48 sur No 157-199 sector Picalaña
Teléfonos 2708401
metib.coman@policia.gov.co
www.policia.gov.co



No. GP135- 55

No. CO- SC6545- 55

No. CO- SC6545- 55

ANEXO No. 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Teniendo en cuenta las instalaciones del complejo policial de Picafeña, para el funcionamiento de la Policía Metropolitana de Ibagué y el Departamento de Policía Tolima y el número significativo de funcionarios de planta que laboran en la infraestructura, es necesario contar con un local destinado para el servicio de restaurante y un local para el servicio de cafetería para nuestros clientes internos con el fin de mejorar el bienestar de los mismos; de igual manera es necesario por razones de seguridad evitar el desplazamiento del personal policial a las cafeterías y restaurantes que funcionan en los alrededores del complejo METIB-DETOL.

De igual forma la Policía Metropolitana de Ibagué ni el Departamento de Policía Tolima cuenta con el personal idóneo y especializado para que preste el servicio relacionado, por esta razón se requiere que un tercero tome en arriendo estos espacios para que de un uso adecuado de atención y administración del restaurante objeto del presente estudio previo.

De igual manera en aras de generar ingresos para la Institución, con este contrato se obtendrán recursos con los cuales se podrán suplir necesidades que se generen a lo largo de la presente vigencia.

Se requiere el arriendo de dichas instalaciones a partir de mes de febrero del presente año.

Es de anotar que este arrendamiento no está cobijado por los Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio por tratarse de CONTRATACIÓN DIRECTA de acuerdo en los términos establecidos en el Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015.

El área total destinada para el arrendamiento de acuerdo al avalúo realizado por el Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Ibagué corresponde a 688,36 M² y 29,12 M² respectivamente.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN MERCADO

Podrán participar personas naturales o jurídicas, Nacionales o extranjeros con representación en Colombia, Consorcios o Uniones Temporales que tenga la capacidad jurídica para ejecutar el contrato que se derive del presente proceso.

a) ANÁLISIS DEL SECTOR: En territorio nacional, existen oferentes interesados en prestar el servicio requerido en el objeto del contrato.

b) IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR: Para la presente contratación procede, la existencia de pluralidad de oferentes, en los términos previstos en la ley.

➤ **GO LUNCH GO**

Carrera 2ª No. 22-90 – Ibagué- Tolima
golunchgoestaurante@gmail.com
Cel. 3105795556

➤ **Centro Agroindustrial La Providencia S.A.S (CEAPRO)**

Transversal 1ª sur No. 47-02 Zona Industrial El Papayo- Ibagué-Tolima
ceaiprosas@gmail.com
Cel. 3132872446

➤ **Corporación para el Desarrollo de Comunidades Productivas (CORPROD)**

Carrera 20 No. 90-04 Local 13 Mall Arroyuelos - Ibagué – Tolima
corprod@autlook.es

Cel. 3174909536
Tel. 2755639

- c) **PRECIOS DE MERCADO:** Una vez definidos los posibles proveedores se hace el sondeo de mercado para establecer los precios ofrecidos donde se hace los análisis comparativos que posteriormente se encuentren respecto de las adquisiciones que históricamente se hayan efectuado.
- d) **ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO:** Al solicitar la cotización en el mercado se manifestó las condiciones para el arrendamiento del local, esto es la forma de pago, garantía que se solicitan, requisitos técnicos mínimos, etc.
- e) **COSTOS DE OPORTUNIDAD:** El mercado no presenta ningún tipo de variación monetaria, por lo tanto se mantiene el valor inicial.
- f) **VALORACIÓN DE BENEFICIOS:** Es un servicio por tal motivo no hay variación de precios.
- g) **CONDICIONES DEL CONTRATO:** Juegan un factor importante las condiciones de prestación del servicio, pagos del canon de arrendamiento, entre otras.

CONDICIONES DEL CONTRATO

LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIOS

El servicio de restaurante y cafetería será prestado dentro de las instalaciones del complejo METIB-DETOL ubicado en la Carrera 48 sur vía Picalaña enseguida del Colegio Nuestra Señora de Fátima de la Policía Nacional en la ciudad de Ibagué – Tolima.

FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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

LUNES A DOMINGO: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las **06:00 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.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente estudio previo será de 12 meses contados a partir de la fecha de firma del contrato, en coordinación con el supervisor del contrato.

Resolución 03049 de 2014 “Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional”
CAPÍTULO VII ASPECTOS PROPIOS DEL CONTRATO ESTATAL.

PRORROGA: *La prórroga tiene como finalidad desplazar en el tiempo el plazo para el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el contrato, para lo cual se requerirá del concepto del supervisor del mismo. La prórroga no implica por sí misma, aumento del valor del contrato, habida cuenta que el objeto de este permanece invariable. Sin embargo, en ocasiones el aumento del plazo por razones no atribuibles al contratista, puede generar un mayor costo, evento en el cual, el valor del contrato se aumentará en la medida en que se deba reconocer al contratista dicho mayor valor. En todo caso, la prórroga del plazo deberá efectuarse antes del vencimiento del inicialmente pactado mediante el escrito correspondiente, el cual de requerir aumento del valor deberá estar precedido de la expedición del certificado de disponibilidad presupuestal que ampare el respectivo compromiso económico y por ende requerirá de registro presupuestal. En los eventos de prórroga se requerirá de la modificación de la respectiva garantía única de cumplimiento en cuanto a la vigencia de los amparos y la cuantía de los mismos, si la prórroga implica un mayor valor del contrato.*

El plazo de ejecución podrá prorrogarse por un periodo igual si ninguna de las partes manifiesta su intención en el sentido de la terminación del contrato de arrendamiento a que haya lugar, con el incremento del canon de arrendamiento de acuerdo a lo establecido en la ley o sus equivalentes, o en su defecto con un (01) mes de anticipación se debe dar aviso escrito de su terminación por parte de cualquiera de las partes.

FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué así;

Nombre: Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué.

NIT: 900-486-439-1

Número de Cuenta: 110551050321

Entidad: Banco Popular

Tipo de Cuenta: Corriente.

Código de Consignación: 1-4 Arrendamientos

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.

El incremento por canon de arrendamiento se realizara al inicio de cada vigencia fiscal de cuerdo a la inflación (IPC) decretada por el DANE del año inmediatamente anterior.

h) COSTOS INDIRECTOS: Pólizas, certificaciones, costo de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.

PROCEDENCIA Y DISPONIBILIDAD DE LOS BIENES

El arrendamiento objeto del estudio previo son de origen nacional

MONEDA A CONTRATAR

Moneda legal Colombiana.

3. ANÁLISIS DE PRECIOS

3.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP

Se realizó consulta en la página www.contratos.gov.co, (SECOP) y no se encontraron publicaciones con objeto igual o similar al requerido en el estudio previo.

3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

Consultados los antecedentes administrativos de los últimos años del grupo de contratos de la Policía Metropolitana de Ibagué no se encontraron registros relacionados con el presente estudio, por lo cual no se tendrán en cuenta para el análisis del precio histórico.

3.3. ANÁLISIS CANON ARRENDAMIENTO

Teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución número 03049 del 30 de julio de 2014, que en el artículo 2.2.4.2.5.3 Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles, indica:

Tratándose de esta causal de contratación directa, le serán aplicables las previsiones contenidas en los numerales **2.2.4.2.1**, con las adecuaciones del caso; **2.2.4.2.2; 2.2.4.2.3 y 2.2.4.2.4** de este capítulo. En los eventos en que la entidad actúe como arrendadora, para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de

no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.

3.4. ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO

Para obtener el precio de mercado, se tienen en cuenta las cotizaciones presentadas por las firmas antes relacionadas, por esta razón es factible tomar como referencia el mayor valor cotizado, teniendo en cuenta que cumplen con las condiciones técnicas establecidas en el presente estudio previo y de esta forma se logra un valor favorable para la entidad.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN 1 GO LUCH GO	COTIZACIÓN 2 CEAPRO	COTIZACIÓN 3 CORPROD
		VALOR A PAGAR POR CONCEPTO DE CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR A PAGAR POR CONCEPTO DE CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR A PAGAR POR CONCEPTO DE CANON DE ARRENDAMIENTO
1	Canon de arrendamiento	0	0	0

