

Página 1 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

**ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ
"MAYOR GENERAL "MANUEL JOSE LOPEZ GOMEZ".**

Vélez Santander, 20 noviembre del 2023

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ “MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ” CON DESTINACION PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.				
	CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
	80131500	Servicios de Gestión, servicios profesionales de empresas y servicios administrativos	Servicios Inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificaciones	-

1.2 VALOR ESTIMADO	El valor total estimado del contrato de arrendamiento es la suma de SESENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS DIEZ MIL PESOS CUATROCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS (\$64.710.468) M/CTE CON IVA INCLUIDO CON PAGOS MENSUALES ANTICIPADOS POR LA SUMA DE CINCO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS (\$5.392.539,00) M/CTE con IVA INCLUIDO.							
	ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (CANON MENSUAL) INCLUIDO IVA.	VALOR TOTAL ESTIMADO (CONTRATO) INCLUIDO IVA.
	1	No aplica	No aplica	ESVEL	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2. UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ “MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ” CON DESTINACION PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.	12 Meses	\$ 5.392.539.00	\$ 64.710.468
VALOR TOTAL CONTRATO							\$ 64.710.468	

Nota 1: Se establece que los pagos por concepto de canon de arrendamiento, son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

Nota 2: El valor del presente canon de arrendamiento cuenta con IVA, en atención a las responsabilidades, calidades y atributos a los que esta inscritos a la fecha la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, en el formato único tributario RUT.

Nota 3: Teniendo en cuenta que la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, en la vigencia 2024, le serán entregas las nuevas instalaciones para el funcionamiento del espacio destinado para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, por ende, al contrato suscrito se le realizarán los ajustes al canon de arrendamiento de acuerdo al avalúo comercial.

Nota 4: El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de energía y gas, ni el servicio de recolección de basuras, los cuales deberá cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo prestar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. El local cuenta con servicio de gas domiciliario. Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020.

* El valor a cancelar por el servicio de aseo será tomado de acuerdo a la cantidad y/o pesos de los residuos llevados por el arrendatario al centro de acopio de basuras de la unidad.

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.

No	Fecha	No Plan de compras	Unidad	Recurso	Descripción	Cambio	Valor unitario	Valor total
1	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Total:							No aplica	No aplica

1.4 CLASE DE CONTRATO

Contrato de Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).

1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES

La Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, requiere contratar a una persona natural y/o jurídica, que se encuentre en capacidad para tomar en arriendo un espacio destinado para la prestación del para la preparación y suministro de alimentación a 600 a 800 personas aproximadamente entre personal de estudiantes y auxiliares de policía, que tengan dentro de su objeto social o actividad el objeto de este proceso y cumplan con todos los requisitos exigidos para el mismo, así como no tener inhabilidades e incompatibilidades.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, como institución educativa y con la formación de personal de estudiantes para ser titulados como técnicos profesionales en servicio de policía y personal de auxiliares que prestan su servicio militar obligatorio, quienes adelantan su proceso de capacitación e instrucción, donde se hace necesario bajo estas condiciones especiales el permanecer continuamente durante el periodo establecido para cada modalidad dentro de las instalaciones de forma permanente, por consiguiente y debido a las características especiales en las que se desarrolla la actividad académica, la cual requiere de

Página 3 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

DIECISEISES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS (\$16.691,00) MONEDA CORRIENTE, en su parágrafo, La partida de alimentación de que trata la presente resolución comprende desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio que en adelante se denominara estancia, montos que le son transferidos a través de procedimiento existentes, con el fin de suplir la misma por parte de persona natural o jurídica , que se encuentren en capacidad de suministrar mencionando servicio según variedad de platos y menús dispuestos.

En vista de lo mencionado anteriormente y con el fin de satisfacer la necesidad identificada la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, cuenta con las instalaciones ubicadas en el Km 1 vía Vélez – Barbosa Vereda el Tun Tun , finca Villa Elvia destinadas para el usos y preparación de los alimentos al personal de estudiantes y auxiliares de policía, teniendo en cuenta que no existe personal al interior de la unidad con el perfil adecuado para el caso , además se cuenta con las infraestructura adecuada con los elementos y medios requeridos para así cumplir con tal actividad , este aspecto le permite a los estudiantes y auxiliares de policía en proceso de formación , evitar riesgos ante hechos que puedan atentar o vulnerar la seguridad individual o colectiva de los mismos , ya que tendrían que salir masivamente a ingerir sus alimentos en caso que fuese en unas instalaciones externas a esta unidad policial, situación que fundamenta , sustenta y justifica la necesidad del presente estudio previo.

En la actualidad la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, dentro de su planta física, cuenta con un espacio físico que cuenta con la siguientes áreas: Área del Local: 6.5 M2 X 5.20 M2 = 32.50 M2 y Área Común :26.30 M2 X 19.80 M2 = 520.74 M2 , para un Área Total = 553.24 M2, sin embargo en la vigencia 2024, le serán entregadas las nuevas instalaciones para el funcionamiento del espacio destinado para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, la cual será entregada formalmente al arrendatario para dar continuidad a la prestación del servicio, por ende, se realizaran los ajustes al canon de arrendamiento, de acuerdo al avalúo comercial actualizado de acuerdo a las condiciones del espacio, situación que permitirá que permite un adecuado nivel de bienestar y seguridad de los funcionarios policiales que harán uso de los servicio antes relacionados, siendo oportuno adelantar el proceso de contratación por la modalidad de Contratación Directa, con un plazo de ejecución de doce (12) meses estableciendo compromiso u obligaciones entre las dos partes (Arrendado-Arrendatario), las instalaciones destinados para la prestación del servicio se encuentra debidamente dotado de elementos y medios logísticos en óptimas condiciones, los cuales hacen partes de los inventarios de la unidad, así:

DENOMINACIÓN	CANTIDAD
Mesa comedor en acero inox con 12 butacos	7
Mesón en acero inoxidable para 12 personas	7
Estufa de 6 fogones con horno	1
Mesa recibo de loza sucia	1
Mostrador de auto servicio 08 cuadrantes	1
Cuarto frio de conservación	1
Cuarto frio para congelación	1
Mesa de preparación con una poceta	1
Mesa de preparación una poceta	4
Mesa de preparación sin poceta	1
Procesador de vegetales	1
Licadora industrial marca cardin	1
Mesa de preparación dos pocetas	1
Bloque para maceramiento de carnes	1
Baranda reguladora de trafico	1
Mesa de apoyo para auto serv 2 secc cubiertero	1

Página 4 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

Mesa tipo pared cinco pocetas	1
Estantería sólida, línea acero inox	3
Mesa en ""L"" para lavado de vajillas"	2
Marmita a gas de 60 galones	3
Plancha asadora a gas	1
Mesa de preparación. Tipo pared	1
Mesa para recibo loza limpia	1
Mesa de trabajo una poceta	1
Mostrador auto servicio x 4.20 mts 05 cuadrantes	1
Carro plataforma	1
Sartén volcable	1
Estante metálico de 95 x 45 x 200 cmts	4
Silla delta	1
Estantería en acero inoxidable para loza	1
Estantería en acero inoxidable para ollas	1
Mesa plana en acero inoxidable	1
Meson en acero inoxidable para 6 personas	6
Meson de acero inoxidable para 10 personas	9
Butacos fijos	104
Mesa comedor en acero inox con 8 butacos	8
Mesa comedor en acero inox con 10 butacos	1
Estufa tipo enano	2
Carro escabiladero	3
Mesa recibo de loza sucia	1
Mostrador de auto servicio 08 cuadrantes	1

En el presente estudio previo la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, atendió el cumplimiento al numeral 2.2 4.2.5.3 de la Resolución No. 030409 del 30/07/2020 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional" e instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional".

Se establece el canon de arrendamiento tomando como referencia lo que establece el Instructivo 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 numeral 2.1, *lo que se agrega a citado numeral (...) si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se trae a valor presente el precio pagado, utilizando como criterio de indexación el Índice de Precios al consumidor (IPC).* siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) (...) para la ejecución del mismo, no varien, cumpliendo las condiciones antes relacionadas se determinan el valor mensual del canon de arrendamiento para las instalaciones donde actualmente se presta el servicio preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, así:

ITEM	UNIDAD	ÁREA	PLAZO DE EJECUCIÓN (Meses)	VALOR MESUALIZADO CANON INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL DEL CONTRATO INCLUIDO IVA (12 MESES)
1	ESVEL	553.24 M2	12	\$ 5.392.539,00	\$ 64.710.468

Página 5 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

Nota 2: Teniendo en cuenta que la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, en la vigencia 2024, le serán entregadas las nuevas instalaciones para el funcionamiento del espacio destinado para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, por ende, una vez se entreguen las instalaciones al contratista, al contrato suscrito se realizarán los ajustes al canon de arrendamiento, de acuerdo al avalúo comercial actualizado de acuerdo a los metros cuadrados con los que cuenta el espacio, de igual forma los demás cambios que se requieran para continuar con el servicio.

En atención al Instructivo 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 numeral 2.2 Medidores de servicios públicos: El inmueble, franja o área arrendar, debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento previo y correctivo), con el de tomar la lectura veraz del consumo (kWh y m3) de cada servicio público, en atención a esto según la lectura el supervisor notificara al arrendatario el valor a cancelar por concepto de consumo mensual.

La ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" con el propósito de suministrar al público en general, la información que les permitiera tener la oportunidad de presentar su interés en tomar en arriendo el espacio para tal fin, la señora Mayor LEIDY CAROLINA DÍAZ CELY – Subdirectora de Escuela y dueña de la necesidad mediante comunicación oficial No. GS-2023-007192-ESVEL de fecha 17/10/2023 solicitó a la responsable de la Oficina de Comunicaciones Estratégicas de la Escuela, realizar la difusión a través de los diferentes medios de comunicación de la Provincia de Vélez sobre la convocatoria.

En respuesta a lo anterior la señorita Patrullera ESTEFANIA NIÑO SANCHEZ informa mediante comunicación oficial No. GS-2023-007662 - ESVEL de fecha 02/11/2023 que se realizaron las diferentes actividades de difusión en los medios de comunicación emisora Radio Ciudad de Vélez y emisora la Voz del Carare mediante cuña radial, y la divulgación de la infografía en la red social de Facebook "Panorama Cultural y Noticioso", donde se dio a conocer la convocatoria para los interesados en tomar en arriendo un espacio para la prestación del servicio de restaurante para la preparación de alimentos del personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela, la cual estaba abierta hasta el 13 de noviembre de 2023, para lo cual podían obtener mayor información a los números celulares 3164484076, correo electrónico esvel.adquis@policia.gov.co o en la oficina de contratos de la Escuela.

Teniendo en cuenta la convocatoria realizada, se recibieron al correo esvel.adquis@policia.gov.co, las solicitudes de información acerca de la los requisitos para participar en la convocatoria, para lo cual se dio respuesta a los interesados sobre los documentos a presentar.

La Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", No cuenta con los recursos logísticos y administrativos necesarios para satisfacer y desarrollar las necesidades del servicio en el suministro de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de Policía. Por lo anterior, se hace necesario dar en arrendamiento este espacio físico a un tercero para que supla la necesidad y pueda ofrecer y satisfacer la necesidad planteada con un excelente servicio al personal.

La Policía Nacional y la Escuela de Carabinero de Vélez han adoptado una serie de sistemas: Sistema de Gestión Ambiental, Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Sistema de Seguridad en la Información que permiten el mejoramiento de algunos procesos, por lo tanto, el arrendatario deberá asumir un compromiso frente a los mismo, con el fin de mitigar cualquier tipo de riesgo o incumplimiento a los mismos.

El plazo total para la ejecución del contrato será de **doce (12) meses** contados a partir del 09 de diciembre de 2023 fecha en la cual se suscribirá el acta de inicio por el contratista y supervisor del contrato, previa

Página 6 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

aprobación de la garantía única derivada del contrato de arrendamiento suscrito y presentación a la supervisión del contrato de los formularios de afiliación a seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) del personal que llevará a cabo todas a las actividades propias para la prestación del servicio.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
HERNANDO DE JESUS BONETT ESCOBAR /ESVEL-	PN ESVEL 58-1-30001-15/ 13/06/2015	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA PARA EL SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN.	INVITACION NO. 003 AFINA-GRUCO COMEDOR 2015	El servicio se prestó de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato.	No se presentaron problemas que impidieran prestar el servicio.
HERNANDO DE JESUS BONETT ESCOBAR /ESVEL-	PN ESVEL N° 58-1-30001-17 13/06/2017	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA, EN PERIODO DE FORMACIÓN EN LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ".	PN ESVEL CD 004-2017	El servicio se prestó de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato.	No se presentaron problemas que impidieran prestar el servicio.
HERNANDO DE JESUS BONETT ESCOBAR, NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S /ESVEL-	PN - ESVEL 58 - 1 - 30001 - 19 13/06/2019	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA, EN PERIODO DE FORMACIÓN EN LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ".	PN ESVEL CD 007-2019	El servicio se prestó de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato.	No se presentaron problemas que impidieran prestar el servicio.
ESCUELA CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ- NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S	PN ESVEL 58-1-30003-20	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ"	INVITACION PN ESVEL CD 003-2020	El servicio se prestó de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato.	No se presentaron problemas que impidieran prestar el servicio.

Página 7 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

		DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.			
ESCUELA CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ- NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.	PN ESVEL No. 58-1-30020-22	EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.	INVITACION PN ESVEL CD 004-2022	El servicio se presto de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato.	No se presentaron problemas que impidieran prestar el servicio.

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

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1 capítulo III de la Resolución No. 03049 de 2024 "por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"

Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, (podrá considerarse por los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)

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

D. CONTRATACIÓN DIRECTA. *reglamentada por el numeral 4° del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto No. 1082 de 26 mayo 2015, y el capítulo II numeral 4 de la resolución 03049 de 2014, expresan:*

Causal de esta Modalidad

Página 8 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

- **Arrendamiento de bienes inmuebles**, literal i) del numeral del artículo 2° de la ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015.
Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas 1) Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la entidad requiere el inmueble y 2) Analizar y comparar las condiciones de los inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación públicas.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnicas están descritos en el ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS del presente estudio previo la cual se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO Y SUMINISTRO (ARRENDATARIO)

La experiencia requerida se encuentra descrita en el ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS del presente estudio previo la cual se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO:

Los requisitos se encuentran descritos en el ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS del presente estudio previo la cual se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

La experiencia requerida se encuentra descrita en el ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS del presente estudio previo la cual se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA (En caso de que aplique)

La Capacidad operativa se encuentra descrita en el ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS del presente estudio previo la cual se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.2 CONDICIONES TENCAS ADICIONALES DE CALIFICACION Y SU JUSTIFICACION (No aplica)

4.3 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.1 EVALUACIÓN ECONÓMICA

VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO: La oferta económica será válida siempre y cuando no sea inferior a la base del canon de arrendamiento fijada por la POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSE LOPEZ GOMEZ", mediante el diligenciamiento de la pregunta PROPUESTA ECONÓMICA del cuestionario del SECOP II del proceso, mediante la cual el oferente certifica bajo la gravedad de juramento, que cuenta con la capacidad económica para cubrir el pago del canon de arrendamiento en los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes por adelantado y que se compromete a realizar el pago en las condiciones señaladas por la entidad, así como a cancelar lo concerniente a los servicios públicos de energía eléctrica, agua y aseo.

Nota 1: Una vez recibidas las nuevas instalaciones las condiciones del valor del canon mensual y el valor total objeto del contrato de arrendamiento, serán modificadas.

Página 9 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

4.2.2 EVALUACIÓN FINANCIERA

El oferente deberá certificar por escrito en su propuesta, que se encuentra en condiciones financieras representadas en su solvencia económica, para cumplir con el pago del canon de arrendamiento establecido por la ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ", el pago de los servicios públicos, el pago de salarios y seguridad social al personal encargado de la administración y preparación de los alimentos, y demás obligaciones necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las especificaciones técnicas del proceso de contratación.

4.2.3 FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN: (No aplica)

4.2.4 CRITERIOS DE DESEMPATE (No aplica)

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO (UBICACIÓN DEL INMUEBLE)

El espacio objeto de arrendamiento donde actualmente se presta el servicio, se encuentra ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, Km1 Vélez –Barbosa Finca Villa Elvia, con destinación para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, cuenta con la siguientes áreas: Área del Local : 6.5 M2 X 5.20 M2 = 32.50 M2 y Área Común :26.30 M2 X 19.80 M2 = 520.74 M2 , para un Área Total = 553.24 M2; delimitado así: por el frente con la vía que conduce a cafeterías y remonta ; al costado derecho con la vía que conduce a la cancha de futbol, al costado izquierdo con el polideportivo, con espacios físicos (Área de almacenamiento (bodegas), manipulación de alimentos, servicio al cliente, almacén o depósito (despensa), áreas de circulación peatonal, zona de alimentación, para el correcto uso y ejecución y prestación del servicio.

Nota 1: Una vez entregadas las nuevas instalaciones al arrendatario, las condiciones del área y ubicación del lugar para prestar el servicio objeto del contrato de arrendamiento, serán modificadas.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

El espacio físico objeto del arrendamiento será entregado al arrendador con destinación para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía. La forma de ejecución del presente proceso se efectuará en forma total. El horario para el suministro de la alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de Policía, será de lunes a domingo y días festivos, con disponibilidad de las 24 horas del día.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo total para la ejecución del contrato será de **doce (12) meses** contados a partir del 09 de diciembre de 2023 fecha en la cual se suscribirá el acta de inicio por el contratista y supervisor del contrato, previa aprobación de la garantía única derivada del contrato de arrendamiento suscrito y presentación a la supervisión del contrato de los formularios de afiliación a seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) del personal que llevará a cabo todas a las actividades propias para la prestación del servicio.

Nota: En atención al numeral 2.4 del instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional, (...) Prórrogas: en materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento, dicha extensión implicará para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el término en que se pacte la prórroga del contrato. Se

Página 10 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

podrán hacer adiciones máximo hasta del 50% del valor total del contrato inicial, de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993, evento en el cual será necesario evaluar su conveniencia, dejando constancia por escrito de la justificación, en el documento suscrito para el efecto por el supervisor del contrato ante el arrendador (Ordenador del Gasto), siempre y cuando el arrendatario manifieste su intención en el sentido de la continuación del contrato de arrendamiento a que haya lugar por lo menos con sesenta (60) días calendario de anticipación al vencimiento del plazo, realizando el incremento al valor del canon de arrendamiento, con base al Índice de Precios al Consumidor (IPC) general.

5.4. FORMA DE PAGO

5.4.1 CANON DE ARRENDAMIENTO

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana el valor mensualizado del contrato, correspondiente a CINCO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS (\$5.392.539,00) M/CTE con IVA INCLUIDO , por concepto de canon de arrendamiento.

ITEM	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR MESUALIZADO CANON INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL DEL CONTRATO INCLUIDO IVA
1	ESVEL	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" CON DESTINACION PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA.	12 MESES	\$ 5.392.539	\$ 64.710.468

Nota 1: Se establece que los pagos por concepto de canon de arrendamiento, son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

Nota 2: Teniendo en cuenta que la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, en la vigencia 2024, le serán entregadas las nuevas instalaciones para el funcionamiento del espacio destinado para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, por ende, al contrato suscrito se le realizarán los ajustes al canon de arrendamiento de acuerdo al avalúo comercial.

Nota 3: Una vez le sean entregadas las nuevas instalaciones al arrendatario, la unida procede a solicitar el avalúo comercial del canon de arrendamiento que se hará con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio previsto en la Resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, con el fin de establecer la base del canon de arrendamiento a cobrar.

5.4.2 PAGO SERVICIOS PUBLICOS

Página 11 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

El arrendatario, se obliga a cancelar de **FORMA MENSUAL**, en moneda legal colombiana el valor correspondiente al consumo, que será notificado por el supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos.

- Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.
- En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh) y medidor de agua (m3), el contratista debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes.
- Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura del contador, el **primer día del mes**, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente a cobro.

Nota 1: El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante **orden de consignación emitida por la Tesorería** de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta:

Cuenta Corriente No: 11054000026-2
Recaudo Código 1 (Arrendamiento)
Recaudo Código 2 (Servicios públicos)
Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez
Banco: Banco Popular

Nota 2: El supervisor del contrato y el arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura de cada contador (energía eléctrica) el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo correspondiente (kilovatio) y proceder a notificar al arrendatario del valor a cancelar, pagando mes vencido. Una vez efectuadas la consignación por concepto de canon de arrendamiento, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados.

No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo.

El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

La supervisión del presente contrato estará a cargo del Subdirector de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, Dirección de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 de 15 de enero de 2018 de la Dirección General de la Policía Nacional "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado

Página 12 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

mediante Resolución N.º 03049 de 2014", quien deberá presentar los respectivos informes de supervisión mensual y así mismos publicados en el SECOP II.

5.6. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

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

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato se realizará en forma total en conformidad a lo establecido en el decreto 1082 de 2015 recaerá en el proponente que cumple el proceso de evaluación y verificación de documentos jurídicos, capacidad financiera y económica, especificaciones técnicas descritas en el presente estudio, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11, el arrendatario de bienes inmuebles del decreto 1082 de 2015 y el artículo 2 Numeral 4, literal i de la Ley 1150 de 2007.

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

Como quiera que en la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la sección 3 que comprenden los artículos 2.2.1.2.3.5.1 del Decreto 1082 de 2015 no es obligatoria y la justificación para exigirle o no debe estar en los estudios o documentos previos.

