INPEC

ESTUDIOS PREVIOS

ARRENDAMIENTO DE ESPACIO FÍSICO, DISPUESTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA DE LOS FUNCIONARIOS DEL CUERPO DE CUSTODIA Y VIGILANCIA - CCV, ADMINISTRATIVOS, AUXILIARES BACHILLERES, VISITANTES OCASIONALES, UBICADO EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO, ANTIOQUIA - INPEC.

CONTENIDO

1. OBJETO A CONTRATAR....4
1.1. OBJETO....4
1.2. CLASIFICACIÓN UNSPSC....4
1.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS....4
1.4. CONDICIONES TECNICAS MINIMAS DE VERIFICACION Y OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO....5
1.5. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS....9
2. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR....10
3. PLAZO DE EJECUCIÓN....10
4. LUGAR DE EJECUCIÓN....10
5. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA (ARRENDADOR)....10
6. OBLIGACIONES DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO - INPEC....12
7. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS....12
8. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE....13
8.1. ANÁLISIS DE LA OFERTA....13
8.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA....13
8.2.1. ANÁLISIS HISTÓRICO DE LOS CONTRATOS REALIZADOS POR EL INPEC13
8.2.2. DATOS COMPARATIVOS DE OTRAS ENTIDADES PÚBLICAS....16
9. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN Y EL CANON DE ARRENDAMIENTO A FIJAR....19
10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO....20
11. EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO....20
12. GARANTÍAS....24
13. SUPERVISOR DEL CONTRATO....24
14. CLAUSULA DE INDEMNIDAD....25
15. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD....25

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

De acuerdo al Decreto 1567 de 1998 por el cual se crea el sistema nacional de capacitación y el sistema de estímulos para los empleados del Estado en su artículo 24. "El área de calidad de vida laboral será atendida a través de programas que se ocupen de problemas y condiciones de la vida laboral de los empleados de manera que permitan la satisfacción de sus necesidades para el desarrollo personal, profesional y organizacional..."

Dando cumplimiento a los lineamientos establecidos para las entidades del Sector Público el Programa de Bienestar Laboral e Incentivos busca brindar herramientas para el mejoramiento de la calidad de vida de los servidores penitenciarios y sus familias, a través del diseño e implementación de actividades encaminadas a mejorar el nivel de satisfacción, eficacia, efectividad y elevar el sentido de pertenencia del servidor penitenciario con la Institución.

De conformidad con la Resolución 00598 del 16 de marzo de 2018, artículo 91 estableció las funciones del Grupo de Bienestar Laboral numeral 1 "(...) Formular e implementar estrategias, planes, programas y proyectos para el mejoramiento del clima organizacional y el fortalecimiento de la cultura organizacional..."

Así mismo el Programa de Bienestar Laboral e Incentivos versión-2 del año 2018 el cual se encuentra debidamente aprobado tiene como objetivo "brindar herramientas para el mejoramiento de la calidad de vida de los servidores penitenciarios y sus familias y a su vez pretende estimular el aprovechamiento del tiempo libre, la integración familiar y el fortalecimiento de las relaciones interpersonales en el medio laboral.

De otro lado la Subdirección de Talento Humano a través del Grupo de Bienestar Laboral y en atención a las obligaciones y facultades señaladas, ha realizado estudios y seguimiento al bienestar de los funcionarios que laboran en el Instituto, evidenciando la necesidad de mantener un espacio debidamente atendido para servicio de restaurante y cafetería para los funcionarios del Cuerpo de Custodia y Vigilancia, Administrativos, Auxiliares Bachilleres y Visitantes Ocasionales, en consecuencia de ello la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo Antioquia, considera la necesidad de dar continuidad al contrato de arrendamiento en la vigencia 2025, teniendo en cuenta que el contrato de arrendamiento existente termina el próximo 31 de Diciembre de 2024.

Al verificar en la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo Antioquia se encuentra que dentro de las instalaciones, existe un lugar considerado apto para el consumo de alimentos y bebidas, de fácil acceso para los funcionarios que hacen uso de él, así mismo, genera mayor seguridad y menos desplazamiento fuera del establecimiento, garantiza la prestación de servicios del personal en mejores condiciones de vida y que incrementa y optimiza el desempeño de las actividades laborales, no menos importante anotar que además se constituye en un espacio

de integración que contribuye a mantener buenas relaciones interpersonales y mejoramiento del clima laboral.

Por lo anterior, la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo Antioquia al tenor de la normatividad vigente para la contratación directa contenida en la Ley 1150 de 2007, Articulo 2, numeral 4, literal i considera necesario realizar de forma directa la prestación del servicio de cafetería, alimentación, expendio de productos de consumo y por eso considera preciso arrendar esta área a un tercero interesado en asumir dicha actividad.

En caso de que varíe la destinación contratada, el Establecimiento, con base en el incumplimiento del contrato, lo dará por terminado en el estado en que se encuentre y exigirá la restitución del inmueble.

Se evaluaron las posibles opciones que existen para suplir las necesidades con el único fin de resolver dicha situación por parte de la entidad.

Las opciones que existen son las siguientes:

- SECOP II: el cual presenta las modalidades de contratación mínima cuantía, licitación pública, subasta electrónica, contratación directa, menor cuantía, régimen especial.