3.5. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

Para el análisis del valor estimado se tiene en cuenta el mayor valor cotizado del estudio de mercado de los mismos valores mencionados anteriormente. Se omite el precio del SECOP y el precio histórico por **NO** contar con las mismas cantidades, valor y especificaciones técnicas.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANT.	PRECIO SECOP	CANON ESTIMADO MENSUAL
1	Canon de arrendamiento	1	Se realizó consulta en la página www.contratos.gov.co (SECOP) y NO se encontraron publicaciones con objeto igual o similar al requerido en el estudio previo.	\$2.755.460

3.6. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

Para calcular el valor estimado se tuvo en cuenta el avalúo realizado a un local destinado para el servicio de restaurante en las instalaciones del complejo METIB-DETOL ubicado en la Carrera 48 sur vía Picalaña enseguida del Colegio Nuestra Señora de Fátima de la Policía Nacional en la ciudad de Ibagué – Tolima.

El valor estimado de la contratación es de **TREINTA Y TRES MILLONES SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS M/CTE (\$33.065520)** incluido el valor estimado de los servicios públicos y discriminados de la siguiente manera así;

CANON ARRENDAMIENTO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES
Canon de Arrendamiento	\$ 1.457.260	\$ 17.487.120
Servicio de Energía	\$ 269.251	\$ 3.231.012
Servicio de Acueducto	\$ 226.659	\$ 2.719.908
Servicio de Alcantarillado	\$ 175.227	\$ 2.102.724
TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	\$ 2.128.397	\$25.540.764

El área total destinada para el arrendamiento según avalúo realizado por el Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Ibagué corresponde a 688,36 M2.

Los servicios públicos correspondientes al servicio de energía, acueducto y alcantarillado fueron establecidos mediante análisis emitido por una firma idónea en la materia así;

Empresa: ECMEU Consultores
NIT: 809011510-7
Representante legal: Ernesto Cruz Muñoz
Teléfono: 277 7983
Celular: 320 371 7171
Correo: cruzerne75@hotmail.com

CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES
Canon de Arrendamiento	\$509.600	\$6.115.200
Servicio de Agua	\$0	\$0
Servicio de Energía	\$117.463	\$1.409.556
TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO NO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	\$627.063	\$7.524.756

El área total destinada para el arrendamiento de acuerdo al avalúo realizado por el Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Ibagué corresponde a 29,12 M².

El servicio público correspondientes a luz fue establecido mediante análisis emitido por personal idóneo en la materia así;

Servicio de Energía: Luis Alberto Bonilla Mora Técnico Electricista.

Nota: Para el servicio de agua se hará la respectiva valoración cuando se hagan las instalaciones pertinentes para su conexión.

ANEXO No. 2

CONDICIONES TÉCNICAS			
No.	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<p>El proponente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para ofertar en las zonas que se entregan en arriendo como mínimo para suministrar tres (03) alimentaciones diarias al personal de profesionales en el restaurante.</p> <p>El horario de atención será todos los días desde las 06:00 horas a las 19:00 horas, en autoservicio, como hora temprana, previa coordinación con el supervisor del contrato. Se debe tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si llegasen a necesitarse (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).</p>		
2	<p>El contratista se compromete a prestar sus servicios en la cafetería del complejo, en este sitio tiene autorizado únicamente el suministro de productos de cafetería.</p> <p>El horario de atención es todos los días, desde las 06:00 horas a las 19:00 horas, como hora temprana, previa coordinación con el supervisor del contrato y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).</p>		
	<p style="text-align: center;">ELEMENTOS MÍNIMOS REQUERIDOS</p> <p>PRODUCTOS ALIMENTICIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • AGUA EN BOTELLA Y BOLSA • JUGOS (CAJA Y BOTELLA) • GASEOSAS (PERSONAL Y FAMILIAR) • BEBIDAS HIDRATANTES Y ENERGIZANTES • LÁCTEOS (LECHE, YOGURT, QUESOS, KUMIS) • CARNES FRÍAS Y EMBUTIDOS • ENLATADOS (ATÚN, VERDURAS, FRUTAS, GRANOS, MERMELADA, SALSAS) • GALLETAS (PAQUETES Y UNIDAD) • PANADERÍA (VARIEDAD DE PAN DEBIDAMENTE EMPACADO) • CONFITERÍA (PAQUETES Y POR UNIDAD) • FRUTAS (POR UNIDAD Y PAQUETE) • CEREALES (EN CAJA, BOLSA) • GRANOLAS • HELADOS • VÍVERES (CAFÉ, AZÚCAR, AZÚCAR LIGHT, AZÚCAR MORENA, PANELA, CHOCOLATE,) <p>COMIDAS RÁPIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • HAMBURGUESA SENCILLA • HAMBURGUESA DOBLE CARNE • PERRO CALIENTE AMERICANA • PERRO CALIENTE SENCILLO • SALCHIPAPA • CHORIPAPA 		