Teniendo en cuenta que se trata de un servicio prestado a través de un contrato de arrendamiento, mediante el cual se deben garantizar los estándares de alta la calidad en la preparación y suministro de alimentos conformes al cumplimiento de las normas laborales y demás obligaciones del empleador, se considera pertinente la suscripción de póliza de garantías destinadas a amparar perjuicios de naturaleza contractual, derivadas del cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios de sus empleados y prestaciones sociales las cuales se relacionan en el presente estudio previo.

La Escuela de Carabineros Provincia de Vélez estima que se tipifican riesgos previsibles que se encuentran cubiertos por los amparos de la garantía única y los demás que puedan afectar la ejecución y el equilibrio económico del contrato, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se pueden realizar y características de su monitoreo siendo necesario estimar su incidencia económica.

ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

En el mercado nacional se evidencia que existen entidades tanto públicas como privadas, las cuales realizan proceso de contratación de arrendamiento de espacios, con el fin de satisfacer la necesidad de sus colaboradores, estudiantes, lo cual ayuda al mejoramiento de la calidad de vida de dicho personal, como se observa en el siguiente cuadro, se adelanta el estudio de algunos puntos particulares frente a la necesidad de contratar tomando la información histórica de la unidad en las últimas tres vigencias, proporcionando herramientas para la toma de decisiones, realizando un comparativo con la información relacionada:

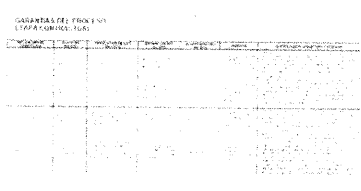
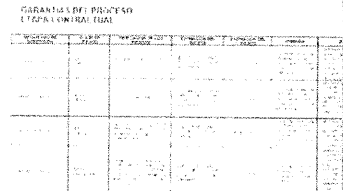
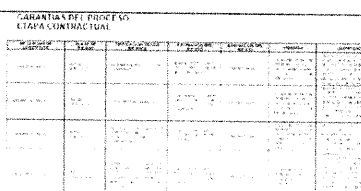
Página 13 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

DESCRIPCIÓN	VIGENCIA		
	2020	2022	2023
MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA	CONTRATACIÓN DIRECTA	CONTRATACIÓN DIRECTA	CONTRATACIÓN DIRECTA
NÚMERO Y OBJETO DEL CONTRATO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.	EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.	EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.
CANTIDAD DEL BIEN, OBRA O SERVICIO	17 MESES- 27 DIAS	Dieciocho (18) meses y siete (7) días	Diecisiete (17) meses
AUTORIZACIONES PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN	No aplica	No aplica	No aplica
VALOR DEL CONTRATO	\$ 53.303.102,76	\$ 81.436.879,91	\$ 84.167.841,84
FORMA DE PAGO-CONDICIONES DE PAGO ESTABLECIDAS	LOS CUALES DEBERÁN CANCELARSE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. MES ANTICIPADO A LA CUENTA BANCARIA ESTABLECIDA POR LA UNIDAD	LOS CUALES DEBERÁN CANCELARSE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. MES ANTICIPADO A LA CUENTA BANCARIA ESTABLECIDA POR LA UNIDAD	LOS CUALES DEBERÁN CANCELARSE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. MES ANTICIPADO A LA CUENTA BANCARIA ESTABLECIDA POR LA UNIDAD

2BS-FR-0004
Versión:9

aprobación: 01/03/2022

Página 14 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

DESCRIPCIÓN	VIGENCIA		
	2020	2022	2023
PRESUPUESTO CON CARGO AL CUAL SE HAN SIDO EJECUTADOS	No aplica	No aplica	No aplica
OFERENTES QUE HAN PARTICIPADO EN EL PROCESO	NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.	NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.	NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.
COMPORTAMIENTO DE LOS CONTRATISTAS E IMPOSICIÓN DE SANCIONES	COMPORTAMIENTO BUENO NO SE IMPUSIERON SANCIONES LA CONTRATISTA	COMPORTAMIENTO BUENO NO SE IMPUSIERON MULTAS NI SANCIONES LA CONTRATISTA	COMPORTAMIENTO BUENO NO SE IMPUSIERON MULTAS NI SANCIONES LA CONTRATISTA
LUGARES DE PRESTACION DEL SERVICIO	El espacio objeto de arrendamiento se encuentra ubicado dentro de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, Km1 Vélez –Barbosa Finca Villa Elvia , denominado Comedor de Estudiantes, cuenta con la siguientes áreas: Área del Local : 6.5 M2 X 5.20 M2 = 32.50 M2 y Área Común :26.30 M2 X 19.80 M2 = 520.74 M2 , para un Área Total = 553.24 M2; delimitado así: por el frente con la vía que conduce a cafeterías y remonta ; al costado derecho con la vía que conduce a la cancha de futbol, al costado izquierdo con el polideportivo.	El espacio objeto de arrendamiento se encuentra ubicado dentro de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, Km1 Vélez –Barbosa Finca Villa Elvia , denominado Comedor de Estudiantes, cuenta con la siguientes áreas: Área del Local : 6.5 M2 X 5.20 M2 = 32.50 M2 y Área Común :26.30 M2 X 19.80 M2 = 520.74 M2 , para un Área Total = 553.24 M2; delimitado así: por el frente con la vía que conduce a cafeterías y remonta ; al costado derecho con la vía que conduce a la cancha de futbol, al costado izquierdo con el polideportivo.	El espacio objeto de arrendamiento se encuentra ubicado dentro de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, Km1 Vélez –Barbosa Finca Villa Elvia , denominado Comedor de Estudiantes, cuenta con la siguientes áreas: Área del Local : 6.5 M2 X 5.20 M2 = 32.50 M2 y Área Común :26.30 M2 X 19.80 M2 = 520.74 M2 , para un Área Total = 553.24 M2; delimitado así: por el frente con la vía que conduce a cafeterías y remonta ; al costado derecho con la vía que conduce a la cancha de futbol, al costado izquierdo con el polideportivo.
GARANTÍAS EXIGIDAS Y SINIESTROS		CALIDAD DEL SERVICIO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	
VIGENCIA DEL CONTRATO (PLAZO DE EJECUCION)		Dieciocho (18) meses y siete (7) días.	Se prórroga el contrato por cinco (5) meses contados a partir del 08 de julio 2023, por lo que el plazo total del contrato será de diecisiete (17) meses, los cuales se vencen el día 8 de diciembre de 2023.

Página 15 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

La escuela de Carabineros Provincia de Vélez mayor General Manuel José López Gómez, esta ubicada en el municipio de Vélez Santander, en el km 1 vía Vélez Barbosa, vereda el tun tun, como común denominador de la economía local existe dedicación a la industria del bocadillo, ganadería, agricultura y comercio independiente, como es notorio en cualquier parte del territorio nacional el sector aledaño a donde se encuentra ubicada este centro de formación, se generan diferentes fuentes de empleo, entre ellos restaurantes, cafeterías y demás establecimientos dedicados al expendio de alimentos preparados, sin embargo, para el personal profesional adscritos a la unidad, no debe o pueden hacer uso de dichos establecimientos, por razones de seguridad y disponibilidad de tiempo para desplazarse a ellos.

La necesidad presentada radica en el arrendamiento de un espacio que cuenta con las condiciones de infraestructura y elementos necesarios para prestación del servicio de preparación y suministro de alimentos al personal de estudiantes y auxiliares, es por esto que el mercado al que estaría dirigida la demanda de la necesidad sería una persona natural y/o jurídica que cumpla una serie de requisitos, además de la capacidad, técnica humana y económica para soportar el pago de las obligaciones así como con la demanda de servicios para los cuales se destinara el espacio a entregar en arriendo, para la presente contratación la unidad, podrá determinar que la necesidad se satisface atendiendo los términos previstos en la ley, pero en consonancia con lo señalado en la ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015 la entidad podrá contratar directamente cumpliendo las condiciones señaladas en el art. artículo 2.2.1.2.1.4.1.

ANÁLISIS DEL SECTOR

Se ha identificado oferentes que pueden ofrecer el servicio de restaurante en las condiciones requeridas en las especificaciones técnicas establecidas en el presente estudio previo y brindar un servicio acorde con las exigencias de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, es importante resaltar que en proceso de contratación los posibles oferentes deben demostrar las siguientes capacidades: producción, operación y de contratación a fin de garantizar la ejecución óptima del servicio de restaurante.

La tercerización de servicios de restaurante en las instituciones tanto públicas como privadas que no cuentan con instalaciones, equipos y personal especializado propio, para el servicio de restaurante se hace necesario a través de contratos para la prestación del servicio de restaurante o de arrendamiento de espacios físicos, con empresas o personas especializadas, lo cual permite disminuir cargas administrativas y concentrar las organizaciones en sus funciones misionales y también que cumplen con la normatividad vigente en materia ambiental, de seguridad social y de salud y seguridad en el trabajo, como de las demás que son exigibles a este tipo de servicios.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Para el presente análisis es necesario establecer que el sector tiene incluido factores, actividades y servicios encaminados a la prestación de un servicio de primera necesidad como es la alimentación, por esta razón la unidad cuenta con un espacio con las condiciones apropiadas para tal efecto. El presente proceso de contratación se inicia con base a la necesidad de dar uso al espacio para el suministro de la alimentación diaria del personal de estudiantes y auxiliares de policía, ya que ellos se encuentran en un proceso de formación donde la prioridad es mantener las condiciones y el estado físico de este personal. Es claro que la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, a la fecha no cuenta con el personal suficiente para desarrollar en caso tal las

Página 16 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

actividades propias de esta actividad de elaboración y preparación de alimentos, , este servicio no es parte de su misión institucional , pero a la fecha es necesario y se cuenta con el espacio disponible en pro del bienestar del personal con un servicio de calidad. De igual manera se busca optimizar los espacios y facilitarlos para este tipo de servicios y objetivos trazados por la institución en espacios útiles y acondicionados.

IDENTIFICACION DEL PROVEEDOR: Para la presente contratación la entidad tendrá en cuenta los términos previstos en la ley, pero en consonancia con lo señalado en la ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015 la entidad podrá contratar directamente cumpliendo las condiciones señaladas en el art. artículo 2.2.1.2.1.4.1 del decreto en mención además se tendrá en cuenta para la selección del oferente la experiencia con la que cuente en la prestación de servicios de alimentación, además de la capacidad, técnica humana y económica para soportar el pago de las obligaciones así como con la demanda de servicios para los cuales se destinara el espacio a entregar en arriendo.

Se ubica dentro del sector de la economía los posibles proveedores de los bienes y/o servicio para determinar el perfil del oferente respecto de su capacidad de producción, capacidad operativa y capacidad de contratación, a fin de establecer el perfil financiero. Es recomendable identificar los posibles proveedores como aquellos que están en posibilidad de suministrar exactamente el bien o servicio solicitado y en las condiciones requeridas por la unidad ejecutora.

La ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" con el propósito de suministrar al público en general, la información que les permitiera tener la oportunidad de presentar su interés en tomar en arriendo el espacio para tal fin, la señora Mayor LEIDY CAROLINA DÍAZ – Subdirectora de Escuela y dueña de la necesidad mediante comunicación oficial No. GS-2023-007192-ESVEL de fecha 17/10/2023 solicitó a la responsable de la Oficina de Comunicaciones Estratégicas de la escuela, realizar la difusión a través de los diferentes medios de comunicación de la Provincia de Vélez sobre la convocatoria.