- Tienda virtual del estado colombiano: donde se utilizan instrumentos como los acuerdos marco, grandes superficies y otros mecanismos de agregación de demanda.

Se escogió la opción más favorable para resolver la necesidad desde los puntos de vista técnico, jurídico y económico, efectuando el análisis de las diferentes alternativas o soluciones que satisfacen la necesidad de la entidad frente a los costos, beneficios y desventajas de cada una de ellas.

PLATAFORMA	TIPO DE PROCESO	CONDICIONES PARA APLICAR LA MODALIDAD	NO APLICA	FAVORABLE
SECOP II	MINIMA CUANTIA	NO SUPERAR LA MENOR CUANTÍA DE LA ENTIDAD $ 130.000.000,00	NO APLICA	
SECOP II	SUBASTA ELECTRONICA	SUPERAR LA MENOR CUANTÍA DE LA ENTIDAD $ 130.000.0000,00	NO APLICA	
TIENDA VIRTUAL DEL ESTADO COLOMBIANO	ACUERDOS MARCO	https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/acuerdos-marco se identifica que desea comprar ,según el catalogo se indica el valor y verificación de ciudades de cobertura	NO APLICA	
TIENDA VIRTUAL DEL ESTADO COLOMBIANO	GRANDES SUPERFICIES	https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/grandes-superficies .se identifica el articulo a comprar y verificación de ciudades de cobertura	NO APLICA	
SECOP II	CONTRATACIÓN DIRECTA	La ley 65 de 1993, artículo 87 regula: "ACTOS DE GESTIÓN Proceso de contratación directa causal de arrendamiento al tenor de la Ley 1150 de 2007, Articulo 2 Numeral 4 literal i		APLICA

1. OBJETO A CONTRATAR

1.1. OBJETO

ARRENDAMIENTO DE ESPACIO FÍSICO, DISPUESTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA DE LOS FUNCIONARIOS DEL CUERPO DE CUSTODIA Y VIGILANCIA - CCV, ADMINISTRATIVOS, AUXILIARES BACHILLERES, VISITANTES OCASIONALES, UBICADO EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO, ANTIOQUIA - INPEC.

1.2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
80131500- Servicios	80 – Servicios de gestión, servicios profesionales, de empresa y servicios administrativos	13-Servicios inmobiliarios	15- Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	02- Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales.

1.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS

El espacio a arrendar por parte de la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo Antioquia ubicado en la Hacienda Nápoles corregimiento de Doradal, con un área total de 141 metros cuadrados (cafetería 36.50 metros cuadrados, hall 30.00 metros cuadrados, cocina 29.50 metros cuadrados, comedor 45.00 metros cuadrados). Tendrá acceso a baños y áreas comunes como escaleras y pasillos en donde se podrán ofrecer los diferentes productos de la cafetería.

Permitir que los funcionarios utilicen el espacio para el consumo de alimentos propios.

El arrendatario del espacio deberá asumir por su cuenta y riesgo las adecuaciones físicas u otro tipo de inversión que considere necesario para utilizar en debida forma el espacio, previa autorización del supervisor y manejar en debida forma el lugar arrendado, respondiendo por el aseo, conservación, mantenimiento y óptima presentación del espacio arrendado.

El arrendatario deberá tener alternativas de almacenamiento de agua potable para su uso en las actividades que generan este servicio.

El horario de atención se fijará de lunes a domingo de 6:00 a.m. 7: 00 pm.

Todo el personal que subcontrate el arrendatario deberá cumplir con los controles y protocolos de seguridad, como de acceso al edificio, así mismo con el aseo y requisitos

de manipulación de alimentos, así mismo aplicar el manual de conservación, manipulación y control de fechas de vencimiento.

El arrendatario deberá velar por la presentación personal de su equipo de trabajo como lo es uniformes, guantes, gorros y demás dotación que permita la higiene y presentación del personal adecuada para la actividad de restaurante.

El arrendatario deberá custodiar, cuidar y responder por los bienes muebles (sillas, mesas, e instrumentos y equipos para el desarrollo de la preparación de alimentos estipulados en el inventario de almacén de la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo,

Los productos que oferte el arrendatario, deberán ser expuestos en el mobiliario y estantería que serán suministrados por el mismo, los cuales deberán contar con excelente presentación, buena ventilación e iluminación. Así mismo las mesas y sillas deberán encontrarse en perfecto estado, así como el aseo y desinfección de los mismos.

Se debe garantizar las condiciones Específicas Sobre Normas De Higiene Y Manejo De Alimentos

1.4. CONDICIONES TECNICAS MINIMAS DE VERIFICACION Y OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITADLES
* Capacidad Operativa y Operacional
* Calidad de los Bienes y Servicios
* Establecimiento de comercio

ITEM	DESCRIPCION	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS
1	CAPACIDAD TECNICA	Disponibilidad de menajes, equipos mobiliarios y utensilios de cocina
2	RECURSO HUMANO	Presentar el proceso afiliaciones de Ley

CONDICIONES TÉCNICAS
El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.
Suministrar todos aquellos productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas variadas, productos lácteos varias clases, confiterías, combos tipo desayuno, almuerzo, ensaladas, frutas, postres, galletería, cereales, misceláneos, aseo entre otros.
El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su stand de personal que atenderá el servicio de restaurante y cafetería, el necesario para prestar el servicio a cabalidad, calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene.