	<ul style="list-style-type: none"> • SÁNDWICH • CHORIZO • ENSALADA DE FRUTAS • JUGOS NATURALES <p>PRODUCTOS DE PAPELERÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ESFEROS (DIFERENTES COLORES) • CUADERNOS • MARCADORES (PERMANENTES Y BORRABLES DIFERENTES COLORES) • RESALTADORES • BORRADORES • BISTURÍS • SACAPUNTAS • AGENDA DE BOLSILLO • REGLAS • CORRECTORES • COLBON (LÍQUIDO Y EN BARRA) • CARTULINA Y/O PAPEL BON (DIFERENTES TAMAÑOS) 		
3	<p>El contratista se compromete hacer uso únicamente de las áreas que le sean arrendadas, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurante • Cafetería comprende un local. <p>El contratista será el responsable del aseo y del mantenimiento de las zonas dadas en arriendo.</p>		
4	<p>El contratista debe presentar junto con la oferta tres propuestas diferentes para menú básico de desayunos, almuerzos y cena de lunes a domingo y productos de cafetería.</p> <p>El contratista se obliga a suministrar estos menús durante el desarrollo del contrato, se debe prever tener la disponibilidad de los alimentos indicados en cada menú con el fin de no reemplazar los alimentos indicados para cada día, estos menús harán parte integral del contrato.</p> <p>El contratista no podrá servir comidas preparadas el día anterior, los alimentos se deben preparar el mismo día en que serán consumidos.</p>		
5	<p>Los menús deberán presentarse discriminados en sus componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, contendrán además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, tal situación se acreditará acompañando a la propuesta la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús.</p> <p>Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.</p>		
6	<p>Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento,</p>		

	<p>envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre manufactura y salubridad pública.</p>		
7	<p>PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:</p> <p>Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal (uniformes limpios, que existe uniformidad en el personal, no uso de joyas, uso correcto del tapaboca y del gorro para la cabeza) y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores (no consumir alimentos dentro del comedor), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ➤ Lavado de 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 para la alimentación. Deberá ubicar en determinadas áreas de la cocina dispensadores de gel líquido antibacterial para uso del personal que manipula alimentos. ➤ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. ➤ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapabocas. ➤ Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. ➤ Uso de calzado blanco, cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable y tacón bajo. ➤ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS. ➤ 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 hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor) ➤ 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 ser servidos. (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 fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ➤ Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ➤ Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➤ Deberán descartarse los huevos cuyas cascara tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños 		

	<p>en forma que encubra características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del día de utilización. ➤ En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS “Las primeras en entrar serán las primeras en salir”. <p>EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 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 de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos.</p> <p>Por lo tanto, se deberá entregar mensualmente por parte del CONTRATISTA al supervisor del contrato los siguientes soportes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas ➤ Análisis microbiológicos de los alimentos preparados ➤ Certificación verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados y ubicados emitida por el supervisor. ➤ Análisis microbiológico del agua ➤ Formatos donde se evidencien tomas de muestras de agua (cloro y pH) ➤ Registro de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran. ➤ Registros de fechas de vencimiento de las materias primas utilizadas y/o almacenadas ➤ Las demás certificaciones y/o registros a que haya lugar, que demuestren el cumplimiento a la mencionada normatividad. 		
8	<p>EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes de trabajo para lo cual deberá tener previsto la ejecución del SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 (Antiguo Programa de Salud Ocupacional) y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.</p>		
9	<p>El oferente deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia mínima de un (01) mes, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Policía Metropolitana de Ibagué.</p>		
10	<p>El contratista se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias.</p> <p>Dentro de sus documentos debe encontrarse una carpeta por cada proveedor del comedor, donde se encuentre certificado de Cámara de Comercio, permisos INVIMA, permisos Secretaria de Salud Departamental etc., a fin que sea posible efectuar cualquier</p>		