En respuesta a lo anterior la señorita Patrullera ESTEFANIA NIÑO SANCHEZ informa mediante comunicación oficial No. GS-2023-007662 - ESVEL de fecha 02/11/2023 que se realizaron las diferentes actividades de difusión en los medios de comunicación emisora Radio Ciudad de Vélez y emisora la Voz del Carare mediante cuña radial, y la divulgación de la infografía en la red social de Facebook "Panorama Cultural y Noticioso", donde se dio a conocer la convocatoria para los interesados en tomar en arriendo un espacio para la prestación del servicio de restaurante para la preparación de alimentos del personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela, la cual estaba abierta hasta el 13 de noviembre de 2023, para lo cual podían obtener mayor información a los números celulares 3164484076, correo electrónico esvel.adquis@policia.gov.co o en la oficina de contratos de la Escuela.

Teniendo en cuenta la convocatoria realizada, se recibieron al correo esvel.adquis@policia.gov.co, (6) seis solicitudes de información acerca de la los requisitos para participar en la convocatoria, para lo cual se dio respuesta a los interesados sobre los documentos a presentar con la siguiente información:

"El espacio objeto de arrendamiento se encuentra ubicado dentro de las instalaciones de la ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSE LOPEZ GOMEZ", en la dirección Km. 1 Vélez – Barbosa, vereda el Tun Tun, finca Villa Elvia, denominado Comedor de Estudiantes, el cual cuenta con las siguientes áreas: Área del Local: 6.5 M2 X 5.20 M2 = 32.50 M2 y Área Común: 26.30 M2 X 19.80 M2 = 520.74 M2, para un Área Total = 553.24 M2, el cual es destinado para la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA de la Escuela.

ANALISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: Es de tener cuenta que la ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ, en los últimos años ha realizado la contratación de este espacio, por lo cual toma

Página 17 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

como base el valor de los cánones de años pasados para determinar el actual. Así mismo, se tendrá en cuenta el valor del índice de precios al consumidor IPC del año correspondiente.

COSTOS DE OPORTUNIDAD: Que entregar en arriendo este espacio la Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez obtendrán recursos con los cuales se podrán suplir necesidades que genere la misma unidad, como lo indica la norma: "las entidades públicas deberán generar sus propios recursos".

VALORACION DE BENEFICIOS: Con la prestación de este servicio la Escuela de Carabineros de la Provincia de Vélez obtendrán recursos con los cuales se podrán suplir necesidades que genere la misma unidad, como lo indica la norma: "las entidades públicas deberán generar sus propios recursos". Además de garantizar que se oferte el servicio de alimentación para los alumnos y auxiliares regulares en las instalaciones de la entidad logrando un mejor control y disciplina en el proceso de formación, así como minimizando el riesgo de desplazamiento de los mismos fuera de las instalaciones de la unidad para consumir sus alimentos.

COSTOS INDIRECTOS: Para el desarrollo del proceso contractual el contratista deberá tener en cuenta los costos que se generen con ocasión del pago de seguridad social, parafiscales a sus empleados, gastos administrativos y demás erogaciones de ley.

4. MONEDA A CONTRATAR

La moneda a presentar el presente contrato será el peso colombiano.

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
SENA REGIONAL DISTRITO CAPITAL Grupo Administrativo Intercentros CEET- CORPORACIÓN VIENTOS DEL PORVENIR	ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN EL COMPLEJO SUR DE LA REGIONAL DISTRITO CAPITAL DEL SENA.	CO1.PCCNTR.3725270	MC-DC-CEET-031-2022-	\$28.685.418
DIRECCION DE SANIDAD ARMADA NACIONAL CAJA DE RETIROS DE LAS FUERZAS MILITARES	ARRENDAMINETO DE UNAS AREAS DESTINADAS PARA EL FUNCIONAMINETO DEL COMEDOR CASINO DE OFICIALES CAFETERIA, CASINO, SUBOFICIALES DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMINETO POLICIAL BG.JAIME RAMIREZ GOMEZ (CENOP)	105-1-10018-22 PN CENOP CD 024 2022	19/09/2022	\$58.514.832,00

NOTA: El precio **SECOP** no se toma como referencia, debido que las condiciones técnicas no presentan similitud con respecto a las condiciones del espacio, ubicación, uso del inmueble y tiempo de ejecución, características que influyen para establecer el canon de arrendamiento, lo que no permite determinar cómo precio de referencia.

2BS-FR-0004

Versión:9

aprobación: 01/03/2022

Página 18 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

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

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

A continuación, se relaciona el valor del canon de arrendamiento mensual proyectado en las dos vigencias adelantadas por la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez Mayor General Manuel José López Gómez:

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO (CANON MENSUAL)	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC
1	POLICA NACIONAL - ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ- NUTRIMOS Y SERVICIOS CON CALIDAD S.A.S.	PN-ESVEL-No 58-30001-19	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, DESTINADO PARA PRESTAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA EN PERIODO DE FORMACION, EN LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSE LOPEZ GOMEZ"	\$ 3.596.060,00	\$ 3.732.710.28
		Prorroga No 001 al contrato de arrendamiento PN-ESVEL-No 58-30001-19.		\$ 3.732.710.28	\$ 3.732.710.28
2	POLICA NACIONAL - ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ- NUTRIMOS Y SERVICIOS CON CALIDAD S.A.S.	PN ESVEL No. 58-1-30003-20	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA.	\$4.441.925,23	\$4.441.925,23
		Prorroga No 001 al contrato de arrendamiento PN-ESVEL-No 58-1-30003-20		\$4.441.925,23	\$4.513.440,23
3	POLICA NACIONAL - ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VELEZ- NUTRIMOS Y	PN ESVEL No. 58-1-30020-22	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS	\$4.767.095,57	\$5.392.539,00

Página 19 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.	Prorroga No 001 al contrato de arrendamiento PN-ESVEL-No 58-1-30020-22	PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.	\$5.392.539,00	
-----------------------------	--	--	----------------	--

Nota: El precio de referencia histórico corresponde al último valor del canon de arrendamiento cancelado más el *incremento del índice de precio al consumidor (IPC) año 2022*, razón por la cual se toma el precio histórico para establecer el valor del canon mensual a cancelar.

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

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

No aplica.

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

5.4. PRECIOS DE MERCADO

No aplica.

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

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR CANON MENSUAL+ IPC	VALOR ESTIMADO (CANON MENSUAL)
1	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PERSONAL DE	No Se toma como Referencia	No aplica	\$5.392.539	\$5.392.539	\$5.392.539

Página 20 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.						
VALOR TOTAL	-	-	\$5.392.539	\$5.392.539	\$5.392.539	\$5.392.539

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

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ITEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (CANON MENSUAL) INCLUIDO IVA.	VALOR TOTAL ESTIMADO (CONTRATO) INCLUIDO IVA.
1	No aplica	No aplica	ESVEL	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2. UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.	12 MESES	\$5.392.539	\$ 64.710.468
VALOR TOTAL CONTRATO							\$ 64.710.468

Nota 1: El valor del presente canon de arrendamiento cuenta con IVA, en atención a las responsabilidades, calidades y atributos a los que esta inscritos a la fecha la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, en el formato único tributario RUT.

Nota 2: Teniendo en cuenta que la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, en la vigencia 2024, le serán entregadas las nuevas instalaciones para el funcionamiento del espacio destinado para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, por ende, una vez se entreguen las instalaciones al arrendatario, al contrato que sea suscrito se le realizarán los ajustes al canon de arrendamiento, de acuerdo al avalúo comercial, de igual forma los demás cambios que se requieran para continuar con la ejecución del contrato suscrito.

Nota 3: El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de energía y gas, ni el servicio de recolección de basuras, los cuales deberá cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo prestar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. El local cuenta con servicio de gas domiciliario. Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020.

* El valor a cancelar por el servicio de aseo será tomado de acuerdo a la cantidad y/o pesos de los residuos llevados por el arrendatario al centro de acopio de basuras de la unidad.


 Mayor LEIDY CAROLINA DIAZ CELY
 Subdirectora ESVEL

2BS-FR-0004
Versión:9

aprobación: 01/03/2022

Página 21 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" CON DESTINACION PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.

Anexos

Aplica

- ☐ Certificación de la necesidad
- ☒ Especificaciones técnicas mínimas
- ☐ Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
- ☒ Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- ☒ Análisis del riesgo y forma de mitigarlo
- ☐ Ficha técnica
- ☒ Obligaciones de la policía nacional (no aplica para mínima cuantía)
- ☒ Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Formularios adjuntos al estudio previo

Aplica

- ☐ Factores de verificación y ponderación
- ☐ Apoyo a la industria nacional
- ☐ Indicación de trato nacional
- ☐ Experiencia del proponente
- ☐ Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
- ☐ Clasificación proponente extranjero
- ☐ Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
- ☒ Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
- ☐ Compromiso anticorrupción (obligatorio)
- ☒ Capacidad financiera
- ☐ Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
- ☐ Certificación de la capacidad técnica
- ☐ Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
- ☐ Carta de compromiso postventa

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- ✓ Comunicación oficial No. GS-2023-007192-ESVEL de fecha 17/10/2023 solicitó a la responsable de la Oficina de Comunicaciones Estratégicas de la Escuela, realizar la difusión a través de los diferentes medios de comunicación de la Provincia de Vélez sobre la convocatoria.
- ✓ Comunicación oficial No. GS-2023-007662 - ESVEL de fecha 02/11/2023 que se realizaron las diferentes actividades de difusión en los medios de comunicación
- ✓ Vencido el plazo para la entrega de entrega de manifestaciones de interés, se recibieron seis (6) intenciones que se relacionan a continuación, así:

2BS-FR-0004

Versión:9

aprobación: 01/03/2022

Página 22 de 62	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 01/03/2022	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 9		

