ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NUÑEZ

Corozal,

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

"ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA."

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
80131502	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y servicios administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificios	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor total estimado para el presente proceso es de **CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA MIL CIENTO SESENTA PESOS ($4.340.160)** moneda legal colombiana excluido IVA, así:

ÍTEM Y/O LOTE	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO EXCLUIDO DE IVA
1	DIEPO – ESRAN	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13,70 M^2), AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERIA.	No aplica	12 MESES	$ 361.680,00	$4.340.160,00

PROCEDIMIENTO PARA RECURSOS CONCERNIENTES A COMPENSACIÓN SERVICIOS PÚBLICOS.

El canon de arrendamiento incluye el servicio de agua, toda vez que la escuela cuenta con pozo de agua subterráneo, **NO** incluye los servicios públicos de energía, gas, así como tampoco el servicio de recolección de basuras, los cuales deberá cancelar el arrendatario a la cuenta corriente No 110-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del Banco Popular de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. 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, así:

"***Medidores de servicios públicos:*** *el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad 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 preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (KWH y m³) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así:*

- *La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato*

	cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato. • *La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.* *En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de control o empresas prestadoras de servicios, los tramites y costas serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad."*
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	No Aplica
1.4 CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento, etc. (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar en el presente proceso, todas las personas naturales o Jurídicas Nacionales, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal) dedicada al expendio de comidas preparadas, con propiedad de establecimientos comerciales o planta de alimentos (restaurantes o cafeterías) que cuenten con la experiencia y los requisitos exigidos y que se encuentren en capacidad de tomar en arriendo el espacio de 13.70 m^2 para el funcionamiento de cafetería.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Dirección de Educación Policial tiene como misionalidad formar y educar los futuros profesionales de la Policía Nacional, policiales integrales, esto implica facilitar los momentos y espacios para que hombres y mujeres desarrollen las diferentes dimensiones de su ser y las proyecten como práctica de vida. Frente a esta responsabilidad, se requiere comprender la magnitud y el significado de la formación integral, como una opción fundamental que compromete el sentido y que hacer académico.

Para ello la Dirección de Educación Policial y la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, cuentan con un (1) espacio físico cuya área comprende 13,70 m^2, destinado para el funcionamiento de una cafetería, con el fin de garantizar bienestar al personal que integra la unidad, es por ello que se debe contar con espacios físicos y demás recursos que permitan un correcto desempeño, junto con las alternativas para suplir las necesidades que surjan en el diario actuar, como son las zonas comunes, entre otros.

Este servicio se constituye como necesario por cuanto la Escuela de Carabineros Rafael Núñez cuenta con una población promedio de 900 personas, entre estudiantes, personal profesional y visitantes ; a quienes por medidas de seguridad se les ofrece el servicio de cafetería al interior de la escuela, evitando con ello el desplazamiento del personal a las afueras de las instalaciones en donde se puedan presentar posibles atentados en contra de la integridad de los miembros de la institución policial. Es importante mencionar que a través de la prestación de este servicio se genera bienestar y comodidad a toda la comunidad educativa de la escuela, debido a que permite la reducción de los desplazamientos externos y la exposición frente al riesgo, así mismo permite el aprovechamiento al máximo del tiempo de descanso durante las jornadas laborales para toda la comunidad académica.

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

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

CONVENIENCIA

En la actualidad la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, requiere dar en arriendo un espacio para uso y funcionamiento de cafetería, con el cual se satisface la demanda diaria y permanente del total de personal de estudiantes, auxiliares de policía que pernoctan en esta unidad, profesionales de policía y personal no uniformado permitiendo que haya un adecuado nivel de bienestar y garantizar la seguridad de los funcionarios policiales, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, con el fin de contar con un proveedor que pueda ofrecer productos alimenticios de marcas reconocidas en el mercado, de buena calidad y costos adecuados a todos los potenciales usuarios de este servicio, realizando la adjudicación del presente proceso contractual.

LA OPORTUNIDAD

Teniendo en cuenta que actualmente existe un espacio disponible de 13,70 m² para el servicio de cafetería, es viable adjudicar un contrato de arrendamiento para el funcionamiento de cafetería, asimismo es oportuno adelantar el presente proceso de contratación, con un proveedor que cumpla con todos los requisitos exigidos por la entidad estatal.

MEDIOS DE SATISFACER LA NECESIDAD

Se debe adelantar un proceso contractual por la modalidad de contratación directa, a través de un tercero que tome en arriendo el espacio físico ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez,con destinación para uso de cafetería, para suplir la demanda diaria de partida de alimentos para el personal de Estudiantes a Patrulleros, Auxiliares de Policía y personal que pernoctan en esta unidad Policial, estableciendo compromisos entre las dos partes (Arrendado – Arrendatario).

Para establecer el precio del canon de arrendamiento mensual se solicitó el avaluó de renta al perito valuador de la Dirección de Educación Policial, el señor subintendente EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO con número de radicado GS-2024-000096-ESRAN del 10/01/2024, quien mediante la comunicación Oficial GS-2024-001384-DIEPO de fecha 24/01/2024, establece el valor del canon de arrendamiento mensual, sin incluir el valor de los servicios públicos (energía eléctrica, gas) el servicio de agua es proporcionado por la escuela toda vez que cuenta con pozo de agua; lo anterior debido a que este costo será asumido por el arrendatario de acuerdo al consumo mensual del área a arrendar, quedando estipulado el valor final del canon de arrendamiento así:

ITEM	VALOR m²	ÁREA	Valor Renta Mensual (excluido de IVA)
CAFETERÍA	$26.400	13,70 m²	$361.680,00
VALOR TOTAL (12 MESES)			**$ 4.340.160,00**

ACUERDOS COMERCIALES

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

Se requiere el arriendo de dicho espacio físico para la vigencia 2024.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Se realizó la consulta de procesos de contratación cuyo objeto es igual o similar al que se desarrolla en este estudio previo en la página www.colombiacompra.gov.co y se encontró la siguiente información:

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
MEVAL INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.	12-1-10007-21 del 10/03/2021	Entrega a título de arrendamiento de un espacio físico con un área de 72,00 M2 destinado para la prestación del servicio de cafetería en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo	PN MEVAL CD 001 2021 https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.1738793	No se presentaron novedades o incumplimientos por el contratista	NINGUNO
MEVAL INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.	12-1-10079-22 del 31/10/2022	Entrega a título de arrendamiento de un espacio físico con un área de 72,00 M2 destinado para la prestación del servicio de cafetería en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo	PN MEVAL CD 015 2022 https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.3350807	Correcta prestación del servicio cumpliendo con el objeto contractual y la finalidad del mismo	NINGUNO
DIRECCION DE EDUCACIÓN POLICIAL / GASTRONOMIA CAPITAL SAS	80-1-30096-23 12/09/2023	Arrendamiento de un local con un espacio de 678.03 metros cuadrados para el funcionamiento del servicio de restaurante del personal estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	PN DEIPO CD 098 https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/ProcurementContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.PCCNTR.5356362&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1ContractsManagement%2fTendering%2fProcurementContractManagement%2fIndex&prevCtxLbl=Contratos	Se encuentra en ejecución	Ninguno

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

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

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

Causales de esta Modalidad:

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

Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas:

1) Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y

2) Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

Para este tipo de contratos deberá revisarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución 03049 de 2014 y el Instructivo 024 del 2020 de DIRAF.

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, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería para el personal de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar con la propuesta experiencia mínima de tres (03) años en la prestación del servicio de cafetería y/o restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique la duración del contrato, lugar de ejecución y servicios o productos ofrecidos; en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas.

Información que debe traer la certificación:

- Nombre, dirección y/o teléfono del contratante
- Nombre, dirección y/o teléfono del contratista
- Objeto del contrato certificado.
- Número de contrato.
- Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales).
-Actas de liquidación de los contratos.

Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando como valor contratado el inicial.