	<p>investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos.</p> <p>Igualmente los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del Territorio Colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades Sanitarias incluida Sanidad de la Policía Nacional realiza las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, buscando garantizar la cadena de frío de los alimentos perecederos y condiciones higiénicas de los mismos, para lo cual debe ser mínimo un vehículo tipo furgón adecuado con sistema de refrigeración.</p>		
11	El contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.		
12	El contratista se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible en las instalaciones de los Restaurantes y de la cafetería.		
13	El Contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales a sus empleados, calidad del servicio.		
14	<p>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 de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. ➤ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. ➤ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable y otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. ➤ Las materias primas conservadas por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. ➤ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos y/o estantes a una altura de 15 cm del piso) ➤ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para alimentos. ➤ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinara a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente 		

	podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
15	<p>EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro del restaurante y cafetería.</p> <p>Se le prohíbe el ingreso de vivieres de contrabando o en mal estado.</p> <p>Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.</p> <p>Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior.</p> <p>El arrendatario se compromete a cumplir el Decreto 1500 de 2007 “Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación”.</p>		
16	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizara bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Policía Nacional, para lo cual el contratista debe permitir la revisión de los vehículos y elementos ingresados, dicho horario será de 05:00 a 07:00 horas y de 14:00 hasta 17:00 horas		
17	EL ARRENDATARIO se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.		
18	<p>PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO</p> <p>Se debe prever que el personal labore por turnos, con el fin de garantizar un buen servicio y atención en el horario requerido por la institución.</p> <p>El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.</p> <p>Se debe tener en la entrada de la cocina batas, gorros y tapabocas disponibles para el acceso de los visitantes.</p> <p>EL ARRENDATARIO destinara un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimientos, sistema PEPS, humedad, ventilación libres de ácaros y roedores. Toma de temperatura a</p>		

	los cuartos fríos y de congelación tres veces al día, registrarla en el formato entregado para verificar el correcto funcionamiento de equipos.		
19	El oferente se compromete a remitir con la suscripción del contrato, las hojas de vida del personal que laborara con él, previa a la suscripción del contrato laboral con éstos.		
20	<p>EXIGENCIAS EN MATERIA DE HIGIENE Y SANIDAD AL PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • REQUISITOS DEL PERSONAL: <p>El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen. EL ARRENDATARIO tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.</p> <p>EL ARRENDATARIO tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos.</p> <p>La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 5. Certificado médico. <p>El contratista se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a trabajar en los comedores e igualmente deben acreditar curso de atención al cliente con empresa certificada, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Policía Nacional.</p>		
21	El oferente 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 estará a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, ARP y demás previsiones de ley.		

22	El contratista se compromete a tener personal calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de Ingeniero de Alimentos y Profesional Nutricionista para lo cual deberá presentar la hoja de vida con certificaciones académicas y adicionalmente acreditarle experiencia mínima de un (1) año.		
23	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.		
24	El Contratista se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, zapato cerrado blanco antideslizante, traje térmico para ingreso a cuartos fríos etc.), el personal que labora en el comedor, debe portar un brazalete de identificación que indique nombres y apellidos, RH, tipo de sangre, EPS, ARL, teléfono de un acudiente para identificación en caso de presentarse alguna eventualidad, fotocopia del carnet de vacunación, debe presentar registro de vacunas contra la Hepatitis B. Así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) en coordinación con la oficina de seguridad de la unidad.		
25	El oferente 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.		
26	Queda prohibido que el arrendatario y sus empleados ingresen menores de edad y personas ajenas al servicio a las instalaciones dadas en arrendamiento, así mismo se prohíbe el uso de las piscinas y/o zonas comunes de la unidad.		
27	El contratista se compromete a remitir como mínimo con siete (7) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo contratista. De igual forma deberá informar con quince (15) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en los locales arrendados.		
28	El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al Comando de la Policía Metropolitana de Ibagué, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del ARRENDADOR.		
29	El oferente 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.		
30	El oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
31	El oferente certificara por escrito que cubrirá con los gastos de la LICENCIA SANITARIA para el inmueble objeto de arriendo, y		