El arrendatario se compromete a ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional. Igualmente, debe permitir que el arrendador realice los respectivos estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de restaurante.
El arrendatario se compromete a ofrecer precios del mercado común, y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias.
El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.
El arrendatario deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas.
El personal manipulador de alimentos deberá adoptar las siguientes prácticas higiénicas y medidas de protección: 1. Uso de vestimenta de trabajo que cumpla con los requisitos estipulados en el Decreto 3075 de 1997 y mantener siempre limpio el uniforme completo. 2. Lavarse las manos a conciencia cada vez que sea necesario. 3. Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. 4. Uso de botas de caucho. 5. Uso de guantes de ser necesario. 6. Usar dos cucharas una para revolver y otra para probar. 7. Utilizar pinzas o cubiertos para manejar los alimentos. 8. Mantener limpias las áreas de trabajo. 9. Mantener el cabello corto, recogido y bien cubierto. 10. No se debe utilizar anillos, joyas o aretes durante sus labores. 11. Limpiar los regueros y las moronas; ya que éstas atraen insectos y roedores. 12. Tomar los vasos por las bases; las tazas por las asas; los platos por los bordes, y los cubiertos por el mango. 13. Lavar y desinfectar el equipo para preparación de alimentos; ya que en las ranuras de la tabla quedan gérmenes, se debe utilizar jabón y agua caliente. 14. Realizar la asepsia adecuada a los utensilios utilizados como vasos, platos, cubiertos, ollas y mesones donde le sirven los alimentos al personal.

El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar los mantenimiento y adecuaciones a que haya lugar con el fin de mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad y que previas actividades de coordinación con el supervisor del contrato, permitirá la inspección al local con el fin de verificar las condiciones sanitarias, higiene, locativas y proceso de manipulación de alimentos, por parte del personal supervisor contractual, jefe administrativo o quien haga sus veces.
Compromiso del horario de la prestación del servicio, el cual será de establecimiento en horario de lunes a domingo desde las 6:00 am y hasta las 19:00pm en jornada continua, incluyendo días festivos, el horario establecido por situaciones especiales puede ser modificado previa solicitud al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato. Diariamente se debe hacer el aseo, limpieza y desinfección de las instalaciones arrendadas (cocina, cafetería baños comunes por lo menos dos veces al día). Debe mantener extintor de color azul, blanco y amarillo cargado, en buen estado en una parte visible para su uso. Se compromete a **no** mantener animales dentro del restaurante y cafetería. Los productos y elementos que sean comercializados en los locales deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera transportada de forma higiénica y adecuada. Se controlará que los proveedores que van a suministrar los alimentos, bebidas y comestibles en el restaurante y cafetería, tengan su respectivo registro sanitario ante la respectiva autoridad competente. Mantener en óptimas condiciones el local destinado a cafetería y restaurante.
El contratista y/o operario del espacio dado en arrendamiento no podrá por ningún motivo o circunstancia sostener negociación alguna para el suministro de alimentos, o cualquier producto alimenticio para el personal de internos privado de la libertad.
El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuación de las instalaciones del comedor a que haya lugar, con el fin de mantener en buenas condiciones la presentación de las mismas y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizara el aseo y presentación de las zonas de cocina, espacio del comedor de estudiantes y auxiliares (incluye sillas, mesas, paredes) de manera diaria al término de cada comida, aspectos que serán verificados a través de los servicios internos.

CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE: El oferente entregara el inmueble en mejores condiciones, ya que debe realizar los mantenimiento y adecuaciones a que haya lugar con el fin de mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad de las que fue entregada al inicio del contrato; se formalizará mediante acta y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo.
El oferente y futuro contratista deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y los protocolos de seguridad establecidos para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).
El oferente y futuro contratista le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con el establecimiento y se le hará el estudio de seguridad. NOTA: cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante el establecimiento. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).
El arrendatario se compromete a disponer de los equipos como (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio)
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 medio ambiente y desarrollo sostenible "por el cual se establece las disposiciones relacionada con la disposición de aceites de cocina usados".
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 la Republica "Que trata del convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".
SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El oferente y futuro contratista certificará por escrito que conoce y cumple con: • El decreto 1072 del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", en consecuencia, tomara las medidas y precauciones necesarias para el desarrollo del objeto para el cual se contrata, cumpliendo con todas las normas relacionadas con el SG-SST y exonera a al INPEC de cualquier reclamación retribuida por esta para sí mismo o sus empleados, trabajadores dependientes o temporales, subcontratista, cooperados o en misión. • La Resolución No. 0312 del 2019 "Por la cual se define los estándares mínimos

Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y comprarse con empaques herméticos, preferiblemente plásticos y debidamente rotulados.

El agua que se utiliza para el consumo de la población de funcionario y administrativos debe ser potable y cumplimiento con los protocolos de bioseguridad.

2. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

La modalidad de Selección que se debe tener en cuenta para la presente contratación es la CONTRATACIÓN DIRECTA, de conformidad con el artículo 2, numeral 4, literal i) de la Ley 1150 de 2017, que establece:

(...)