Nota: Los contratos cuya certificación y/o actas, conforme a lo solicitado, no permitan verificar la información requerida no serán tenidos en cuenta.
No se admiten certificaciones de subcontrataciones.
No se admiten auto certificaciones arrendamientos propios.
No se acepta ningún otro documento a los enunciados para soportar las certificaciones presentadas.
No serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual.
No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final).
No se aceptan certificaciones con enmendaduras o que presenten inconsistencias.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (No Aplica)

4.1.3 EXPERIENCIA

El personal que atenderá y/o prestará los servicios de cafetería deberá tener la respectiva experiencia en preparación de alimentos, atención al público y desarrollo de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación de certificados de experiencia, expedidos por entidades y/o empresas a las *cuales se les haya* prestado los servicios como mínimo de un año.

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, es para la prestación del servicio de productos de cafetería, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
2	Atención al cliente	Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.	100%

Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el contratista deberá hacerle entrega al supervisor del contrato, dentro de los 03 días hábiles siguientes a la firma del contrato, la siguiente documentación del personal:

- Hoja de vida debidamente firmada
- Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF) y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
- Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.

En el evento que se cambie el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia del Departamento de Policía Sucre.

Nota: la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) realizará estudio de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo y al personal ofrecido para atender al personal policial, en cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD.

Nota: el oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más trabajadores para prestar el debido servicio.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de la cafetería y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente cuente con el personal necesario e idóneo para la atención al cliente, como también de los elementos básicos o mínimos requeridos para la atención. Para esto deberá presentar con la oferta certificación debidamente firmada por el representante legal.

- Dos (2) neveras
- Una (1) greca
- Una (1) vitrina
- Una (1) estufa eléctrica
- Una (1) enfriador

Nota: en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

4.1.6.1. MEDIO DE PAGO ALTERNATIVO

El oferente deberá garantizar que, durante la ejecución del contrato, dispondrá de la habilitación de canales digitales como métodos de pago alternativos, para lo cual, junto con la propuesta deberá entregar certificación, en la que indique expresamente que dispondrá de canales digitales y métodos de pago alternativos con cualquier forma de pago que no sea dinero en efectivo (Nequi, Daviplata u otro, disponibles en mercado).

4.1.6.2. CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS

El arrendatario se compromete a adquirir los productos en sitios legalmente establecidos y reconocidos, todos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del servicio en cada caso; brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio y/o garantía del producto ofrecido para el buen servicio de comercialización de productos de cafetería.

4.2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (No aplica):

4.3 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA (No aplica)

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

En la evaluación económica se verificará que la oferta del canon de arrendamiento, sea igual al establecido en el presente estudio previo, el cual surge del avalúo comercial realizado por el Subintendente EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO perito valuador de la Dirección de Educación Policial DIEPO, soportado mediante comunicado oficial No. GS-2024-001384-DIEPO de fecha 24/01/2024.

ÍTEM	ÁREA TOTAL ESPACIOS FÍSICOS EN M2	VALOR DE RENTA ADOPTADO POR M2	VALOR TOTAL CANON MENSUAL	VALOR TOTAL POR 12 MESES
ESPACIO PARA ARRENDAMIENTO DEL LOCAL No 3 - ESRAN	13,70 M^2	$ 26.400,00	$ 361.680,00	$ 4.340.160

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (No Aplica)

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE (No Aplica)

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El predio destinado para el arrendamiento cuenta con un área de trece coma setenta metros cuadrados (13,70 M2), bien inmueble ubicado en el municipio de Corozal – Sucre, Carretera Troncal del Caribe Km2 Vía Cartagena, Escuela de Carabineros Rafael Núñez.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

El contrato que se derive del presente estudio previo, se ejecutará según las condiciones del anexo especificaciones técnicas mínimas del presente estudio previo en coordinación con el supervisor y en el siguiente horario:

LUNES A VIERNES: el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.

SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, en *horario* extendido hasta las 18:00 horas.

Nota: el horario para los días domingos y festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en la normatividad legal vigente en materia laboral y jornadas de trabajo, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia

Igualmente, en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses ininterrumpidos contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio, documentos los cuales deben ser publicados en SECOP II.

Nota: el acta de inicio y la entrega del espacio arrendado será suscrita por el director(a) de la escuela dueña de la necesidad, el supervisor y el contratista.

5.4. FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO pagará a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de **TRESCIENTOS SESENTA Y UN MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS ($361.680,00)** moneda legal colombiana, en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio.

Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago del servicio de energía eléctrica y gas para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará del medidor al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Dirección de Educación Policial
N.I.T.: 900.373.379-0
CUENTA Nro.: 110-018-16886-4 - Fondos Especiales - código del convenio 6028
TIPO DE CUENTA: corriente
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

El incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta la fecha que sea cancelado el canon. El pago de los intereses moratorios se deberá efectuar al mismo número de cuenta corriente al convenio 6028, una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

La supervisión del contrato estará a cargo del comandante de compañía de estudiantes de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez o quien haga sus veces, o el cargo que con posterioridad designe la Dirección de Educación Policial, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15/01/2018, *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución 03049 de 2014"* y lo dispuesto en el numeral 1° del artículo 26 de la Ley 80 del 1993, los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 del 2011,quien deberá presentar los respectivos informes de supervisión mensual y así mismo publicarlos en el SECOP II una vez sean aprobados por el grupo de contratos DIEPO.

Para el presente contrato, el supervisor deberá suscribir con el director(a) de escuela y el arrendatario el acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios de acuerdo a lo estipulado en el Instructivo Nro. 024 de 2020., documento el cual debe ser publicado en SECOP II.

Nota: el supervisor del contrato deberá verificará que la oficina de Tesorería-DIEPO genere la respectiva orden de consignación dentro de los plazos con el fin de no generar traumatismos al contratista para la realización del pago, así mismo solicitar copia del recibo de pago.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato se realizará en forma total teniendo en cuenta los aspectos técnicos.

El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de **Contratación Directa – Arrendamiento**, de acuerdo con lo establecido con la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y la Resolución 03049 de 30049 del 30072014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional".

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

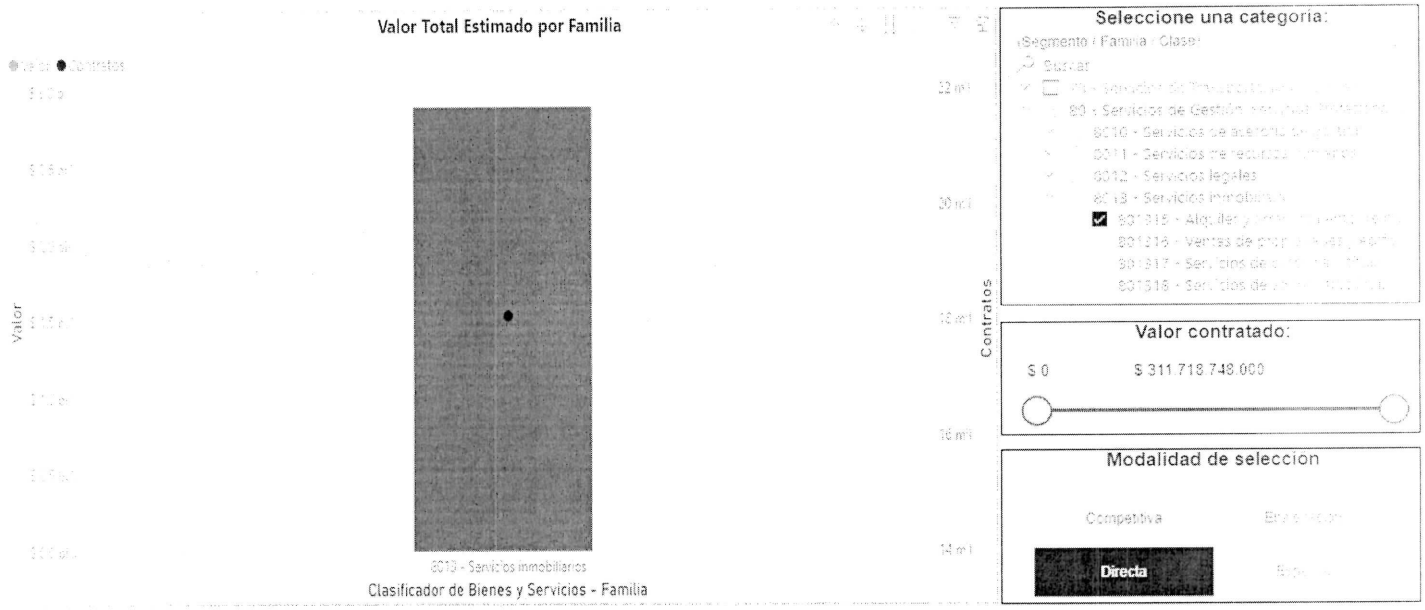
Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del riesgo) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el Manual de Contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el Anexo ¨ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS¨ del presente estudio previo.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Para el presente análisis se tiene en cuenta la información de análisis de demanda del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente así:
https://www.colombiacompra.gov.co/colombia-compra/modelo-de-abastecimiento-estrategico