	respecto al personal de producción y distribución, éste deberá acreditarse idóneo en manipulación de alimentos.		
32	Mantener en días especiales, como son los llamados de alistamiento, para el personal que labora en las dependencias enunciadas, el mismo horario de atención a los usuarios que en días normales y eventualmente en algunos domingos y festivos de acuerdo a las disponibilidades que se presenten.		
33	Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.		
34	Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores o usuarios en general.		
35	Mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios. Así mismo mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.		
36	El Contratista se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna, ágil y buena atención, tratando de evitar largas filas y demoras. Si es necesario contratar más personal o adquirir elementos para la mejora del servicio debe hacerse, como mesas sillas y demás.		
37	El contratista se compromete en suministrar el menaje necesario para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos.		
38	El contratista debe garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato. Los cuáles serán entregados con los respectivos inventarios.		
39	<p>COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:</p> <p>Como aporte al Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional, y la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el ARRENDADOR deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hacer uso de TECNOLOGÍAS LIMPIAS, dando uso correcto al consumo de agua y energía, desarrollando programas ahorradores en pro del bienestar del medio ambiente. ➤ El ARRENDATARIO empleara de preferencia productos de sello ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel Nacional o Internacional, como certificaciones en la Norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados. ➤ El arrendatario dispondrá de un funcionario quien será el encargado de hacer cumplir la normatividad en las prácticas y manejo de residuos, quien realizara las coordinaciones con el responsable de gestión ambiental de la Policía Metropolitana de Ibagué. <p><u>MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:</u></p>		

- EL ARRENDATARIO realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, insectos y roedores.
- El establecimiento debe disponer de recipientes con tapas de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad, para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos así:

ORGÁNICOS	ORDINARIOS	PAPEL Y CARTÓN	PLÁSTICO
BOLSA COLOR CREMA	BOLSA COLOR VERDE	BOLSA COLOR GRIS	BOLSA COLOR AZUL

- En el restaurante un punto ecológico de recolección con recipientes de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados, tapas y bolsas apropiadas, por cada ala, para un total de tres puntos ecológicos, según el código de colores establecidos.
 - En la cafetería un punto ecológico de recolección con recipientes, tapas y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos
- El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizada, en perfecto estado de orden y limpieza, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada de los alimentos.
 - EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa de Gestión Integral de los Residuos de la Unidad. EL ARRENDATARIO, evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS:

EL ARRENDATARIO será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la Unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la Institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición, exceptuando elementos de icopor y sus derivados, cuyo uso no está permitido en el interior de la Escuela Nacional de Operaciones CENOP.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:

Los residuos de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos o sobras que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva. EL ARRENDATARIO estará obligado a contratar los servicios de recolección, transporte y disposición final de estos residuos diariamente.

LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA:

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumido por EL ARRENDATARIO. ➤ EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa semanalmente de las trampas de grasa y cada 30 días presentar la certificación de disposición final de las grasas. ➤ El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa, deber tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. ➤ Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan. 		
40	Permitir que el arrendador realice los respectivos estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de restaurante.		
41	<p>EL ARRENDATARIO se compromete a llevar una hoja de vida de los equipos del comedor, donde se evidencia acciones preventivas y correctivas para su buen funcionamiento, como son (las marmitas, cuartos fríos, estufas, hornos, calentadores, y demás equipos que se utilizan diariamente) y reposición del equipo si fuere del caso que para efecto le entregue en inventario la Policía Metropolitana de Ibagué, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL.</p> <p>Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.</p>		
42	<p>Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios, debiendo ser desinfectados de manera diaria con solución de hipoclorito. En los comedores no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas, las tablas de picado deben ser desinfectadas de manera diaria.</p> <p>Se deben barrer y limpiar las áreas cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Trapear el piso con solución de hipoclorito. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos.</p> <p>DESINFECCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. ➤ Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Se incluyen ventiladores y luminarias. 		