- ✓ **JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA** identificado con cédula de ciudadanía No. 79.291.714 de Bogotá D.C, quien según comunicado de fecha 13/11/2023 recibido mediante No. Radicación GE-2023-000188 ESVEL de fecha 13/11/2023, manifiesta el interés de participación en arrendamiento del espacio para la prestación del servicio de restaurante.
- ✓ **NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.** con NIT. 901.239.275-4 representante legal LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ identificado con cédula de ciudadanía No. 18.393.987 de Calarcá, quien según comunicado de fecha 10/11/2023 recibido mediante No. Radicación G E-2023-000184-ESVEL de fecha 10/11/2023, manifiesta el interés en tomar el arrendamiento el comedor de estudiantes de la escuela para la prestación del servicio de restaurante.
- ✓ **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S.** con NIT. 900.130.262-5 representante legal CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA identificada con cédula de ciudadanía No. 46.670.374 de Duitama Boyacá, quien según comunicado de fecha 13/11/2023 recibido mediante No. Radicación G E-2023-000187-ESVEL de fecha 13/11/2023, manifiesta el interés en tomar el arrendamiento el comedor de estudiantes de la escuela para la prestación del servicio de restaurante.
- ✓ **UT SERVI - ALIMENTOS** representante legal BRAYAN DAVID CORTES CHACÓN identificado con cédula de ciudadanía No. 1.101.760.118 de Vélez (Santander), quien según comunicado de fecha 13/11/2023 recibido mediante No. Radicación GE-2023-000190 ESVEL de fecha 13/11/2023, manifiesta la intención de participar en el proceso de arrendamiento para la prestación del servicio de restaurante.
- ✓ **LA ISABELINA** representante legal LEONARDO FABIO ESCOBAR ROJAS identificado con cédula de ciudadanía No. 98.667.123 de Envigado (Antioquia), quien según comunicado de fecha 08/11/2023 recibido mediante No. Radicación GE-2023-000180 ESVEL de fecha 09/11/2023, manifiesta la intención de participar en el proceso de arrendamiento para la prestación del servicio de restaurante.
- ✓ **MERCANTIL DE ALIMENTOS** representante legal ADRIANA MARIA MANRRIQUE HERNANDEZ identificada con cédula de ciudadanía No. 43.766.426 de Abejorral, quien según comunicado de fecha 08/11/2023 recibido mediante No. Radicación GE-2023-000181 ESVEL de fecha 09/11/2023, manifiesta la intención de participar en el proceso de arrendamiento para la prestación del servicio de restaurante.
- ✓ Comunicación oficial Nro. GS-2023-008186/ DIREC-SUDIE 29.25 de fecha 20/11/2023 Solicitud autorización para inicio de proceso-Arriendo de Comedor.
- ✓ Formato revisión estudio previos.



En mi calidad de Subdirectora de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez , manifiesto con la suscripción de esta certificación que verificada la plan de personal , la Escuela de carabineros provincia de Vélez , no cuenta con personal calificado y asignado y con funciones relacionadas para el desarrollo de las actividades propias que demanda la prestación del servicio para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, en las instalaciones del centro de formación.

Por lo anterior, la única forma de resolver la necesidad relacionada en el presente estudio previo, es dando en arrendamiento las instalaciones con las que cuenta la unidad para el desarrollo del objeto relacionado, bajo las condiciones establecidas.

Mayor LEIDY CAROLINA DIAZ CELY
Subdirectora ESVEL



TEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	DESTINACION ESPECIFICA DEL INMUEBLE: El inmueble dado en arrendamiento, es destinado para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía de la ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GOMEZ".		
2	<p>DESCRIPCION Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE:</p> <p>El espacio físico objeto de arrendamiento se encuentra ubicado dentro de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, Km1 Vélez –Barbosa Finca Villa Elvia , denominado Comedor de Estudiantes, cuenta con la siguientes áreas: Área del Local : 6.5 M2 X 5.20 M2 = 32.50 M2 y Área Común :26.30 M2 X 19.80 M2 = 520.74 M2 , para un Área Total = 553.24 M2; delimitado así: por el frente con la vía que conduce a cafeterías y remonta ; al costado derecho con la vía que conduce a la cancha de futbol, al costado izquierdo con el polideportivo, con espacios físicos (Área de almacenamiento (bodegas), manipulación de alimentos, servicio al cliente, almacén o depósito (despensa), áreas de circulación peatonal, zona de alimentación, para el correcto uso y ejecución y prestación del servicio.</p> <p>Nota 1: Una vez recibidas las nuevas instalaciones las condiciones del área y ubicación del lugar para prestar el servicio objeto del contrato de arrendamiento, serán modificadas.</p>		
3	<p>El oferente deberá manifestar por escrito en su propuesta que una vez entregas en calidad de arrendamiento las nuevas instalaciones del espacio destinado para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y Auxiliares de Policía de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, aceptará las modificaciones a que haya lugar al contrato suscrito, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajuste al canon de arrendamiento de acuerdo al avalúo comercial. • Condiciones del área y ubicación del lugar. • Compra e instalación de los equipos (cuartos fríos) y demás equipos que se requiera para la conservación de los alimentos y propender por el cuidado y mantenimiento de los mismos. 		
4	<p>FORMA DE PAGO OBLIGACIONES:</p> <p>El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana el valor mensualizado del contrato, correspondiente a CINCO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS (\$5.392.539,00) M/CTE con IVA INCLUIDO, por concepto de canon de arrendamiento:</p>		



ITEM	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR MESUALIZA DO CANON INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL DEL CONTRATO INCLUIDO IVA
1	ESVEL	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 553.24 M2, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS PROVINCIA DE VÉLEZ "MAYOR GENERAL MANUEL JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ" CON DESTINACIÓN PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.	12 MESES	\$ 5.392.539	\$ 64.710.468

Nota 1: Se establece que los pagos por concepto de canon de arrendamiento, son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

Nota 2: Una vez le sean entregadas las nuevas instalaciones al arrendatario, la unidad procede a solicitar el avalúo comercial del canon de arrendamiento que se hará con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio previsto en la Resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, con el fin de establecer la base del canon de arrendamiento a cobrar.

5.4.2 PAGO SERVICIOS PUBLICOS

El arrendatario, se obliga a cancelar de **FORMA MENSUAL**, en moneda legal colombiana el valor correspondiente al consumo, que será notificado por el supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos.

- Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.

* El valor a cancelar por el servicio de aseo será tomado de acuerdo a la cantidad y/o pesos de los residuos llevados por el arrendatario al centro de acopio de basuras de la unidad.



	<ul style="list-style-type: none"> En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh) y medidor de agua (m3), el contratista debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes. Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura del contador, el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente a cobro. <p>Nota 1: El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta:</p> <p style="text-align: center;"> Cuenta Corriente No: 11054000026-2 Recaudo Código 1 (Arrendamiento) Recaudo Código 2 (Servicios públicos) Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez Banco: Banco Popular </p> <p>Nota 2: El supervisor del contrato y el arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura de cada contador (energía eléctrica) el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo correspondiente (kilovatio) y proceder a notificar al arrendatario del valor a cancelar, pagando mes vencido.</p> <p>Una vez efectuadas la consignación por concepto de canon de arrendamiento, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados.</p> <p>No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo.</p> <p>El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).</p>		
5	<p>CAPACIDAD OPERATIVA:</p> <p>El oferente deberá certificar por escrito en su oferta que cuenta y/o se compromete según sea el caso con los siguientes aspectos relacionados a la capacidad operativa:</p>		



	<ol style="list-style-type: none"> 1. El oferente debe contar con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación para una capacidad de atención a 800 personas aproximadamente, dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias que comprenden: desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio(estancia) para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, de acuerdo al monto de la partida diaria de alimentación establecida en la Resolución No. 0899 del 24 de marzo de 2023, y las que la modifiquen, valor diario que corresponde a la suma de DIECISEIS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS MCTE \$16.691.00, para Estudiantes y Auxiliares de Policía. 2. Suministrar y mantener disponibles durante la ejecución del contrato de 600 a 800 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor), utensilios que deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; y mínimo 01 dispensador de jugo cuya capacidad supla la necesidad del personal y con los demás equipos, elementos que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual, debiendo reponer o remplazar aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL. 3. El oferente se compromete, que, una vez recibidas las nuevas instalaciones, asumirá los costos inherentes en la compra e instalación de los equipos (cuartos frios) y demás equipos que se requiera para la conservación de los alimentos y propender por el cuidado y mantenimiento de los mismos, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL. 		
6	<p>HORARIO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El horario de atención será el determinado por la administración de acuerdo al número de alumnos y auxiliares y la programación de estudios de los mismos, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana, según la necesidad, de lunes a domingo y días festivos, con disponibilidad de las 24 horas del día. 2. El horario para ingreso de alimentos y proveedores se realizará baja la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. 3. El proponente (arrendatario) ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas. 4. El proponente (arrendatario) debe tener la capacidad de atender el paso al comedor con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa. 		



7	<p>El arrendatario deberá garantizar los estándares de calidad de los productos (alimentos), para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios de sus empleados y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias y la certificación de la disposición final de los residuos producidos.</p>		
8	<p>MENÚS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El arrendatario deberá presentar en su propuesta un mínimo de siete (7) menús diarios que contengan desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio(estancia) con el fin de que haya rotación o variedad en el suministro en los siete días de la semana, estos deberán ser aprobados y verificados por un NUTRICIONISTA cumpliendo con una alimentación balanceada y saludable cumpliendo con los 6 grupos de alimentos que tienen que estar presentes diariamente, el número de raciones que se tienen que consumir al día de cada uno de estos grupos y el gramaje de las raciones, menús que deben estar aprobados antes de iniciar el suministro del servicio por la Dirección de la Escuela y supervisión del contrato, este último emite concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato. 2. Una vez aprobados los menús se debe publicar y actualizar en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante. 3. El oferente y futuro contratista certificara por escrito en su propuesta, los menús deben ser cambiados cada dos (2) meses, para lo cual el arrendatario deberá presentar la propuesta ante el supervisor del contrato, quien los presentará para consideración y autorización de la Dirección de la Escuela, emitiendo concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato. 4. Debe suministrar dentro del menú básico de desayuno, almuerzos y comidas, las tablas nutricionales de alimentos energéticos, constructores reguladores suficientes para el desarrollo físico y académico de la Escuela, superando la porción de un plato corriente. 5. CONTRAMUESTRA: El arrendamiento -contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de enfermedades transmitidas por alimentos o por controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. <p>Nota: si el resultado de las contramuestras por posibles intoxicaciones masivas, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud municipal.</p>		



9	<p>OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO:</p> <p>1. Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, pensión y riesgos laborales.</p> <p>Aplicando lo que establece el literal III del Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", (...) <i>Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, efectuando sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA).</i></p> <p><i>Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.</i></p> <p>2. Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios.</p> <p>3. No podrá contratar a menores de edad.</p> <p>4. Atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).</p> <p>5. Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio.</p> <p>6. No esta autorizado instalar maquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.</p> <p>7. Vigilancia: Correrá por cuenta del arrendador del sitio, debiendo el arrendatario mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario.</p>		
---	--	--	--



ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

8. Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.
9. El contratista deberá suministrar y mantener disponibles durante la ejecución los equipos y elementos necesarios para la prestación del servicio.
10. Las obligaciones o responsabilidades que adquiriera el arrendatario no deben afectar la imagen instruccional de la unidad.
11. Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo.
12. El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco o colores claros, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado).
13. El contratista deberá devolver el inmueble al arrendador en las condiciones en las que se hizo entrega al momento de iniciar la ejecución del contrato realizando las reparaciones en generales a que haya lugar (resanes y pintura), entregando a la supervisión del contrato el informe de las condiciones de entrega de las instalaciones.
14. El arrendatario al finalizar el plazo de ejecución del contrato deberá devolver el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por el supervisor del contrato 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 cauce a terceros.
15. El arrendatario durante la ejecución del contrato debe velar por el cuidado y custodia del inventario relacionado, informando a la supervisión del contrato de forma oportuna cualquier daño o situación presentada:

DENOMINACIÓN	CANTIDAD
Mesa comedor en acero inox con 12 butacos	7
Mesón en acero inoxidable para 12 personas	7
Estufa de 6 fogones con horno	1
Mesa recibo de loza sucia	1
Mostrador de auto servicio 08 cuadrantes	1
Cuarto frio de conservación	1
Cuarto frio para congelación	1
Mesa de preparación con una poceta	1
Mesa de preparación una poceta	4
Mesa de preparación sin poceta	1
Procesador de vegetales	1



Licuada industrial marca cardin	1		
Mesa de preparación dos pocetas	1		
Bloque para maceramiento de carnes	1		
Baranda reguladora de trafico	1		
Mesa de apoyo para auto serv 2 secc cubiertero	1		
Mesa tipo pared cinco pocetas	1		
Estantería sólida, línea acero inox	3		
Mesa en ""L"" para lavado de vajillas"	2		
Marmita a gas de 60 galones	3		
Plancha asadora a gas	1		
Mesa de preparación. Tipo pared	1		
Mesa para recibo loza limpia	1		
Mesa de trabajo una poceta	1		
Mostrador auto servicio x 4.20 mts 05 cuadrantes	1		
Carro plataforma	1		
Sartén volcable	1		
Estante metálico de 95 x 45 x 200 cmts	4		
Silla delta	1		
Estantería en acero inoxidable para loza	1		
Estantería en acero inoxidable para ollas	1		
Mesa plana en acero inoxidable	1		
Meson en acero inoxidable para 6 personas	6		
Meson de acero inoxidable para 10 personas	9		
Butacos fijos	104		
Mesa comedor en acero inox con 8 butacos	8		
Mesa comedor en acero inox con 10 butacos	1		
Estufa tipo enano	2		
Carro escabiladero	3		
Mesa recibo de loza sucia	1		
Mostrador de auto servicio 08 cuadrantes	1		
DOTACIÓN DEL PERSONAL:			
1. El contratista deberá suministrar a cada trabajador la dotación necesaria para una impecable presentación personal, que cumplan las normas de seguridad establecidas por la Ley), la cual debe estar acorde a las funciones a desempeñar:			
<ul style="list-style-type: none"> Vestuario (uniforme completo): mínimo tres, en relaciona al contrato o lo establecido por la ley. 			



ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

	<p>Mujeres: Pantalón y blusa en dacrón o material que cumpla con la condición antilíquido preferiblemente de color blanco o colores claros), delantal, sobre delantal, zapato cerrado con suela antideslizante, gorro, guantes, tapabocas</p> <p>Hombres: Pantalón y blusa en dacrón o material que cumpla con la condición antilíquido (color blanco o colores claros), delantal, sobre delantal, zapato cerrado con suela antideslizante, gorro, guantes, tapabocas.</p> <p>*Además de lo anterior, cuando las actividades a desempeñar lo requieran se deben suministrar: gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad.</p> <p>2. Dotar de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL EMPLEADO:</p> <p>1. Capacitaciones: De acuerdo a lo relacionado en el artículo 14 del decreto 3075 de 1997, debe tener las siguientes capacitaciones "Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manipulación de alimentos. • Buenas prácticas manufactureras (BPM.) • Manejo de residuos. • Todos estos requisitos establecidos mediante el (Decreto 3075/97). 		
10	<p>Deberá presentar la información a la que haya lugar de acuerdo al numeral 2 del ítem 22 de las especificaciones técnicas "Requisitos del personal" para adelantar los respectivos estudio de seguridad en coordinación con la supervisión del contrato quien realizara las diligencias pertinentes con la seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar con el fin de adelantar los respectivos estudios de seguridad y confiabilidad, al arrendatario y al personal que desarrollara las labores objeto del contrato; si llegado el caso alguna de las hojas de vida del personal presentado a laborar no cumple el respectivo estudio de seguridad, el arrendatario deberá suplir esta necesidad con la presentación de una persona distinta a la rechazada para</p>		



	<p>presentación de una persona distinta a la rechazada para realizar nuevamente el estudio de seguridad, si el arrendador lo requiere.</p> <p>Cada que surta un cambio o situación respecto al personal que labora se efectuaran los respectivos estudios de seguridad.</p>		
11	<p>CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas sobre Buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. 2. Utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el ordenador de gasto o la supervisión del contrato podrán ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock. 3. 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. 4. Ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa, rica en fibra y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, rica en fibra, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional. 5. Adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. 6. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. 7. El arrendatario debe suministrar y garantizar en el portafolio de servicios una línea de comida saludable, ajustada a los diferentes hábitos de alimentación, formas de ejercicio físico, tipos de trabajo, la relación con el medio ambiente y las características socioeconómicas, propios de cada lugar. 		
12	<p>MANEJO MATERIAS PRIMAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 2. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de 		



ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

	<p>elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <ol style="list-style-type: none"> Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u 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 requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán 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 del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración (estibas o estantes). Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan 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. Destinar un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilaciones libres de arácnidos y roedores. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroidos, o con presencia de gas interior. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garantice la buena calidad. Los productos alimenticios envasados que presenten coloración, hongos, los huevos rotos, con manchas de sangre. 		
13	<p>ASEO Y LIMPIEZA:</p> <p>El aseo y limpieza del área arrendada es responsabilidad del arrendatario, cumpliendo con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para el aseo y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se 		



	<p>requieran, verificación que se adelantar por el supervisor de contrato con el fin de verificar las condiciones de los mismos en cumplimiento a las normas ambientales.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables. 3. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 4. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. 5. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. 6. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 7. Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 8. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). 9. Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. 10. El contratista dispondrá de personal para desarrollar las actividades diarias del lavado y limpieza de los utensilios como menajes, equipos y elementos que permiten el suministro de los alimentos. 11. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos residuos. 12. Cuando generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición final de los mismos. 13. Instalar un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generen. 		
	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:		



14	<p>El personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes practicas higiénicas y medias de protección:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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 en ls alimentos. 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo. 5. Uso en todo momento del tapabocas. 6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 7. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 8. Cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013. 9. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. 10. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. 11. Descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. 12. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). 13. 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). 14. Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado pare preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. 15. Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. 16. 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. 17. Deberán descartarse los huevos cuyas cascarras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de 		
----	---	--	--



	<p>aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos.</p> <p>18. Utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.</p> <p>19. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.</p> <p>20. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados de los alimentos el arrendatario será el único y directo responsable.</p> <p>21. Ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el decreto 3075 de 1997 y demás normas que lo modifique o adicionen.</p>		
15	<p>MANTENIMIENTO INSTALACIONES Y EQUIPOS:</p> <p>1. El oferente certificara por escrito en su oferta que se compromete a realizar mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo, que para el efecto le sea entregado mediante inventario, sin costo alguno para la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez.</p> <p>2. Realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, marmitas, congeladores, licuadoras, hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana – ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato y al finalizar el plazo de ejecución del contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.</p> <p>3. Realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.</p> <p>4. Realizará reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del</p>		



ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

	<p>contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa.</p> <p>5. Responder y adelantar el respectivo mantenimiento correctivo a las sillas y mesas asignados y entregados bajo inventario de la zona del comedor, que presenten daño.</p> <p>6. El contratista deberá propender por el cuidado y mantenimiento del inmueble realizando las reparaciones menores a que haya lugar (resanes y pintura), durante la ejecución del contrato, con el fin de conservarlas y mantener la presentación de las mismas.</p> <p>Notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. • Se deben realizar mantenimiento preventivo con el fin de que se conserven los alimentos. • Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la república de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones". 		
16	<p>CONTROL DE PLAGAS, RODEDORES Y RASTREROS:</p> <p>1. El arrendatario durante la ejecución del contrato debe efectuar programas de fumigación cada 2 (dos) meses, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos.</p> <p>2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Santander, según Decreto 1843 de 1991.</p> <p>3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaria de salud.</p> <p>4. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado.</p>		



	Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada.		
17	<p>CAPACITACION MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en temas de educación sanitaria y manipulación de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación lo realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente. Para tal efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. 2. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. 3. Dar cumplimiento a las capacitaciones requeridas como mínimo para dar inicio a la ejecución del contrato, relacionados en el ítem 22 requisitos del personal. (formación) 		
18	El arrendatario debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Artículo 1: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.		
19	<p>Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del futuro contrato y hasta la culminación del mismo, deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Número activo teléfono fijo de oficina y fax. • Dirección fidedigna para envío de correspondencia. • Números de telefonía fija o móvil en el sitio arrendado. • Dirección de correo electrónico activo. • Cuenta bancaria activa. 		
20	<p>PAGO ASIGNACION PARTIDA DIARIA ALIMENTACION:</p> <p>Al arrendatario se le realizará el pago del suministro de la alimentación, autorizado por los estudiantes y auxiliares</p>		



ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

	<p>mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037, tramitado por el supervisor del contrato ante la tesorería de la Escuela de carabineros Provincia de Vélez, y para tal efecto el arrendatario deberá presentar certificación bancaria.</p> <p>* Asignación de la partida de alimentación: Ministerio de Defensa nacional mediante resolución No 0899 del 24/03/2023 asigna una partida diaria de alimentación con destino a los estudiantes y auxiliares de policía por un valor de DIECISEISES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS (\$16.691,00) MONEDA CORRIENTE, en su parágrafo, La partida de alimentación de que trata la presente resolución comprende desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio que en adelante se denominara estancia.</p> <p>*Partida adicional de alimentación: La resolución No 0899 del 24/03/2023 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida de alimentación por el valor de \$16.691, con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuyan al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención.</p>		
21	<p>EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO (ARRENDATARIO):</p> <p>Con el fin de evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el proponente deberá tener una experiencia mínima de tres (3) años respecto a arrendamiento de inmuebles dedicado exclusivamente a la preparación y suministro de alimentos a una capacidad de oferta entre 300 y 800 personas al día, para lo cual deberá presentar máximo tres (3) certificaciones (certificación por contrato) con concepto favorable del pago oportuno de canon de arrendamiento y el buen servicio prestado, de los contratos de los (10) últimos años, cuya suma sea igual o mayor al 100% al valor estimado en el presente proceso, con empresas públicas y/o privadas. Cada certificación del contrato debe contener la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre o razón social del Contratante. • Nombre o razón social del Contratista. • Objeto del contrato • Número de Contrato. • Valor Total del Contrato en pesos. • Fecha de iniciación del contrato • Fecha de terminación del contrato • Valor del contrato • Descripción de la cantidad de personas a las que se prestó el servicio • Lugar de prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas • Firma de la persona competente dentro de la empresa o persona contratante que certifica. • Calificación del Servicio: Excelente, muy bueno, bueno o satisfactorio. • Dirección y teléfono de la empresa o persona que certifica. 		
22	<p>REQUISITOS DEL PERSONAL:</p> <p>El proponente debe presentar en su propuesta certificación por escrito que manifieste que cuenta con el personal que a continuación se relaciona, con los siguientes requisitos así:</p> <p>1. NIVEL DE EDUCACION O NIVEL ACADEMICO: Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el ministerio de educación:</p>		