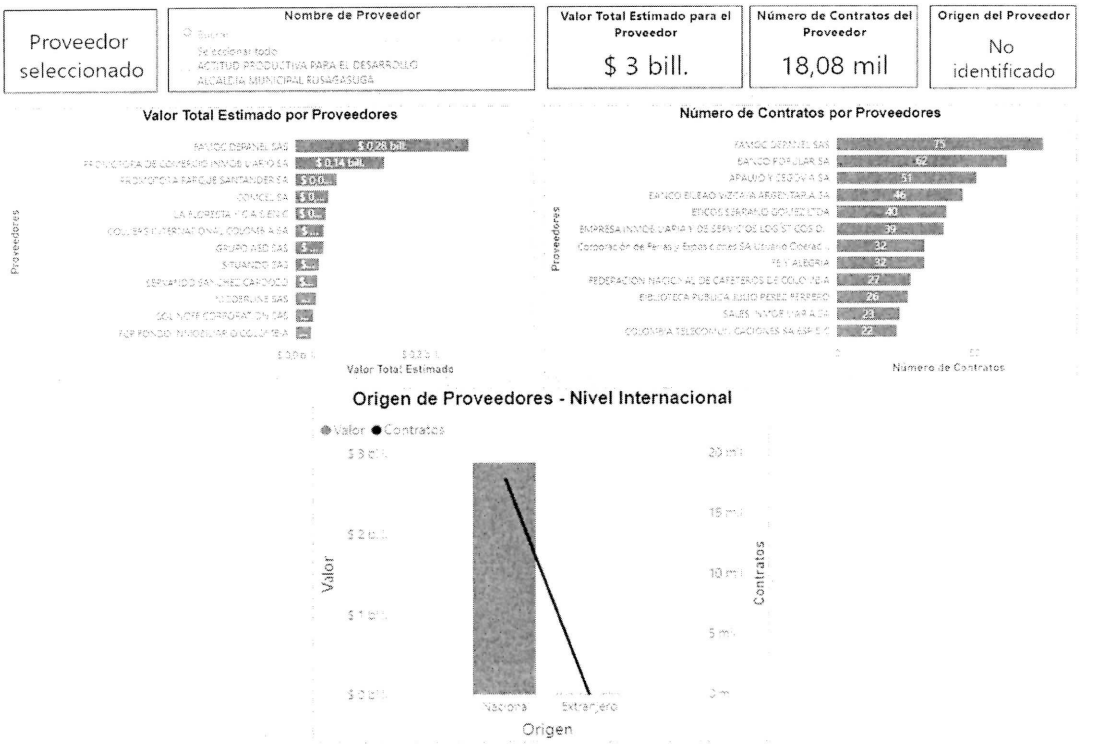
En los contratos suscritos en Secop II por las entidades estatales durante las vigencias 1 de enero del 2022 a 17 de junio del 2024 contratos dentro del clasificador 801315 – Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificaciones a través de modalidad directa por valor de trescientos once mil setecientos dieciocho millones setecientos cuarenta y ocho mil pesos ($311.718.748.000), de un gran total de servicios inmobiliarios de dos billones ochocientos noventa y seis mil seiscientos ochenta y nueve millones seiscientos cuarenta y siete mil cuatrocientos ochenta y cinco pesos ($2.896.689.647.485).



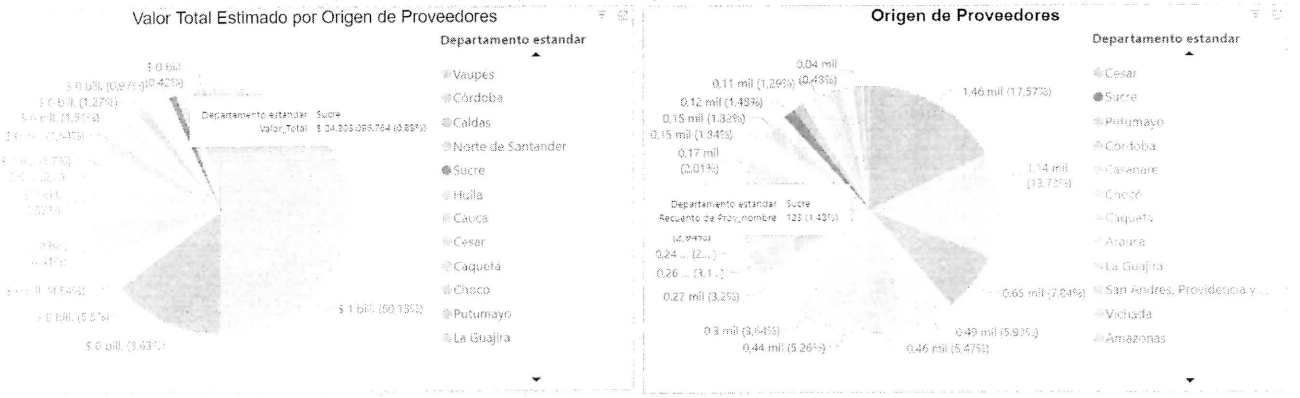
Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2022			2023			2024			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	ratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
8013 - Servicios inmobiliarios	8154	$ 1.408.896.420.466	48,64%	6002	$ 996.035.321.520	34,39%	3922	$ 491.757.905.499	16,98%	18078	$ 2.896.689.647.485	100,00%
801315 - Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	8154	$ 1.408.896.420.466	48,64%	6002	$ 996.035.321.520	34,39%	3922	$ 491.757.905.499	16,98%	18078	$ 2.896.689.647.485	100,00%
Total	8154	$ 1.408.896.420.466	48,64%	6002	$ 996.035.321.520	34,39%	3922	$ 491.757.905.499	16,98%	18078	$ 2.896.689.647.485	100,00%

De igual manera se evidencia que los contratos antes mencionados fueron suscritos con diversos proveedores, en su mayoría nacionales, como se evidencia a continuación:



De este total el departamento de Sucre tiene una participación de $24.803.096.764 millones correspondiente al 0.88% de valor total estimado de los proveedores a nivel nacional y de 123 proveedores equivalente al 1,48%.



En conclusión, se puede evidenciar que dentro de las entidades públicas existe una demanda en la participación para los contratos cuya modalidad es directa en el Departamento de Sucre con el código de clasificador 801315.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

Para el caso del presente estudio previo se observa en el mercado diversas personas naturales o jurídicas dedicadas al expendio de comidas preparadas, con propiedad de establecimientos comerciales o planta de