"4. Contratación directa. La modalidad de selección de contratación directa, solamente procederá en los siguientes casos:

i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles..."

Lo anterior, en concordancia con el decreto 1082 de 2015, en su artículo 2.2.1.2.1.4.11, así:

"Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles. Las Entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas.

a. Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble.

b. 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..."

3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados desde el acta de inicio del contrato, lo que ocurra primero y hasta el 31 de diciembre de 2025. El tiempo iniciará una vez suscrita el acta de inicio.

4. LUGAR DE EJECUCIÓN

La ejecución del contrato se llevará a cabo en el Kilómetro 115 vía Bogotá Medellín, Hacienda Nápoles, corregimiento de Doradal, municipio de Puerto Triunfo Antioquia, Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad, para la vigencia 2024, en un espacio dentro del penal que cuenta con un área total de 141 metros cuadrados (cafetería 36.50 metros cuadrados, hall 30.00 metros cuadrados, cocina 29.50 metros cuadrados, comedor 45.00 metros cuadrados).

5. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA (ARRENDADOR)

del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • La documentación de los funcionarios que ingresen a las instalaciones para la entrega de los elementos, deberá portar cedula de ciudadanía, carne EPS y ARL. • la resolución 01956 del 25/04/2018 ***"Por la cual se adoptan las directrices para adquisición de productos y servicios y evaluación y selección de proveedores y contratistas en el SG-SST"***
DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS El oferente invitado mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar la disposición final de los residuos que genere, sin afectar las condiciones de aseo y salubridad de la Cárcel y Penitencia con Alta y Media Seguridad de Valledupar, para ello se presentara la constancia expedida por la empresa que les presta este servicio de manera trimestral. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).
El oferente y futuro contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día.
Aunado a lo anterior y con ocasión a la pandemia por Covid-19, todo el personal deberá mantener de manera estricta las medidas de bioseguridad, uso de tapabocas, adecuar en un espacio zona de desinfección y acceso a alcohol de manera ininterrumpida. (este literal queda condicionado a los lineamientos de la OMS y el Ministerio de Salud de Colombia).

1.5. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS

1.5.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS.

La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual el contratista debe manejar una lista de especificaciones de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo de víveres.
Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, pescados, etc..., deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente. Estos tipos de alimentos deben comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana cuando se garantice un almacenamiento a temperaturas adecuadas.

Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario y rotulado y, además, deben ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, *magullados, rotos, corroídos o con gas.*

XIII. El arrendatario deberá crear una carpeta con las hojas de vida de las personas que subcontrate, EL ARRENDATARIO, con todos los soportes, afiliación vigente y pago de la misma mes a mes al Sistema General de Seguridad Social, incluyendo antecedentes de la CONTRALORIA GENERAL DE LA REPÚBLICA, CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES, CERTIFICADO DE LA PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION, Medidas Correctivas RNMC, dicha carpeta reposara en las instalaciones del restaurante para su respectiva auditoria por parte del supervisor del contrato

XIV. Además, por la naturaleza del objeto del contrato, deberá mantener actualizado el certificado de manipulación de alimentos de los mismos.

XV. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas del proceso.

XVI. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.

XVII. Aportar a EL ARRENDATARIO y/o a quien haga sus veces, todos los aportes mensuales al Sistema General de Seguridad y Salud en el Trabajo – SGSST, del personal que se encuentra a su cargo como empleados o administradores.

XVIII. Las propias e inherentes a los contratos de arrendamiento previstas en la legislación civil como comercial.

XIX. Garantizar y Velar por la alimentación diaria (desayuno, almuerzo, comida y refrigerio nocturno), de todo el personal de Auxiliares del Cuerpo de Custodia y Vigilancia - ACCV, de conformidad con los parámetros establecidos a través del Comando General de Reclutamiento del Ejército Nacional a nivel país.

XX. Garantizar y Velar por la alimentación diaria (desayuno, almuerzo, comida y refrigerio nocturno), de todo el personal de Estudiantes a dragoneantes del Instituto Nacional y Penitenciario - INPEC, en las prácticas penitenciarías de conformidad con los parámetros establecidos a través de la Escuela Penitenciaria Nacional - EPN, del Instituto.

6. OBLIGACIONES DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO - INPEC

LA CPMSPTR se obliga para con el Contratista a:

Entregar en buen estado al ARRENDADOR el espacio ubicado cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de puerto triunfo Antioquia ubicado en la Hacienda Nápoles corregimiento de Doradal en el municipio de Puerto Triunfo que cuenta con un área de cocina y cafetería de 96 metros cuadrados, zona de comedor 80 metros cuadrados.

Los servicios públicos entiéndase servicio de acueducto, alcantarillado serán asumidos en su totalidad por el ARRENDADOR.

Se realizará el préstamo de algunos inmuebles listado adjunto según acta No. 1068 del 19 de noviembre de 2023. Se adjunta 05 folios.

7. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU

I. Pagar el canon de arrendamiento dentro del plazo pactado y las cuantías asignadas según lo establecido por pagaduría del CPMS PUERTO TIRUNFO, así mismo el pago de servicios públicos de energía y gas

II. Permitir que los funcionarios utilicen el espacio para el consumo de alimentos propios.

III. Asumir por cuenta y riesgo las adecuaciones u otro tipo de inversión que considere necesario para utilizar en debida forma el espacio acorde con las necesidades requeridas. Con previa autorización del supervisor.