DESCRIPCIÓN	NIVEL ACADEMICO
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Nivel profesional
(1) NUTRICIONISTA	Nivel profesional
(1) CHEF	Nivel técnico o profesional
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	Bachiller
MINIMO (10) AYUDANTES DE COCINA	No requieren nivel académico específico
MINIMO (2) SERVICIOS GENERALES	No requieren nivel académico específico
(1) ADMINISTRADOR	Nivel técnico o profesional

2. **FORMACIÓN:** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollara las actividades de manipulación de alimentos deberán contar con cursos y/o capacitaciones como mínimo en:

CARGO	FORMACION Y/O CAPACITACION
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Contar con cursos y/o capacitaciones en: <ul style="list-style-type: none"> • Manipulación de alimentos • Buenas prácticas de manufactureras (BPM). • Manejo de residuos • Servicio al Cliente
(1) NUTRICIONISTA	
(1) CHEF	
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	
MINIMO (10) AYUDANTES Y/O AYUDANTES DE COCINA	
MINIMO (2) SERVICIOS GENERALES	
(1) ADMINISTRADOR	

3. **EXPERIENCIA:** El personal mínimo con el que debe contar el arrendatario que pretenda prestar el servicio de alimentación a los Estudiantes y Auxiliares de Policía deberá contar con la siguiente experiencia:

DESCRIPCIÓN	EXPERIENCIA ESPECIFICA
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año.
(1) NUTRICIONISTA	Experiencia profesional mínima de un (1) año.
(1) CHEF	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año.
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	Experiencia específica en organización de bodegas, mínima de un (1) año.
MINIMO (10) AYUDANTES Y/O AYUDANTES DE COCINA	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año.
MINIMO (2) SERVICIOS GENERALES	No requiere certificar experiencia.
(1) ADMINISTRADOR	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El arrendatario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II, hojas de vida del personal antes relacionado, con los siguientes requisitos:

- Datos personales completos.
- Cédula de ciudadanía.
- Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación
- Antecedentes de la Contraloría General de la Nación
- Antecedentes judiciales de la Policía Nacional.
- Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional.
- Certificaciones de Nivel Académico, Formación y/o Capacitación (para lo cual debe anexar copia de Diploma o acta de grado).
- Certificaciones de Experiencia de Personal.
- Concepto de Aptitud Médica donde se certifique el estado de salud de todo el personal que hará parte en la ejecución del servicio a prestar, exámenes de laboratorio: Frotis Faríngeo con Cultivo, KOH de uñas, coprológico y examen físico; teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 en el capítulo III artículo 13 "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces).
- Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP).
- Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo.

La supervisión del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente y proceder a la firma del acta de inicio a la ejecución del contrato.

Nota 1. El incumplimiento de lo anterior, no se permitirá el ingreso a las instalaciones de la Escuela.

Nota 2: Así mismo en el momento de realizar cualquier cambio en el personal antes mencionado y presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que en cada caso se indican, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
	COMPROMISOS SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL		
1	Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles y conforme con el numeral II. LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES establecidos en el Instructivo 024 de 20 el futuro arrendatario deberá:		



1. Dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Capítulo VI SANEAMIENTO en su artículo 26 Plan de Saneamiento: *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:*

- Limpieza y desinfección
- Desechos sólidos
- Control de plagas
- Abastecimiento o suministro de agua potable.

Realizar y presentar al supervisor del contrato el Plan de Saneamiento Básico, **(30 días después de la firma del contrato)**, dando cumplimiento a la normatividad antes mencionada.

2. Presentar al supervisor del contrato un plan de gestión integral de residuos el cual incluya la identificación de los residuos peligrosos y no peligrosos generados en cada una de las actividades y servicios prestados **(30 días después de la firma del contrato)**, el plan de gestión integral de residuos deberá dar cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales como es el caso del Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio.

3. No puede realizar vertimientos de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que modifique o sustituya.

4. Realizar con personal técnico idóneo y con experiencia realizar la limpieza y mantenimiento de la trampa (portátil, externa y/o fija) **cada 8 días (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio)**, dejando como soporte un informe el cual debe incluir registro fotográfico y descripción de las actividades desarrolladas. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos. Se deberá



ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

entregar el informe de la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasas y los certificados de disposición final al supervisor del contrato cada vez, que se realice dicha actividad. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, dejando soporte de su entrega y disposición final.

5. Dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".
6. El arrendatario debe disponer de puntos ecológicos o contenedores y bolsas apropiadas plenamente identificados, según el código de colores establecidos con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto Único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio" y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", así:

RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES	PLATICO, VIDRIO, CARTON, PAPEL, METALES, MULTICAPA	RESIDUOS APROVECHABLES (ORDINARIOS)
BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR VERDE	BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR BLANCO	BOLSA Y RECIPIENTE COLOR NEGRO.

El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, 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.

7. Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:
 - Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.
 - Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el



	<p>desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eliminar el uso de mezcladores plásticos. • Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos por materiales que no contaminen el ambiente. <p>8. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA “Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano”, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.</p> <p>9. Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de la Unidad</p> <p>10. Garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva 04 de 2012 “Política Cero papel”.</p> <p>11. Garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de la Unidad posean etiquetas y cuenten con las fichas de datos de seguridad (FDS), teniendo en cuenta el Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de la Organización de las Naciones Unidas sexta edición (2015) y deberá dar cumplimiento a la resolución No. 0773 de 2021 “Por la cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La información de las fichas de datos de seguridad de los productos químicos que serán utilizados se deberá entregar del contrato 30 días después del inicio de la ejecución del contrato, en idioma español, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 “<i>Por medio del cual se expide el Decreto único</i> 		
--	---	--	--



	<p><i>Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".</i></p> <p>12. Garantizar que los equipos electrónicos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en quipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado – RETIQ-.</p> <p>13. Cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado – RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.</p> <p>14 El contratista deberá diligenciar el documento adjunto al presente estudio previo, con referencia ADMINISTRACION DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.</p>		
2	<p>COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</p> <p>Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el DECRETO 1072 DE 2015 el con el contratista debe cumplir con los siguientes requerimientos:</p> <p>1. En concordancia al Decreto 1072 del 26/05/2015 y Decreto 052 de 12-01-2017 y demás normas que lo modifiquen; el oferente se compromete a dar estricto cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de acuerdo a la actividad que desempeñe, presentando junto con la propuesta, la respectiva certificación del proceso de implementación del SGSST llevado a cabo en la empresa, expedido por parte de la ARL y/o por parte del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo debidamente firmado con expedición no mayor a treinta (30) días, anexando copia de la Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el certificado del curso de 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo.</p> <p>2. Realizar la afiliación a EPS, AFP y ARL el día 01 de la ejecución del contrato, El arrendatario se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas.</p>		



Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en RIESGO 5, de sus empleados ya que independiente de la actividad a desempeñar se debe calificar por el centro de trabajo, para este caso la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez" en la cual se realiza la actividad laboral.

El oferente debe presentar la documentación que a continuación se relaciona, de acuerdo a las fases establecidas en la Resolución 0312 del 13/02/2019, así:

- Políticas SG-SST
 - Reglamento Higiene y Seguridad Industrial
 - Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación y valoración de Riesgos (Medio magnético)
 - Acta de asignación de vigia SST o conformación de COPASST según corresponda.
3. Cumplir con los requisitos exigidos en las disposiciones legales vigentes que regulan la seguridad social, seguridad industrial y Sistema General de Seguridad y Salud en el Trabajo, para todo el personal que de manera directa realice alguna actividad para el cumplimiento del objeto del presente contrato.
 4. Mediante el diligenciamiento del presente ítem certifica, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de la firma del contrato y durante la ejecución de este, así:
 - Verificar el lugar donde se desarrollará el objeto contractual, el cual de ser necesario deberá ser evaluado por un profesional idóneo mediante Análisis de Trabajo Seguro (ATS) y realizar la socialización de la matriz de peligros y riesgos, amenazas y vulnerabilidades de las actividades a desarrollar, con el fin de mitigar los riesgos potenciales y cumplir con la normatividad de seguridad y salud en el trabajo, de lo cual deberá entregar documento firmado de su socialización y entregar los soportes al supervisor del contrato.
 - En caso de realizar trabajo en alturas, trabajos en espacios confinados, trabajos en caliente, trabajos con energías peligrosas e izaje de cargas, entre otros, deberá contar con la certificación correspondiente para la ejecución de las actividades críticas del personal involucrado y garantizar el cumplimiento de los procedimientos para tareas que representen riesgo, los cuales deben estar alineados a la normatividad vigente y ser presentados previamente a los responsables del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez. Así mismo, el contratista se servirá garantizar la asistencia del responsable SGSST de su empresa, durante el desarrollo de los trabajos antes expuestos, quien será el



ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

	<p>encargado de emitir los permisos y supervisar el desarrollo de las actividades.</p> <ul style="list-style-type: none"> Según lo dispuesto en la Resolución 1401 de 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", en caso de presentarse un accidente o incidente de trabajo, corresponde al oferente realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario a su ARL. Así mismo, presentará una copia de la documentación al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, dentro de las 48 horas de ocurrido el hecho. <p>5. Cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo y a su actividad económica, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan.</p> <p>6. El arrendatario es el responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, la POLICÍA NACIONAL no tendrá ningún vínculo laboral con los trabajadores para el desarrollo del objeto contractual.</p> <p>7. CERTIFICACIÓN DE ADECUADAS INSTALACIONES: El oferente debe presentar en la ejecución del contrato certificación firmada por el representante legal donde constate que la(s) instalación(es) donde se desarrollaran las actividades propias del servicio cuenta(n) con las señalizaciones y demarcaciones de las áreas, con la finalidad de prevenir accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y situaciones de emergencia.</p> <p>8. Entregar con las hojas de vida los certificados donde relacione y acredite las condiciones de salud por COVID - 19 de los trabajadores que van a ingresar a las instalaciones de la ESVEL, firmado por el representante legal.</p> <p>9. Los trabajadores que van a ingresar a las instalaciones de la ESVEL deberán dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad establecido en la unidad, de igual manera portar en todo momento los elementos de protección personal.</p> <p>10. El personal debe contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual el oferente asumirá su costo.</p> <p>11. El oferente deberá diligenciar el documento adjunto al presente estudio previo, FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.</p>		
3	<p>COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACION</p> <p>1. CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: Dada la naturaleza de las</p>		



	<p>actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud ,adoptara todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.</p> <ol style="list-style-type: none">2. No está autorizado la toma de fotografías de instalaciones de la unidad y de personal que labore o en su defecto estudiantes en redes sociales y/o páginas en internet.3. En virtud del futuro contrato, el contratista seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato: así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.4. El oferente deberá diligenciar y entregar en su propuesta el ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD el cual se encuentra incluido en el presente estudio previo.5. Una vez firmado el contrato el arrendatario en coordinación con el supervisor del contrato, en el primer informe de supervisión presentarán diligenciados por el arrendatario y los empleados el formato "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS", Código: 1DT-FR-0016, soportes que deberán reposar en el expediente del contrato.		
--	--	--	--