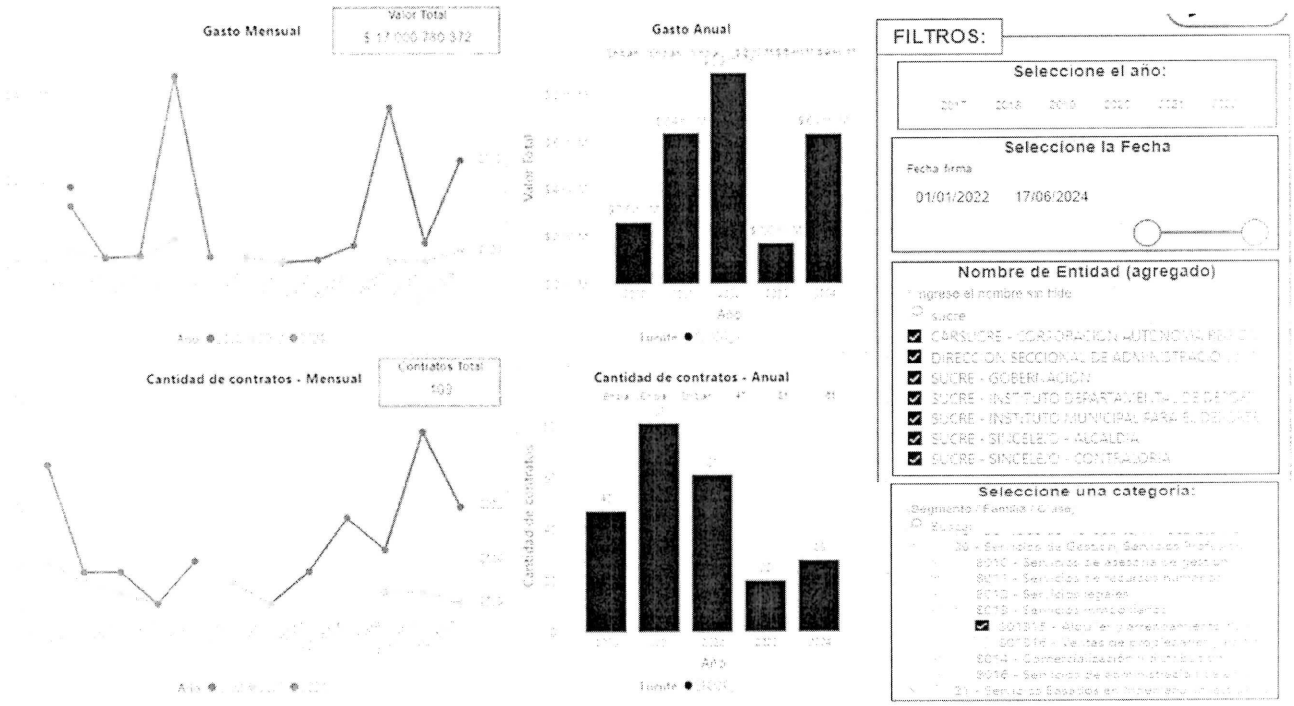
alimentos (restaurantes o cafeterías) que cumplen con las necesidades de la Escuela de Carabineros *Rafael* Núñez, con experiencia certificada y capacidad operativa.

ANÁLISIS DEL SECTOR

En el sector comercial e industrial se presenta un mercado muy amplio donde se encuentra variedad de personas naturales y jurídicas que prestan el servicio de alimentos y están en condiciones de tomar en ARRENDAMIENTO EL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA."

La población de usuarios está compuesta básicamente por el personal de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.

Se realizó un estudio al sector comercial a través del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente durante las vigencias 2022, 2023 hasta 17 de junio del año 2024; de los contratos dentro del clasificador 801315 – Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificaciones a través de modalidad directa, en el Departamento de Sucre, encontrando que se suscribieron 109 contratos por un valor total de $17.000.780.372 millones de pesos, encontrando un sector diversificado donde existen personas naturales o jurídicas que ofrecen altos estándares de calidad, los cuales exigen tener una infraestructura preestablecida para ofrecer sus productos alimenticios



En estas condiciones se evidenció que durante las vigencias fiscales 2022, 2023 y 2024 se han suscrito contratos tanto por arrendadores como por arrendatarios que se evidencia en el modelo de abastecimiento según la imagen anterior.

La tercerización de servicios de cafetería en las instituciones tanto públicas como privadas que no cuentan con instalaciones, equipo y personal especializado propio, para el servicio de cafetería, se hace necesario a través

de contratos para la prestación del servicio de cafetería 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 las 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.

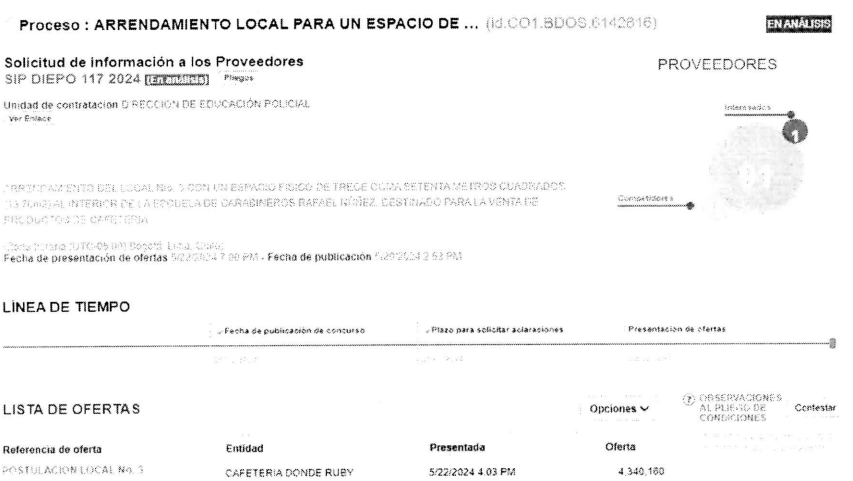
El arrendamiento de espacios físicos para el servicio de cafetería con personas o empresas generan ahorro en costos y en el manejo y administración de personal, eliminando los trámites de contratación, cargas impositivas y gastos administrativos, por tal razón el contratar con personas especializadas y con experiencia es un factor de ganancia entre el oferente y contratante en beneficio de los clientes internos de la entidad.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

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

Se realizó publicación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública proceso **SIP DIEPO 117 2024**, invitando a oferentes a nivel nacional a presentar cotización y postulación, con fecha de publicación el día **20/05/2024** y cierre el día **22/05/2024**, en donde a 91 proveedores les llegó la solicitud de cotización, pero solamente un oferente publicó cotización, así:



INFORMACION	
RAZON SOCIAL	CAFETERIA DONDE RUBY
REPRESENTANTE LEGAL	RUBY DEL CARMEN ORTEGA VERGARA
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	C.C. No 42.202.866
DIRECCION	CALLE 32 # 17-49 BARRIO LOS ALPES, COROZAL
CORREO ELECTRONICO	paterninasalvaro@gmail.com
TELEFONOS	3114306193

A continuación, se relaciona el estudio de mercado realizado con empresas del municipio de Corozal, a fin de determinar valores y poder establecer sí los precios ofertados en el SECOP II por la firma CAFETERÍA DONDE RUBY, se ajustan a los precios del mercado.

COTIZACIONES ESTUDIO DE MERCADO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COTIZACIÓN CAFETERÍA DONDE RUBY	COTIZACIÓN BOLSAS COROZAL	COTIZACIÓN JUGOS NATURALES JUDITH	COTIZACIÓN GERMAN ACOSTA VERGARA
1	GASEOSA COCA COLA 1.5	Unidad	1	7000	7000	7000	7500
2	GASEOSA COCA COLA FLEXI	Unidad	1	2800	3000	2800	3000
3	GASEOSA KOLA ROMAN	Unidad	1	2800	2600	2500	2500
4	GASEOSA POSTOBON ECONO LITRO	Unidad	1	3000	3200	3000	3000
5	GASEOSA POSTOBON PERSONAL	Unidad	1	2000	2200	2000	2000
6	GASEOSA POOL PERSONAL	Unidad	1	1500	1500	1500	1500
7	GASEOSA BIG COLA PERSONAL	Unidad	1	1500	1500	1500	1500
8	JUGO DEL VALLE PERSONAL SABORES	Unidad	1	3000	3200	3000	2800
9	JUGO DEL VALLE PERSONAL ORIGINAL	Unidad	1	2000	2000	2000	2000
10	JUGO DEL VALLE 1.5	Unidad	1	4500	5000	4500	5000
11	JUGO TUTI FRUTI PERSONAL	Unidad	1	1500	1500	1500	1500
12	JUGO NECTAR POOL	Unidad	1	3000	3000	3000	2800
13	PONY MALTA PERSONAL	Unidad	1	2800	3000	2800	2800
14	PONY MALTA MINI	Unidad	1	1700	1800	1800	1800
15	AGUA POOL SIN GAS LITRO	Unidad	1	2000	2000	2000	2000
16	AGUA POOL SIN GAS PERSONAL	Unidad	1	1200	1200	1200	1200
17	AGUA CRISTAL LITRO	Unidad	1	2200	2200	2000	2000
18	AGUA BRISA LITRO	Unidad	1	2200	2200	2000	2000
19	AGUA BOLSA PEQUEÑA	Unidad	1	200	200	200	200
20	AGUA MARACUYA	Unidad	1	2000	2000	2000	2000
21	AGUA LIMONADA	Unidad	1	2000	2000	2000	2000
22	GATORADE	Unidad	1	3800	3600	3500	3600
23	SQUASH	Unidad	1	3000	2600	2500	2600
24	BRETAÑA	Unidad	1	3000	2800	3000	2800
25	SAVILOE	Unidad	1	2500	2500	2500	2500
26	MILO	Unidad	1	2000	2000	2000	2000
27	LECHE CHOCOLATADA	Unidad	1	1700	1700	1700	1700
28	BON YURT ALPINA	Unidad	1	4000	3800	4000	3800
29	YOGURT ALPINA ORIGINAL	Unidad	1	2500	2500	2500	2500
30	AVENA BOLSA	Unidad	1	1700	1700	1700	1700
31	DETODITOS	Unidad	1	3000	3000	3000	3000
32	PAPAS MARGARITAS	Unidad	1	2200	2200	2200	2200
33	CHEESE TRIS	Unidad	1	2000	2000	2000	2000
34	CHOCLITOS	Unidad	1	2000	2000	2000	2000
35	DORITOS	Unidad	1	2200	2000	2200	2000
36	CHOCOLATINA GOL	Unidad	1	1600	1500	1600	1700
37	BIANCHI BARRA	Unidad	1	1000	1000	1000	1000
38	CHOCORRAMO	Unidad	1	2400	2400	2500	2500
39	BROWNIE CHOCORRAMO	Unidad	1	2800	2900	3000	2800
40	TORTA GALA	Unidad	1	2000	2000	2000	2000
41	MANI	Unidad	1	2000	1800	2000	1800
42	GALLETAS FESTIVAL	Unidad	1	1500	1500	1500	1500
43	GOLOSINAS SURTIDAS	Unidad	1	100	200	200	200
44	BOM BOM BUM	Unidad	1	600	600	600	600
45	DEDITO FRITO	Unidad	1	1500	1500	1500	1500
46	AREPA DE HUEVO	Unidad	1	3000	3000	3000	3000
47	PATACON CON QUESO	Unidad	1	2000	1500	2000	2000
48	AREPA CON QUESO	Unidad	1	1500	600	1500	600
49	PAN DE QUESO	Unidad	1	600	600	600	600