IV. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados y el menú establecidos en su propuesta, observando en todo momento el régimen de contratación pública y por ningún motivo suspenderá o abandonará el cumplimiento del mismo, sin perjuicio de la debida justificación aceptada por la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo.

V. Cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta la entidad en materia del contrato suscrito y atender sus requerimientos.

VI. Garantizar la prestación del servicio de alimentación, con observancia en el cumplimiento de todos los elementos necesarios para tal fin, como: platos, vasos, pocillos, cucharas, tenedores, cuchillos, bandejas, estuches desechables, y todos aquellos que sean necesarios para la optimización del servicio de alimentación para todo el personal del Cuerpo y Custodia de Vigilancia - CCV y personal administrativo, adscrito al establecimiento.

VII. Responder por el aseo, conservación, mantenimiento y la óptima presentación del espacio arrendado.

VIII. Garantizar que tanto el ARRENDATARIO como todas las personas que subcontrate cumplan con los controles y protocolos de seguridad tanto al ingreso como a la salida del establecimiento.

IX. Garantizar que la calidad de los productos alimenticios suministrados, cuenten con las especificaciones y condiciones de tratamiento, conservación y manipulación esto incluye el proceso de control de fechas de vencimiento.

X. Garantizar que la calidad del agua que se suministre en los alimentos sea 100% potable, con los adecuados tratamientos conformes para el consumo humano.

XI. Establecer los mecanismos de seguridad interna que les permita la conservación de sus materiales y equipos, sin que EL ARRENDADOR se haga en ningún momento responsable por las perdidas o hurtos que se les puedan presentar.

XII. Permitir que tanto EL ARRENDATARIO, como las personas que subcontraten se les realice estudio de seguridad antes del inicio de las labores en las instalaciones del ARRENDADOR.

				RESTAURANTE	
2021	03 de 2021	Directa	SABOR Y SAZON AM S.A.S. REPRESENTANTE LEGAL: YENI MARITZA ZULUAGA QUINTERO CEDULA: 39452328 NIT. 901444379-1	ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS FÍSICOS DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO – ANTIOQUIA, DISPUESTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA A LOS FUNCIONARIOS DEL CUERPO DE CUSTODIA Y VIGILANCIA, ADMINISTRATIVOS, AUXILIARES BACHILLERES Y VISITANTES OCASIONALES, UBICADO VÍA MEDELLÍN - BOGOTÁ KM 115 (HACIENDA NÁPOLES) CORREGIMIENTO DORADAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2021	11.700.000
2022	01 de 2022	Directa	ISNEIDER QUICENO HERRERA C.C. No. 1054542258 expedida en	DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA	11.200.000

JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

La modalidad de Selección que se debe tener en cuenta para la presente contratación es la CONTRATACIÓN DIRECTA

8. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

8.1. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Se realizó el análisis de la demanda por parte de otra entidad que referencia este tipo de servicios.

Se tomaron como referentes un proceso contractual con relación directa del objeto contractual que en este estudio previo se expone.

La CPAMS PUERTO TRIUNFO, se encuentra en una zona rural del municipio de Puerto Triunfo, corregimiento de Doradal; por lo que fue difícil que proveedores del Municipio presentaran ofertas ya que el medio de transporte y desplazamiento hasta este ERON es un tema que ha sido complejo.

Es deber de la Cárcel y Penitenciaría con Media Seguridad de Puerto Triunfo - CPMSPTR, velar por el bienestar, la seguridad del penal, y cooperar en el desempeño del proceso laboral y de bienestar de los funcionarios, por lo que se hace necesario adelantar el proceso de selección del contratista para el arrendamiento del Casino, quien deberá prestar el servicio de lunes a Domingo, incluyendo días festivos.

8.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

8.2.1. ANÁLISIS HISTÓRICO DE LOS CONTRATOS REALIZADOS POR EL INPEC

En los últimos tres años la administración central del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO

AÑO	CONTRATO No.	MODALIDAD DE CONTRATO	ENTIDAD CONTRATADA	OBJETO	VALOR
2020	0001 de 2020	Directa	AVILA OSPINA LEYDA CRISTINA	LA CPMS PUERTO TRIUNFO OTORGA EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO DE CAFETERIA Y	12.600.000

				VISITANTES OCACIONALES UBICADO EN LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO. INPEC. "	
2024	01 de 2024	Directa	ISNEIDER QUICENO HERRERA C.C. No. 1054542258 expedida en Nariño Antioquia NIT 1054542258-6	"ARRENDAMIENTO DE ESPACIO FISICO, DISPUESTOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA DE LOS FUNCIONARIOS DEL CUERPO DE CUSTODIA Y VIGILANCIA, ADMINISTRATIVOS, AUXILIARES BACHILLERES, VISITANTES OCACIONALES UBICADO EN LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO. INPEC. "	$15.804.000.oo

8.2.2. DATOS COMPARATIVOS DE OTRAS ENTIDADES PÚBLICAS

Teniendo en cuenta el objeto contractual, se consultó en la página del SECOP procesos en otras entidades con objeto similar, que comparten algunas características y sirven como referencia para analizar el mercado.