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado y condiciones de operación para evitar accidentes. ➤ El equipo y sus utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➤ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➤ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). ➤ Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 		
43	<p>El contratista se compromete a contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos en los servicios de alimentación.</p> <p>EL ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que le modifiquen y/o adicionen.</p> <p>De igual manera el arrendatario se compromete so pena de terminación unilateral del contrato a enviar a la Dirección de la Escuela la correspondiente certificación expedida por el INVIMA de que trata el Decreto 60 de 2002 "Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación", dentro de los seis meses siguientes a la firma del contrato.</p> <p>Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.</p>		
44	<p>El contratista se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.</p> <p>Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, Jefe de Almacén de intendencia, Responsable Servicio Generales y Supervisor del Contrato.</p>		
45	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICÍA NACIONAL.		
46	Correrán por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.		
47	El contratista se compromete a ubicar un botiquín tipo No. 2 de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieren para la atención de		

	primeros auxilios, dentro de las instalaciones de los comedores; se debe ubicar el número de camillas fijas necesarias con su inmovilizador de cuello y demás que sean indispensables en caso de emergencia.		
48	El Contratista se compromete a implementar cultura de ahorro con el fin de reducir el consumo y reducir el costo del servicio, al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica, con el fin de contribuir con las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos de la unidad.		
49	El contratista se compromete a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué. Presentar al supervisor los comprobantes de pagos de canon de arrendamiento y pago de parafiscales de todos los empleados.		
50	Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del contrato y hasta la culminación, el arrendatario deberá contar con la siguientes medios de comunicación: <ul style="list-style-type: none"> • Dirección fidedigna para envío de correspondencia. • Números de teléfono fijo y móvil activo, en oficina y lugar de arrendamiento. • Dirección de correo electrónico activo 		

Teniente **JULIETH ALEJANDRA QUINTERO**
Jefe Grupo Logístico METIB

Carrera 48 sur No 157-199 sector Picalaña
Teléfonos 2708401
metib.coman@policia.gov.co
www.policia.gov.co



CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

CERTIFICACIÓN DE NECESIDAD

En mí calidad de Jefe Grupo Logístico METIB, manifiesto con la suscripción de esta **CERTIFICACIÓN** que la Policía Metropolitana de Ibagué - Departamento de Policía Tolima no cuenta con personal idóneo para la atención y administración de un local destinado para el servicio de restaurante en las instalaciones del complejo METIB-DETOL.

Firma,

Teniente **JULIETH ALEJANDRA QUINTERO**
Jefe Grupo Logístico METIB

Carrera 48 sur No 157-199 sector Picalaña
Teléfonos 2708401
metib.coman@policia.gov.co
www.policia.gov.co



No. GP135- 55

No. CO- SC8545- 55

No. CO- SC8545- 55

ANEXO No. 4

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta 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 a la Policía Metropolitana de Ibagué y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
7. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
8. 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.
9. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).
10. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

ANEXO No. 5

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.
9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.
10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

ANEXO No. 6

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

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	20% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y (60) días calendario más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y (60) días calendario más. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.
Garantía Única	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL BIEN Y/O SERVICIO	50% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y 6 meses más.	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes o servicios durante la vigencia del contrato y el tiempo que cubre la garantía técnica, buscando resarcir el detrimento causado a la entidad durante la vigencia del contrato.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL	200 SMLV	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUBCONTRATISTA.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	contratista	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ(10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	contratista	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARA 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 JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

1.	NO.	DESCRIPCIÓN (QUE PUEDE PASAR Y CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN TOTAL	PRIORIDAD	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL	PERSONA RESPONSABLE	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL	MONITOREO Y REVISIÓN	
	CLASE									PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN	CALIFICACIÓN TOTAL					¿CÓMO SE REALIZA EL	PERIODO D
	FUENTE																		¿CUANDO?
	ETAPA																		
	TIPO																		
		RIESGO ASOCIADO A LA DEMORA EN LA FIRMA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA UNA VEZ PUBLICADA LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN.	NO SUSCRIPCIÓN OPORTUNA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA, LO CUAL AFECTARÍA EL PLAZO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN EL CONTRATO.	4	3	7	ALTO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA / ESTABLECER DESDE EL ESTUDIO PREVIO LA OBLIGATORIEDAD DEL CONTRATISTA DE COMPARECER A LOS DOS DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA PUBLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN.	2	2	4	BAJO	SI	ANALISTA DE CONTRATACIÓN	PUBLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN EN EL PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN.	FIRMA DE LA ACEPTACIÓN DE	ESTUDIO PREVIO	UNA VEZ ESTUDIO PREVIO