50	GALLETA DE QUESO	Unidad	1	600	600	600	600
51	GALLETA PUNTO ROJO	Unidad	1	600	600	600	600
52	CROISSANT	Unidad	1	600	600	600	600
53	PAN DE BOCADILLO CON QUESO	Unidad	1	600	600	600	600
54	ROSQUITAS	Unidad	1	600	600	600	600
TOTAL:			**54**	**$ 112.100**	**$ 110.800**	**$ 111.100**	**$ 110.300**

Al analizar los precios cotizados:

- El valor total de la cotización del oferente interesado **CAFETERÍA DONDE RUBY** fue $ 112.100 pesos.
- El valor total de la cotización 1 **BOLSAS COROZAL** en el análisis del sector fue $ 110.800 pesos.
- El valor total de la cotización 2 **JUGOS NATURALES JUDITH** en el análisis del sector fue $ 111.100 pesos.
- El valor total de la cotización 3 **GERMAN ACOSTA VERGARA** en el análisis del sector fue $ 110.300 pesos.

Se llega a la conclusión que sí bien es cierto el oferente CAFETERÍA DONDE RUBY sobrepasa por un valor muy mínimo con relación a los precios del estudio de mercado, ya que son accesible y por ende representan un beneficio económico para el personal de profesionales, estudiantes y auxiliares de policía y en general la población que utiliza ese servicio.

SELECCIÓN DEL OFERENTE

Se realizó reunión de trabajo, dejando como soporte el acta número AC-2024-000411-ESRAN SUDIE-JEFAD-2.25 del 23/05/2024, en la cual se estableció que verificada la información presentada por la empresa CAFETERIA DONDE RUBY NIT 42202866-1, representada legalmente por RUBY DEL CARMEN ORTEGA VERGARA, CC No 42.202.866, se considera que la propuesta es conveniente para la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, teniendo en cuenta lo siguiente:

a) Está inscrito en el registro mercantil desde el 7 de marzo del 2012 y su actividad económica tiene relación con el objeto del contrato (5613).

   Actividad 5613. La preparación y el expendio de alimentos para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. Por lo general, estos establecimientos expenden alimentos ligeros (que no constituyen comidas completas) que pueden ser o no, preparados dentro del establecimiento. No presentan una decoración estandarizada y pueden o no suministrar bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

b) Demuestra experiencia en expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, y suscripción de contratos de arrendamiento con escuela de policía, por un término superior a tres (3) años.

c) Por su parte, presentó catálogo de precios de los productos a ofertar dentro del contrato, los cuales están ajustados al mercado, sin embargo, estos no hacen parte del estudio de mercado del presente proceso, estos fueron comparados con los precios históricos de los contratos anteriormente suscritos por la Dirección de Educación Policial como se relaciona en el punto 5.2 de este estudio previo (PRECIOS HISTÓRICOS)

Por lo anterior, se solicita respetuosamente a la Dirección de Educación Policial, invitar directamente al oferente a presentar oferta en SECOP II, con el fin de verificar que cumpla con los criterios exigidos por la entidad.

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO

COSTOS DE OPORTUNIDAD: al ofrecer el servicio de cafetería al interior de la Escuela de policía se brinda seguridad y comodidad al personal que se encuentra en la unidad policial, aunado al hecho que las instalaciones se encuentran ubicadas en la zona vereda Las Brujas del municipio de Corozal (Sucre). De igual manera, se atiende la necesidad de suministrar el servicio de cafetería durante su permanencia en la institución, dada la relevancia que tiene la prestación de este servicio en el rendimiento académico, en la salud y en el bienestar del personal docente, visitante, uniformado y no uniformado.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: Este servicio beneficia al personal porque propicia un servicio de cafetería inmediato y de mayor calidad en los productos que se suministran en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo dentro de los horarios establecidos en el Régimen Interno.

COSTOS INDIRECTOS: Todos los costos (certificaciones, costo de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato, entre otros). Las pólizas, que se toman al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato estarán a cargo del futuro contratista.

4. MONEDA A CONTRATAR

La contratación se efectuará en moneda legal vigente en Colombia (peso colombiano).

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para realizar el análisis de precios se hizo necesario tener en cuenta los precios referencia de los siguientes aspectos:

- Precios referencia SECOP (otras entidades)
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios de catálogo o portales web.
- Precios del mercado (cotizaciones).

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

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

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
LICEOS DEL EJERCITO / EDUAR ALFONSO MUÑOZ ROJAS	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE TERRENO JUNTO CON EL MOBILIARIO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL LICEO MATAMOROS DE LOS LICEOS DEL EJÉRCITO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA ESCOLAR	238-CELIC-2019 01/02/2019	CD-065-CELIC-2019 https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?notice=CO1.NTC.705838	$8.774.570,00
INSTITUTO NACIONAL DE MEDICINA LEGAL Y CIENCIAS FORENSES / RESTAURANTE COMA RICO MEDELLIN	ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL ÁREA LOCATIVA CON DOTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA SEDE MEDELLÍN DEL INSTITUTO NACIONAL DE MEDICINA LEGAL Y CIENCIAS	CD-0019-DRNO-2020 30/06/2020	CD-0019-DRNO-2020 https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.1312848	$110.028,00

	FORENSES, UBICADA EN LA CARRERA 65 N.80-325.			
POLICIA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO / RESTAURANTE Y PARRILA SABOR COLOMBIANO.	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL PRIMER DISTRITO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO.	88-1-10041-21 28/09/2021	PN MEVIL CD 074 2021 https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.2224641	$487.662,00

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

Se consultó en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II, procesos con objeto similar al del futuro proceso de contratación. De igual forma, se deja constancia que no se toman los valores unitarios, teniendo en cuenta que el valor del canon de arrendamiento depende de muchas variables como la ciudad donde esté ubicado el inmueble, el sector y los metros cuadrados de los locales, por lo cual no es posible tomar como referencia estos precios SECOP.