Algunos de estos se relacionan a continuación:

			Nariño Antioquia NIT 1054542258-6	SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO ANTIOQUIA DISPUESTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA DE LOS FUNCIONARIOS DEL CUERPO DE CUSTODIA Y VIGILANCIA, ADMINISTRATIVOS, AUXILIARES BACHILLERES, VISITANTES OCASIONALES UBICADO EN LA HACIENDA NAPOLES CORREGIMIENTO DE DORADAL EN EL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO PARA LA VIGENCIA 2022.	
2023	01 de 2023	Directa	ISNEIDER QUICENO HERRERA C.C. No. 1054542258 expedida en Nariño Antioquia NIT 1054542258-6	"ARRENDAMIENTO DE ESPACIO FISICO, DISPUESTOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA DE LOS FUNCIONARIOS DEL CUERPO DE CUSTODIA Y VIGILANCIA, ADMINISTRATIVOS, AUXILIARES BACHILLERES,	$13.800.000.oo

		FORMACIÓN INPEC PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, DESTINADO AL PERSONAL DE AUXILIARES, ESTUDIANTES EN GENERAL Y SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA SERVIDORES PÚBLICOS Y VISITANTES			
2024	JEFFERSON ANTONIO PEÑA CARRILLO	ARRENDAR LAS INSTALACIONES Y DEMAS ANEXIDADES PARA EL SERVICIO DE CAFETERIA, CASINO DE AUXILIARES BACHILLERES Y CASINO SEMIEXTERNO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION AL PERSONAL DEL CUERPO CUSTODIA Y VIGILANCIA, ADMINISTRATIVOS Y PERSONAL DE APOYO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO MEDIA SEGURIDAD DE CÚCUTA - INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COCUC	12 meses	455.200	Mensual

Se realizó, además, el análisis de la demanda por parte de otra entidad que referencia este tipo de servicios. Se tomaron como referentes un proceso contractual con relación directa del objeto contractual que en este estudio previo se expone.

CONTRATO	OBJETO	VALOR CANON	ENTDAD

Se realizó el análisis de la demanda por parte de otra entidad que referencia este tipo de servicios. Se tomaron como referentes un proceso contractual con relación directa del objeto contractual que en este estudio previo se expone.

Año	Entidad	Objeto	Plazo de Ejecución	Valor	Forma de pago
2023	CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DEL SOCORRO	DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO EN LAS INSTALACIONES DEL EPMSDC SOCORRO CON DESTIBNACION AL CASINO Y CAFETERIA PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA Al PERSONAL DE CUERPO DE CUSTODIA Y VIGILANCIA, ADMINISTRATIVOS AUXILIARES BACHILLERES Y VISITANTES OCASIONALES	12 meses	180.000	Mensual
2023	ESTABLECIMIENTO DE ACACIAS	ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERIA EN EL CPMSACS ACACIAS INPEC	12 meses	1.170.000	Mensual
2023	CÁRCEL Y PENITENCIARÍA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE GIRÓN - SANTANDER - CPAMS GIRON	CONTRATAR EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO AL FUNCIONAMIENTO DEL CASINO DE LA CPAMS	4 meses	859.875	Mensual
2023	ESCUELA DE FORMACIÓN INPE	DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, (INCLUYE 1 KIOSCO) EN LA ESCUELA DE	12 meses	755.000	Mensual

Adicional a lo anterior, es importante resaltar que el local será para uso exclusivo de la cafetería y alimentos el cual se encuentra ubicado en las instalaciones del CPMS PUERTO TRIUNFO y no se encuentra abierta al público en general. El horario se ajustará de acuerdo al horario laboral del Instituto, es decir 8 horas diarias.

Por otro lado, el nivel de ventas de los productos no es comparable con establecimientos comerciales ubicado en la parte externa de la CPMS PUERTO TRIUNFO y el espacio será utilizado diariamente por el personal para el consumo de diferentes alimentos sin obligatoriedad de consumo de lo ofertado por el contratista.

10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

De acuerdo con el acta 1074 de 2023 el comité de compras fija el canon de arrendamiento para 2025 en un valor de **UN MILLÓN DE PESOS MCTE ($1.000.000) IVA Y SERVICIOS, distribuidos así: QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL DOCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS ($588.235) M/CTE de arriendo, CIENTO ONCE MIL SETECIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS ($111.765) M/CTE de IVA,** se deberá depositar a la cuenta número **110265000380,** del **Banco Popular con nombre de CAJA ESPECIAL**. Se cancelarán dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

El costo de los servicios públicos: agua, será asumido por la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, debiendo el arrendatario hacer uso racional del mismo; y el servicio de energía un valor de ciento cincuenta mil pesos ($150.000,00) mensual y el servicio de gas un valor de ciento cincuenta mil pesos ($150.000,00) mensual para un total de **TRESCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($300.000.00)** consignados a la cuenta corriente Banco Popular a nombre de **GASTOS GENERALES DE LA REGIONAL NOROESTE** número **110-180-00284-2**, los cuales deberán ser consignados los primeros cinco (5) días de cada mes.

11. EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

La CPMS PUERTO TRIUNFO, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación:

En cumplimiento del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el numeral 6 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, se debe realizar un análisis del riesgo y la forma de mitigarlo.