Mayor LEIDY CAROLINA DIAZ CELY
Subdirectora ESVEL

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE S Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

POLICÍA NACIONAL

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCION Y A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y 4 MESES MAS.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCION Y UN AÑO MAS, LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTIA UNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCION Y A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y 4 MESES MAS.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO MESES MAS. LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDAN EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL PLAZO DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS.	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTIA UNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL	DOSCIENTOS (200) SMMLV	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN 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 EXTRA-CONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO DIECISÉIS (16) DE DECRETO 4828 DE 241208.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURIDICO	LA CONSTITUCION NO DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA - ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A POLIZA DE GARANTIA UNICA
-------	-----------------	---	---	----------------------------	---	--

2BS-FR-0004

Versión:9

aprobación: 01/03/2022

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE S Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

POLICÍA NACIONAL

MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA - ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA.	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA - ARRENDATARIO	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO.	EN CASO DE DECLARATORIA DE INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO, EL ARRENDATARIO DEBE PAGAR A LA ESCUELA DE CARBINEROS PROVINCIA DE VELEZ, A TÍTULO DE INDEMNIZACIÓN, UNA SUMA EQUIVALENTE AL 20% VEINTE POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO. EL VALOR PACTADO DE LA PRESENTE CLÁUSULA PENAL ES EL DE LA ESTIMACIÓN ANTICIPADA DE PERJUICIOS. NO OBSTANTE, LA PRESENTE CLÁUSULA NO IMPIDE EL COBRO DE TODOS LOS PERJUICIOS ADICIONALES QUE SE CAUSEN EN ADICIÓN AL CITADO VALOR.

Mayor LEIDY CAROLINA DIAZ CELY
Subdirectora ESVEL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR	CONSECUENCIA DE LA ACURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACION TOTAL	PRIORIDAD	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTOS DESPUES DEL TRATAMIENTO				AFECTA EL ECONOMICO DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISION	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACION	CALIFICACION TOTAL					¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD ¿Cuándo?
1	Explotación	Explotación	Explotación	Operacional	Daño o pérdida de los Elementos entregados para arrendamiento	Detrimiento del patrimonio del Estado	3	4	7	Medio	Contratista	Verificación por el supervisor del contrato	1	2	3	baja	NO	Supervisor	Ejecución	Desde la firma del contrato	Control en la ejecución, revistas periódicas del encargo o del inventario de la unidad	Mensual
2	Explotación	Explotación	Explotación	Financiero	No Pago de Canon de arrendamiento establecido	No se podrán recaudar los recursos oportunamente	3	2	5	Medio	Arrendatario	Seguimiento en la supervisión y notificaciones previas	1	1	2	Medio	SI	Supervisor	Con La Carta De Intención	Con Al Fecha De Terminación Del Contrato	Con la verificación trimestral a mes	Mensual
3	Explotación	Explotación	Explotación	Operacional	Intoxicación Masiva	Responsabilidad civil extracontractual	5	5	10	Alto	Contratista	Verificación diaria por parte de los servicios internos de la unidad Y verificación esporádica por parte del supervisor del contrato	4	3	7	Alto	NO	SUPERVISOR DE CONTRATO Y SERVICIOS DE LA UNIDAD	EN LA EJECUCION	EN LA TERMINACION DEL CONTRATO	Mediante informe dejando constancia de la verificación realizada	Mensuales
4	Explotación	Explotación	Explotación	Operacional	Fuga de Gas Natural	Incendio	4	4	8	Medio	Contratista	Verificación de las redes del suministro de gas, por parte del personal idóneo de la empresa prestadora del servicio	3	3	6	Alto	NO	Contratista	Al inicio de la ejecución	Terminación del contrato	Dando tramite al informe de la novedad en caso de presentarse	En caso de presentarse
5	Explotación	Explotación	Explotación	Operacional	No pago de prestaciones sociales	Terminación del contrato	5	5	10	Alto	Contratista	Verificación por parte del supervisor del contrato dejando los respectivos soportes	3	3	6	Alto	NO	Contratista	Al inicio de la ejecución	Terminación del contrato	Mediante la verificación y el soporte de cumplimiento	Mensual
6	Explotación	Explotación	Explotación	Operacional	Que el ARRENDATARIO no cumpla con las obligaciones contractuales, antes del plazo de ejecución del contrato	No prestación del servicio	2	4	6	Medio	Contratista	Seguimiento al cumplimiento de las obligaciones del contratista por parte del supervisor del contrato	2	4	6	Medio	NO	Contratista	Ejecución	Terminación del contrato	Mediante la verificación y el soporte de cumplimiento	Mensual

Mayor LEIDY CAROLINA DIAZ CELY
Subdirectora ESVEL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL	

1. Poner a disposición del **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO**.
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. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y el cobro de sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere a lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno al Área Administrativa y Financiera, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora en el pago de canon de arrendamiento o servicios públicos.
5. Solicitar y recibir información técnica respecto al servicio prestado al **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.
6. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.



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 las obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable en cumplimiento a la (Ley 100 de 1993).
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por si o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la dirección de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
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 con previo cumplimiento a lo demás señalado en el anexo técnico.
9. 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.
10. No realizar ninguna modificación al contrato sin autorización del supervisor del contrato ni del ordenador del gasto.
11. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el CONTRATISTA deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.
12. Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios públicos de acuerdo a lo estipulado en las condiciones técnicas del contrato.
13. No podrá subarrendar, ceder vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada.
14. Usar el área arrendada según los términos del contrato.
15. Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.
16. Respecto al manejo adecuado y la recolección de basura deberá seguir las instrucciones de la Escuela y lo establecido en las condiciones técnicas.



17. Permitir las inspecciones del inmueble que disponga la Dirección de la Escuela a quien este delegue con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario.
18. Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de las planillas del pago seguridad social o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada.
19. Mantener el personal necesario para la atención óptima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran.
20. Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada, según las condiciones técnicas.
21. Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos.
22. Cumplir durante la ejecución del contrato con la condiciones y obligaciones frente a los diferentes sistemas que La Policía Nacional y la Escuela de Carabineros de Vélez han adoptado tales como: Sistema de Gestión Ambiental, Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Sistema de Seguridad en la Información, con el fin de mitigar cualquier tipo de riesgo o incumplimiento a los mismos.
23. Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad.
24. 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.



Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.

POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA

Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Elegir la modalidad de contratación, Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente, domiciliado en Domicilio de la persona firmante, identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal Seleccionar la opción correspondiente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Elegir la modalidad de contratación, para la celebración de un contrato estatal para Transcribir el objeto del proceso.

Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El **proponente**, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.
2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.
3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.
4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.
5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.



6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.
7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.
8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato.
9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.
10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.
11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.
12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.
13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐): Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones



Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.

POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA

Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Elegir la modalidad de contratación. Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal, domiciliado en Domicilio de la persona firmante, identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2º, lo relacionado con la **“Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional”**, en lo siguiente:

“La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requerimientos legales y las acciones de mejora continua”.

PERSONA JURÍDICA

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo certifico que cumpla con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, certifico que cumpla con los requisitos legales aplicables a la actividad económica y clase de riesgo para la cual fui contratado, así mismo me comprometo a cumplir con las actividades y recomendaciones establecidas por el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del objeto del presente contrato y de las instalaciones policiales en donde preste mis servicios.

Nota: seleccionar, según corresponda.

De igual manera en la ejecución del contrato adicional a los requerimientos exigidos para su ejecución, la persona natural o jurídica deberá:

- Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.



- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.
- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.
- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

Las personas **jurídicas** deben diligenciar la lista de chequeo que evidencie el cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, considerando lo siguiente:

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

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

El proponente:

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐): Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

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



Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.

POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA

Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal .: domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ASUMIDOS.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.

Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,



El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de LA UNIDAD EJECUTORA, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - UNIDAD EJECUTORA durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

Asimismo, debe tener en cuenta que los acuerdos contrarios a la libre competencia, es decir, aquellos que tengan por objeto la colusión (convenio o contrato hecho en forma fraudulenta o engañosa) en los procesos o los que tengan como efecto la distribución de adjudicaciones de contratos, distribución de concursos o fijación de términos de las propuestas,¹ son sancionables por la Superintendencia de Industria y Comercio.

El proponente se compromete a que los recursos utilizados para las gestiones pre-contractuales o contractuales derivadas del presente proceso no provendrán de actividades ilícitas tales como el lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contraríen las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres.

El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (día del mes en letras y números, días del mes de del año).

El proponente:

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐): Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

NOTA: para el caso de ofertas conjuntas, suscribirán el presente documento todas las que conforman el consorcio o unión temporal a través del integrante, representante legal o apoderado.

¹ Decreto 2153 de 1992, Arts. 44 y 47.



La Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez" como Institución destinada a la formación y la investigación debe procurar realizar los procesos asociados a la adquisición de bienes y servicios necesarios para el eficiente funcionamiento de la Unidad que posibiliten el cumplimiento de la política ambiental ("En la Policía Nacional, en el marco de la responsabilidad ambiental, nos comprometemos a contribuir con la protección del ambiente, a través de acciones de educación ambiental, prevención de la contaminación, cumplimiento de la legislación, y el control de aspectos e impactos ambientales asociados a nuestras instalaciones, procesos y servicios. Así mismo, realizamos el mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la institución y actuamos para defender y proteger los recursos naturales, la biodiversidad y los ecosistemas aportando significativamente al desarrollo sostenible bajo un enfoque de derechos que permita gozar de un ambiente sano."), según lo establecido en la resolución 03924 del 24/06/2016 contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente, dentro de los procesos que se adelanten con miras a la adquisición de bienes y/o servicios se incorporaran criterios articulados con la protección del medio ambiente, a partir de la inclusión de parámetros como la compra verde o responsable, que significa la integración del componente ambiental en la toma de decisiones de compra de bienes y contratación de servicios; por lo tanto solicitamos de manera informativa a nuestros proveedores, relacionar la siguiente información con carácter adicional.

Yo, _____ me comprometo a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, de tal forma que los bienes que suministrare cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. Igualmente, a la adquisición de productos en presentaciones simples, cuya disposición final permita el reciclaje, la transformación hacia otros artículos o su fácil descomposición, adquirir productos en cuyo proceso no se utilicen químicos, ni tóxicos, peligrosos, igualmente adquirir en lo posibles artículos que contengan el sello verde, contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente,

Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para las instalaciones de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", en cuanto al manejo de residuos sólidos, residuos peligrosos, sustancias químicas, manejo de vertimientos, uso y ahorro del agua y energía.

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL _____

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL _____

DOCUMENTO IDENTIDAD _____

EMPRESA _____

NIT. No. _____