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 5,62% PARA 2021	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 13,12% PARA 2022	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 9.28 % PARA 2023
1	DEPARTAMENTO DE POLICÍA CUNDINAMARCA / GIOVANNI ESPITIA FUQUENE	26-1-10011-21 11/08/2021	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO CON UN AREA DE 292 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERIA UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DE DEPARTAMENTO DE POLICIA CUNDINAMARCA	$ 36.517.181,04	$ 38.569.446,61	$ 43.629.758,01	$ 47.678.599,55
2	DIRECCION DE EDUCACIÓN POLICIAL / UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2020	80-1-30062-22 13/07/2022	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 431,2 (CUATROCIENTOS TREINTA Y UNO) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y RESTAURANTE AL SERVICIO DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL PROFESIONAL Y PERSONAL NO UNIFORMADO, DEL COMPLEJO EDUCATIVO DEL SUR "ENRIQUE SANTOS CASTILLO" UBICADOS EN LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ "TENIENTE CORONEL JULIAN ERNESTO GUEVARA CASTRO	$ 65.412.794,16	_____	$ 73.994.952,75	$ 80.861.684,37
3	DIRECCION DE EDUCACIÓN POLICIAL /	80-1-30096-23 12/09/2023	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y	$ 92.562.600	_____	_____	$ 101.152.409,28

	GASTRONOMIA CAPITAL SAS		AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA				

Teniendo en cuenta que en la vigencia 2021 la Dirección de Educación Policial (antes Dirección Nacional de Escuelas) no suscribió contratos con objeto igual o similar al que se pretende contratar, se tomó como referencia el contrato suscrito por el Departamento de Policía Cundinamarca.

- **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)

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
N/A	N/A	N/A	N/A

5.4. PRECIOS DE MERCADO (NO APLICA)

Nota: Se tiene como constancia avaluó comercial realizado por el señor Subintendente EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO perito valuador de la Dirección de Educación Policial DIEPO, soportado mediante comunicado oficial No. GS-2024-001384-DIEPO de fecha 24/01/2024, donde establece el valor de TRESCIENTOS SESENTA Y UN MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS ($361.680) moneda legal colombiana (no incluye servicios públicos) para un valor total estimado por doce (12) meses de CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA MIL CIENTO SESENTA PESOS ($4.340.160) moneda legal colombiana excluido IVA.

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

5.5 ANÁLISIS CANON DE ARRENDAMIENTO

Teniendo en cuenta el avalúo realizado por perito establece el canon de arrendamiento por valor de TRESCIENTOS SESENTA Y UN MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS ($361.680) moneda legal colombiana (no incluye servicios públicos de energía, ni gas)

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO (AVALUO COMERCIAL)	VALOR ESTIMADO
1	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO (LOCAL 3) DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13,70 M^2), AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA	N/A	N/A	N/A	$361.680,00	$361.680,00
VALOR TOTAL					$361.680,00	$361.680,00

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

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor total estimado para el presente proceso es de **CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA MIL CIENTO SESENTA PESOS ($4.340.160)** moneda legal colombiana excluido IVA, así:

ÍTEM Y/O LOTE	REC	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	---	ESRAN	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO (LOCAL 3) DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13,70 M^2), AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS	12	$361.680,00	$4.340.160,00

			RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA			

Nota 1: es de tener en cuenta que la finalidad de Policial Nacional no es el arrendamiento de inmuebles, ni el lucro como resultado de esta actividad económica, el objeto de abrir estos espacios dentro de una Unidad Policial, es buscar seguridad y bienestar de los miembros de nuestra Institución. El presente avalúo se realizó únicamente con fines de establecer la renta de un espacio físico para el funcionamiento de un local de venta de productos de cafetería en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.

Nota 2: los servicios energía y gas se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomara de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cubico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, lo cual arrojara la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios; el servicio de agua será proporcionado por la Escuela de Carabineros Rafael Núñez toda vez que esta cuenta con pozo de agua subterráneo.

Tc.

Teniente Coronel **JOHN FRANK BUITRAGO GONZALEZ**
Director Escuela de Carabineros Rafael Núñez

ORD06 **ANDREA STEFANIA JINETE ARAGÓN**
Responsable Estudios Previos Escuela de Carabineros Rafael Núñez

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Aplica **Anexos**

- ☐ Certificación de la necesidad
- ☐ Especificaciones técnicas mínimas
- ☐ Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- ☐ Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
- ☐ Obligaciones de la policía nacional
- ☐ Obligaciones del contratista

Formularios adjuntos al estudio previo

- ☐ Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
- ☐ Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
- ☐ Compromiso anticorrupción (obligatorio)
- ☐ Sistema de gestión ambiental (obligatorio)
- ☐ Experiencia del proponente (obligatorio)

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

ITEM	DESCRIPCIÓN
1	Formato solicitud cotizaciones
2	Certificación de la necesidad
3	Cotización recibida
4	Comunicación oficial GS-2024-000469-ESRAN Solicitud especificaciones ambientales SGA para estudios previos
5	Comunicación oficial GS-2024-000505-ESRAN respuesta especificaciones ambientales SGA para estudios previos
6	Comunicación oficial GS-2024-000468-ESRAN Solicitud especificaciones SG-SST para estudios previos
7	Comunicación oficial GS-2024-000491-ESRAN respuesta especificaciones SG-SST para estudios previos
8	Comunicación oficial GS-2024-000096-ESRAN solicitud avalúo
9	Comunicación Oficial GS-2024-001384-DIEPO avalúo local 3
10	Precios referencias SECOP II
11	Acta reunión de selección de oferente AC-2024-000411-SUDIE-JEFAD - 2.25 del 23/05/2024

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

No.	CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		
2	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Dirección de Educación Policial, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.		
3	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.		
4	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.		
5	El servicio de cafetería se realizará de lunes a domingo de 07:00 a 18:00 horas incluyendo festivos.		
6	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.		
7	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.		
8	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.		
9	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.		
10	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.		
11	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.		
12	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.		

13	El arrendatario deberá mantener la despensa, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.		
14	El arrendatario se compromete a disponer de (03) puntos ecológicos con tapa giratoria con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. **DIMENSIONES:** Largo: 69.00 cm, Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm,Peso: 33.00 kg  Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica		
15	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades, entregando informe al supervisor del mismo.		
16	El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.		
17	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.		
18	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.		
19	La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor del contrato.		
20	En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar a la señora Directora de Educación policial para su verificación y aprobación, sí se aprueba es necesario realizar modificatorio con su respetivo estudio de mercado. El arrendatario deberá mantener el listado de precios en un lugar visible al público.		
21	El **oferente y futuro contratista** deberá aplicar el Decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, de conformidad con el siguiente listado:		

ITEM	LISTADO DE PRODUCTOS
1	GASEOSA COCA COLA 1.5
2	GASEOSA COCA COLA FLEXI
3	GASEOSA KOLA ROMAN
4	GASEOSA POSTOBON ECONO LITRO
5	GASEOSA POSTOBON PERSONAL
6	GASEOSA POOL PERSONAL
7	GASEOSA BIG COLA PERSONAL
8	JUGO DEL VALLE PERSONAL SABORES
9	JUGO DEL VALLE PERSONAL ORIGINAL
10	JUGO DEL VALLE 1.5

		11	JUGO TUTI FRUTI PERSONAL			
		12	JUGO NECTAR POOL			
		13	PONY MALTA PERSONAL			
		14	PONY MALTA MINI			
		15	AGUA POOL SIN GAS LITRO			
		16	AGUA POOL SIN GAS PERSONAL			
		17	AGUA CRISTAL LITRO			
		18	AGUA BRISA LITRO			
		19	AGUA BOLSA PEQUEÑA			
		20	AGUA MARACUYA			
		21	AGUA LIMONADA			
		22	GATORADE			
		23	SQUASH			
		24	BRETAÑA			
		25	SAVILOE			
		26	MILO			
		27	LECHE CHOCOLATADA			
		28	BON YURT ALPINA			
		29	YOGURT ALPINA ORIGINAL			
		30	AVENA BOLSA			
		31	DETODITOS			
		32	PAPAS MARGARITAS			
		33	CHEESE TRIS			
		34	CHOCLITOS			
		35	DORITOS			
		36	CHOCOLATINA GOL			
		37	BIANCHI BARRA			
		38	CHOCORRAMO			
		39	BROWNIE CHOCORRAMO			
		40	TORTA GALA			
		41	MANI			
		42	GALLETAS FESTIVAL			
		43	GOLOSINAS SURTIDAS			
		44	BOM BOM BUM			
		45	DEDITO FRITO			
		46	AREPA DE HUEVO			
		47	PATACON CON QUESO			
		48	AREPA CON QUESO			
		49	PANE DE QUESO			
		50	GALLETA DE QUESO			
		51	GALLETA PUNTO ROJO			
		52	CROISSANT			
		53	PAN DE BOCADILLO CON QUESO			
		54	ROSQUITAS			
22	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.					
23	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial 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 en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).					
24	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.					
25	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.					
26	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.					
27	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT					
28	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.					