Colombia Compra Eficiente diseñó con base en el estándar australiano para la administración de riesgos una metodología para identificar y clasificar los riesgos con fundamento en la probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento.

A continuación, se identifican y describen los riesgos según el tipo y la etapa del Proceso de Contratación en la que ocurre; posteriormente se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia; y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de los mismos.

765-CDA-2022	Arrendamiento de un espacio para cafetería ubicada en el parque Provenza	$ 439.907	INDERBU
CD-INDEV-141-2023	Entregar a titulo de arrendamiento el mobiliario urbano caseta de propiedad del instituto de vivienda gestión urbana rural de yopal 2020 indev ubicada en la carrera 29 con calle 20 y 21 barrio villa instituto	$169.426	INSTITUTO DE VIVIENDA GESTION URBANA RURAL DE YOPAL 2020

9. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN Y EL CANON DE ARRENDAMIENTO A FIJAR

Teniendo en cuenta que la CPMS PUERTO TRIUNFO dispone de un espacio físico para el funcionamiento de restaurante y cafetería para los funcionarios, surge la necesidad de buscar proveedores que ofrezcan un buen servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena). Es así como realizan los contactos iníciales con posibles proveedores, esto con la idea de citarlos para la revisión del área destinada y definir claramente las necesidades del personal del establecimiento carcelario.

Que la CPMS PUERTO TRIUNFO realizó convocatoria con plazo de presentación del 20 de diciembre de 2024, sin recibir propuesta como consta en el acta de comité de contracción número 1270 del 17 de diciembre de 2024. En consecuencia, de ello se reiniciará el proceso de conformidad con lo señalado en el acta mencionada.

Es deber del CPMS PUERTO TRIUNFO, velar por el bienestar, la seguridad del Penal, y cooperar en el desempeño del proceso laboral y de bienestar de los funcionarios, por lo que se hace necesario adelantar el proceso de selección del contratista para el arrendamiento del espacio, quien deberá prestar el servicio de lunes a domingo, incluyendo días festivos.

Adicional a lo anterior, es importante resaltar que el local será para uso exclusivo del restaurante y cafetería, el cual se encuentra ubicado en la parte interna del edificio y no se encuentra abierta al público en general.

Para responder a este objetivo y en procura de aportar a mejorar el ambiente laboral de los funcionarios que laboran en el CPMS PUERTO TRIUNFO, se recibieron propuestas hasta el día 17 de diciembre de 2024.

De acuerdo a las propuestas de los oferentes a continuación se relacionan los valores que por concepto de canon de arrendamiento ofertan según la siguiente relación:

EMPRESAS Y/O PERSONA	VALOR DE CANON
Jhony Esneider Gallego Muñoz.	1.000.000

Por otro lado, el nivel de ventas de los productos no es comparable con establecimiento comercial ubicado en la parte externa del edificio y el espacio será utilizado diariamente por el personal para el consumo de diferentes alimentos sin obligatoriedad de consumo de lo ofertado por el contratista.

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia de la evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría
1	General	Interno	Planeación	Técnica	Cuando por motivos que impidan la selección objetiva del contratista. El director de la CPMS PUERTO TRIUNFO no pueda celebrar el contrato.	Cuando la imposibilidad de encontrar un arrendatario, la entidad no será responsable de ninguna manera, ni responderá de forma alguna por los gastos en que hayan incurrido los postulados.	Casi cierto 5	Menor 2	6	Riesgo Alto
2	General	Externa	Ejecución	Jurídica	Cuando el contrato deba ser suspendido por causas ajenas a la voluntad, la Subdirección de Gestión Contractual, le informará al contratista y se le notificará del acto administrativo que suspende el contrato, el cual deberá indicar con claridad las causas exógenas y la fecha de reanudación del mismo	La CPMS PUERTO TRIUNFO, no asumirá la responsabilidad de los perjuicios que se puedan causar al contratista por la suspensión del contrato si median causas justas para ello.	1	3	4	Riesgo bajo
3	General	Externo	Selección	Operacional	Se presenta cuando en el mercado regional no existe suficiente oferta para el arrendamiento del espacio físico.	Retraso en el proceso de selección del contratista, que afecta la satisfacción de la necesidad.	Casi cierto 5	Menor 2	6	Riesgo Alto
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	Ocurre cuando se presentan retrasos o incumplimientos en la entrega de los servicios en los horarios establecidos con ocasión de la ejecución del contrato.	Afectación de la ejecución del contrato, satisfacción de la necesidad y posible incumplimiento de las obligaciones y actividades pactadas en el contrato.	Posible 3	Mayor 4	7	Riesgo Alto

Tabla 1 - Matriz de Riesgos

PROBABILIDAD	Numérica	Histórica			Insignificante 1	Menor 2	Moderado 3	Mayor 4	Catastrófico 5
	1 en 10.000 – 100.000	Puede ocurrir, pero sólo en circunstancias excepcionales	Raro	1				5	6
	1 en 1.000 – 10.000	Podría ocurrir, pero dudoso	Improbable	2			5	6	7
	1 en 100 – 1.000	Podría ocurrir en cualquier momento futuro	Posible	3		5	6	7	
	1 en 10 - 100	Probablemente ocurrirá	Probable	4	5	6	7		
	>1 en 10	Se espera que ocurra en la mayoría de circunstancias	Casi Cierto	5	6	7			