29	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en la cafetería, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.		
30	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud del municipio de corozal.		
31	Art.13 Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; la dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.		
32	Art.14 Educación y Capacitación. 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; las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador 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 esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; 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; el manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites		
33	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Carabineros Rafael Núñez 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 en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). Como también a mantener una lista de precios para cafetería con los artículos que se deseen vender en una tabla física como menú o "carta" para los clientes, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios. (nota: los precios de los productos no podrán ser modificados a criterio propio del arrendatario ni como consecuencia de las fluctuaciones de la moneda).		
34	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES		
35	**CAPACIDAD OPERATIVA** El oferente deberá contar con la suficiente capacidad operativa requerida para el cumplimiento del objeto contractual, para lo cual presentará certificación firmada por el representante legal, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder mantener la disponibilidad de los productos a ofrecer al personal de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez que se beneficiará con el contrato, adicionalmente tendrá que contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de cafetería; así mismo, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual, para esto deberá tener como mínimo: • Dos (2) neveras • Una (1) greca • Un (1) vitrina • Una (1) estufa eléctrica		

	• Una (1) enfriador **EXPERIENCIA PROPONENTE** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería para el personal de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de cafetería y/o restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique la duración del contrato, lugar de ejecución y servicios o productos ofrecidos; en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas. Información que debe traer la certificación: - Nombre, dirección y/o teléfono del contratante - Nombre, dirección y/o teléfono del contratista - Objeto del contrato certificado. - Número de contrato. - Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales). Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando como valor contratado el inicial. Los contratos cuya certificación y/o actas, conforme a lo solicitado, no permitan verificar la información requerida no serán tenidos en cuenta. No se admiten certificaciones de subcontrataciones. No se admiten auto certificaciones arrendamientos propios. No se acepta ningún otro documento a los enunciados para soportar las certificaciones presentadas. No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final). No se aceptan certificaciones con enmendaduras o que presenten inconsistencias.		
36	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL** El personal que atenderá y/o prestará los servicios de cafetería en la Dirección de Educación Policial – Escuela de Carabineros Rafael Núñez deberá tener la respectiva experiencia en preparación de alimentos, atención al público y desarrollo de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación de certificados de experiencia, expedidos por entidades y/o empresas a las cuales se les haya prestado los servicios como mínimo de un año.		
37	**DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD** El oferente y futuro contratista, deberá diligenciar el formato 1DT-FR-0016 "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD ", el cual será suministrado por el supervisor dentro de los cinco días (05) siguientes a la firma.		

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
2	Atención al cliente	Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.	100%

ITEM	CRITERIO SGA	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
	ETAPA PRECONTRACTUAL			
1	Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista.	El oferente y futuro contratista deberá anexar comunicación oficial firmada por el representante legal o persona natural, donde certifiquen que		

	Igualmente, el contratista Debra garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante, especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.	cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista; así mismo, anexe los permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva; **o en su defecto**, se informe que no requieren de los mismos.		
2	Consulta de sanciones o infracciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA) **http://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext.**	Certificar el estado de sanciones o infracciones ambientales, anexando pantallazo de consulta en la ventanilla integral de trámites ambientales - VITAL.		
ETAPA CONTRACTUAL				
1	Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios. El futuro contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional.	El contratista debe incluir en el informe de actividades la evidencia del cumplimento a los criterios ambientales en esta etapa.		
2	Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en			

	todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	Comunicación oficial donde se manifesté los compromisos de cumplimiento de todos los numerales y sus notas en materia ambiental para el presente objeto contractual. Mantener la información documentada y disponible de los soportes de cumplimiento normativo ambiental en caso de auditorías de control internas y externas. Las evidencias del cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente objeto contractual, deberán ser allegadas al supervisor del contrato y revisadas por parte del funcionario que tiene el rol de responsable de Gestión Ambiental ESRAN. El oferente y futuro contratista deberá presentar en su propuesta las condiciones de ámbito técnico exigidas para el presente proceso, las cuales deben ser firmadas por el representante legal, donde se comprometa a cumplir en su totalidad con los requisitos en materia ambiental.		
3	Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados de hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).			
4	Se prohíbe el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.			
5	Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo sobre temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: •Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. •Uso de elementos de protección personal •Manejo de sustancias químicas •Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) •Normativa ambiental •Saneamiento básico •Gestión del riesgo, que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.			
6	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.			
7	Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa contratista			
8	Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.			
9	El Oferente y futuro Contratista deberá prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento.			
10	4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales. - El inmueble no deber tener bombillas incandescentes y contra con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. - El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). - El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido por el Gobierno Nacional, aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. - El inmueble deberá tener plenamente identificadas las rutas de evacuación, contar con sistemas de alertas, señalización y alarma según requerimientos de la ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. - En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento.			
11	4.4.1 Cafeterías o restaurantes El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de			

	lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados, de conformidad a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015 "Por el medio del cual se establece regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado de Aceite Vegetal Usado". Así mismo, al igual que en las unidades a nivel nacional, deberán darles manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.			
12	En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional". Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental. 1.El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los			

	Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. 2.El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". 3.El arrendatario no puede realizar vertimiento 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 la modifique o sustituya. 4.Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones". 5.El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. 6.El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. 7.El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los			

vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.

8. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y 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 desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.
-Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
-Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.

9.El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la 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.

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".

10.El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (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.

11.El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 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".

12.El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".

13.El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y

	en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones". De conformidad con los 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 mismos, 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. 14.El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-. 15.El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario. 16.El arrendatario deberá 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 las instalaciones policiales. 17.El arrendatario deberá 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 Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)". 18.El arrendatario deberá 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%. 19.El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".			

	Nota: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.			
	OTROS			
1	Requerimientos para interventores y/o supervisores de contratos El interventor y/o supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio previo y el contrato, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación.	Informe de supervisión.		

No.	CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
1	De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo". Así Artículo 7. Adoptasen los siguientes criterios como directrices para el aseguramiento y evaluación de los contratistas y subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas según el alcance de esta resolución establecido en el Artículo cuarto (4) y estos deberán aplicarse en todas las etapas pre contractuales y post-contractuales, de la contratación en la Policía Nacional.
2	**Las personas naturales o jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios u otra modalidad contractual, deben presentar los siguientes soportes,** así: Certificado del curso de 50 horas en el SGSST o el certificado del curso de actualización SGSST de 20 horas vigente (Resolución 4927 de 2016), en caso de no tenerlo presentar la inscripción al curso con las entidades autorizadas (ARL, SENA, etc), realizar el curso y entregar el certificado a GUTAH DIEPO.
3	**Las personas naturales o jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios deberán entregar el siguiente texto impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los siguientes criterios para celebrar, ejecutar y liquidar el contrato, así**: Para **celebrar el contrato**, adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, la persona natural o jurídica, deberá: • Durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 *"Responsabilidades de los trabajadores"*. 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades. Tenencia de Elementos de Protección Personal, acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Para **celebrar el contrato**, adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, la persona natural o jurídica, deberá: • Durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 *"Responsabilidades de los trabajadores"*. 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.

	• Tenencia de Elementos de Protección Personal, acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Para la **ejecución del contrato**: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: • Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de 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 subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad • Utilizar permanente los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada • Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar • Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista y o persona natural, planilla(s) integrada(s) de liquidación de aportes, con la afiliación vigente del representante legal y los trabajadores a (E.P.S., A.R.L.) de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato (Riesgo 5, conforme al Decreto No. 768 de 2022). Para **liquidar el contrato** al término de su ejecución, el contratista deberá: • Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.
4	Debido al aumento de síntomas respiratorios (Gripe) y la nueva variante de Covid-19 *"JN.1"* de ser adjudicado el contrato, la personal natural o jurídica deberá cumplir con la normatividad que reglamente, adicione, modifique o sustituya aspectos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, aplicable al objeto contractual, para prevenir la propagación del Coronavirus Covid-19, adoptando los protocolos de bioseguridad establecidos por las distintas autoridades.
5	Notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el contratista, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.