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

El orden de prioridad fue establecido asignando un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (raro; improbable; posible; probable; casi cierto) y su impacto (insignificante; menor; moderado; mayor; catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo cuenta su calificación en la siguiente tabla:

Tabla 2- Prioridad de Tratamiento y Control del Riesgo

N°	Factor de osecogencia y calificación
Riesgo > 7	Riesgo Extremo: Se requiere un plan de acción detallado
6 <= Riesgo <= 7	Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración
Riesgo = 5	Riesgo Medio: Especificar responsabilidad de la administración
Riesgo < 5	Riesgo Bajo: Administrar por procedimientos de rutina

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

Los riesgos mayores requieren de un monitoreo adicional para disminuir su probabilidad de ocurrencia o mitigar su impacto durante el Proceso de Contratación.

La Unidad, identificó para el presente proceso de contratación los riesgos que se relacionan en la siguiente tabla, la cual ya está acorde para los procesos de mínima cuantía.

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia de la evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia de la evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría
5	General	Externa	Ejecución	Operacionales	Cuando el contratista incumpla las obligaciones suscritas del contrato	Será responsabilidad del contratista cumplir con las obligaciones a su cargo suscritas en el contrato, con excepción de situaciones de fuerza mayor y/o caso fortuito. A tal fin, deberá suscribir y comprometerse a mantener vigente las pólizas de cumplimiento contractual que establezca el contrato.	1	4	5	Riesgo Medio
6	General	Interno	Planeación	Económicos	Falta de interés por las empresas por la invitación	Declaratoria del proceso desierto	Casi cierto 5	Mayor 4	8	Casi cierto
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Cumplimiento del contrato, no cumple con las especificaciones técnicas	No se cumplirá la necesidad planeada por parte de la entidad	Posible 3	Moderado 3	3	Riesgo menor
10	General	Externo	Contratación	Tecnológico	Ocurre cuando Sistema de Contratación Pública – SECOP (www.colombiacompra.gov.co) nos cuenta con la guía para estructurar un proceso de contratación directa en el cual se indica como un ingreso a la entidad Pública.	La estructuración del proceso no sería completa implicando la falta de liquidación en la plataforma	Probable 4	Mayor 4	5	Riesgo Medio

1. Forma de Mitigarlo

No.	¿A quién	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento	lo económico	a responsable por implementar el tratami	Monitoreo y revisión

			Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	CPMS PUERTO TRIUNFO	Evaluar de acuerdo a los criterios fijados por la norma y la entidad los perfiles requeridos para el cabal cumplimiento del objeto del contrato	1	1	2	2	NO	SUBDIRECCIÓN	Estudio de documentos verificación de documentos	ETAPA PRECONTRACTURAL
2	CPMS PUERTO TRIUNFO	Verificación de las condiciones establecidas en el contrato y prever las circunstancia que pueda originar la suspensión del contrato	2	2	4	4	si	SUBDIRECCIÓN	Revisión y aprobación	Etapa de ejecución
3	CPMS PUERTO TRIUNFO	Se debe implementar un análisis del sector que permita identificar proveedores	Posible 3	Moderado 3	3	Riesgo Bajo	NO	SUBDIRECCIÓN	Asesoría a las dependencias, revisión y ajuste del Estudio Previo. Constante actualización normativa.	Cada vez que se presenta una solicitud de contratación.
4	CONTRATISTA	Revisión y aprobación oportuna de la documentación inherente a los productos e informes del contrato.	Posible 3	Insignificante 1	4	Riesgo Bajo	No	Supervisor del contrato	A través de la verificación de cumplimiento de las obligaciones del contratista, establecidos en el contrato.	Informe de supervisor

12. GARANTÍAS

El ARRENDATARIO se compromete a constituir a favor de LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO ANTIOQUIA con NIT 900.356.765-9, dentro del primer (1) día hábil siguiente a la suscripción de contrato por CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: La garantía su valor será equivalente al diez por ciento (20%) del monto total del contrato, con vigencia igual a la duración del mismo. Dicha garantía consistirá en póliza expedida por compañía de seguros, legalmente establecida en Colombia.

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	20%	TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO Y UN (1) MESES MÁS, CONTADOS A PARTIR DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y DE LEGALIZACIÓN.

13. SUPERVISOR DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el funcionario de la planta del INPEC designado para seguridad y salud en el trabajo del establecimiento o quien designe el ordenador del gasto.

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

14. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

El Contratista se obliga a mantener indemne al INPEC, de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas o dependientes.

15. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de responsable de la estructura del presente estudio con el cual se analizó la conveniencia y oportunidad para realizar la presente contratación, con la suscripción de esta declaración, manifiesto que es perentoria la realización de este proceso y por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación propuesta.

16. ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

Para este proceso de contratación teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.

Atentamente,

LUIS ARLEY RODRÍGUEZ MURILLO
Responsable de Talento Humano CPMS Puerto Triunfo

Revisado por: María Rosalba valencia Arrubla / Directora
Elaborado por: Daniel Alarcón Solera/Compras
Fecha de Elaboración: 20/12/2024