Teniente Coronel **JOHN FRANK BUITRAGO GONZALEZ**
Director de Escuela

Intendente Jefe **LUIS JAVIER VARGAS MENDOZA**
Responsable SSGST

Intendente **DOUGLAS JULIAN PLAZA RANGEL**
Analista de Planeación (SGA)

ORD06 **ANDREA STEFANIA JINETE ARAGÓN**
Estructurador(a) Estudio Previo

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS, CON INICIO EN LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y DE LAS PRÓRROGAS SI HUBIERA.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACION DEL CONTRATO 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 JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS, CON INICIO EN LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y DE LAS PRÓRROGAS SI LAS HUBIERA	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 JURIDICO	CALIDAD DEL SERVICIO.	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS, CON INICIO EN LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y DE LAS PRÓRROGAS SI HUBIERA.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIOS DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	200 SMMLV	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y DE LAS PRÓRROGAS SI LAS HUBIERE.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL ARRENDATARIO CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL 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 **2.2.1.2.3.2.9.** DEL DECRETO 1082 DE 2015.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA DENTRO DEL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARIA CON BASE EN UN 0,2 % DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR 10 DIAS	CUANDO EL ARRENDATARIO NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNOS DE SUS MODIFICATORIOS A POLIZA DE GARANTIA UNICA.
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARIA CON BASE EN UN 0,5 % DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE 15 DIAS CALENDARIO QUE SE LE DESCONTARA DEL SALDO QUE LE ADEUDE A LA ENTIDAD, ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARIA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLO.	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL EN ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO.
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL 20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO.	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL ARRENDATARIO SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD.

Teniente Coronel **JOHN FRANK BUITRAGO GONZALEZ**
Director de Escuela

ORD06 **ANDREA STEFANIA JINETE ARAGÓN**
Estructurador(a) Estudio Previo

POLICÍA NACIONAL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

No.	1	2	3
Clase	General	General	General
Fuente	Externo	Externo	Externo
Etapa	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Tipo	Económico	Operacional	Económico
Descripción	El No pago del canon de arrendamiento.	Que el arrendatario termine el contrato, antes del plazo ejecución pactada.	El pago parcial del pago del canon de arrendamiento
Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Incumplimiento por parte del arrendatario.	Terminación anormal del proceso de contratación y no cumplimiento del objeto del contrato.	Incumplimiento parcial en el pago del canon de arrendamiento por parte del arrendatario.
Probabilidad	1	1	2
Impacto	3	4	3
Calificación Total	4	5	5
Prioridad	BAJO	MEDIO	MEDIO
¿A quién se le asigna el riesgo?	ARRENDATARIO	ARRENDATARIO	ARRENDATARIO
Tratamiento controles a ser implementados	Establecer en el estudio previo la modalidad de pago mensual y/o proporcionalidad, así mismo definir clausulas sancionatorias.	Informar al arrendatario desde la adjudicación del contrato las consecuencias del no cumplimiento de las obligaciones de las partes.	Solicitar garantía única y clausulas sancionatorias.
Impacto después del tratamiento: Probabilidad	1	1	1
Impacto después del tratamiento: Impacto	2	2	1
Impacto después del tratamiento: Calificación	3	3	2
Impacto después del tratamiento: Calificación total	BAJO	BAJO	BAJO
Afecta la ejecución del contrato	SI	SI	SI
¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	SI	SI	SI
Persona responsable por implementar el tratamiento	Estructurar Estudio Previo y Supervisor del Contrato	Supervisor del Contrato	Estructurar Estudio Previo y Supervisor del Contrato
Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Desde la elaboración del estudio previo	Adjudicación del contrato	Desde la elaboración del estudio previo
Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	Terminación del contrato	Terminación del contrato	Terminación del contrato
Monitoreo y Revisión: ¿Cómo se realiza el monitoreo?	Informe de supervisión	Informe de supervisión	Informe de supervisión
Monitoreo y Revisión: Periodicidad ¿Cuándo?	Mensual	Inmediato	Mensual

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impact	Valora	Categ					¿Como se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuán
1	Especifico	interno	Ejecución	Riesgo Financiero	Incumplimiento del contrato	Incumplimiento de las obligaciones contractuales, y afectación en el bienestar del personal de estudiantes, Auxiliares de Policia y personal de planta quienes cumplen labores académicas en el centro docente.	3	2	5	Riesgo medio	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras	2	2	4	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato.	Informe de supervisión	Mensual
2	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Mala calidad de los productos	Que no se garantice al personal de la unidad productos de buena calidad	3	2	5	Riesgo Medio	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto y reducir la probabilidad de ocurrencia a través de establecer obligación de la calidad del servicio y monitoreo por parte del supervisor	2	2	4	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato.	Informe de supervisión	Mensual
3	Especifico	externo	Ejecución	Ambiental	El incumplimiento de la normatividad ambiental en la protección del medio ambiente, en la manipulación de alimentos y las condiciones sanitarias	Contaminación del medio ambiente, y la deficiencia en el reciclaje.	2	2	4	riesgo bajo	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto y reducir la probabilidad de ocurrencia a través de establecer obligación de carácter ambiental y monitoreo por parte del supervisor	1	2	3	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato	Informe de supervisión	Mensual
4	General	externo	Ejecución	operacion	El no pago de salarios y prestaciones sociales	Incumplimiento de la normatividad aplicable del Código Sustantivo del Trabajo y del sistema de seguridad social integral	3	2	5	Riesgo	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras,	2	2	4	Bajo	NO	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta	Termino de ejecución del Contrato	Informe de supervisión	Mensual
5	General	externo	Ejecución	operacional	Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual por la ejecución del contrato.	Afectaciones a la salud o vida por intoxicación	3	2	5	Riesgo medio	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras,	2	2	4	Bajo	NO	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y	Termino de ejecución del Contrato	Informe de supervisión	Mensual

Teniente Coronel **JOHN FRANK BUITRAGO GONZALEZ**
Director de Escuela

ORD06 **ANDREA STEFANIA JINETE ARAGÓN**
Estructurador(a) Estudio Previo

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

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** 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 cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

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

6. Permitir el acceso en horas laborales, a los empleados del **ARRENDATARIO,** siempre y cuando estos cumplan con la normatividad en materia de seguridad establecida.

7. Realizar visitas dentro de las instalaciones objeto de arrendamiento, con el fin de verificar el cumplimiento de las Especificaciones técnicas.

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 DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

4) Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

5) Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL 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 sí 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 ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8) Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto.

9) Cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.

10) Brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle).

11) Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de **cafetería**.

12) Restituir el bien inmueble a la terminación del plazo, o de sus prórrogas si las hubiere.

13) Restituir 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.

14) Destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de **cafetería**.

15) Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de **cafetería**, en la forma en que se describe en las "CONDICIONES TÉCNICAS".

16) Cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del ARRENDATARIO en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.

17) Mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados.

18) Cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.

19) Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.

20). Responder por los accidentes, lesión y/o fallecimiento de sus empleados durante la prestación de los servicios en el inmueble arrendado.

21) Cancelar el valor de los consumos que por servicios públicos se generen en el inmueble durante la vigencia del contrato. El supervisor del contrato, en asocio con el ARRENDATARIO y el profesional respectivo, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.

22) Enviar copia mensual al supervisor del contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.

23) Realizar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito de la Dirección de Educación Policial, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro. En este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar indemnización.

24) Pagar el valor del canon de arrendamiento en los términos dispuestos en el presente contrato. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta que se efectúe el respectivo pago.

25) Entregar copia del recibo de pago de los servicios públicos que se causen durante la vigencia del contrato al supervisor.

26) No utilizar niños, niñas y adolescentes para la prestación del servicio, salvo las excepciones previstas en la Ley.

27) Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.

28) Prohibir el expendio y consumo de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.

29) Acatar las sugerencias y recomendaciones que realice el supervisor del contrato, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.

30) Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.