Página: 1 de 1 Código: 2BS-FR- 0046 Fecha: 25-01-2021 Versión: 1	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO REVISIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	POLICÍA NACIONAL

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL

Fecha: 15 AGO 2025

Lugar: Villavicencio meta

No. Consecutiva revisión: 05 . **Nro. SISCO:** NO APLICA

OBJETO: ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49.12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.	**VALOR:** **19,530,804,00**

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: Directa

FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO. Subintendente ALEXANDER CASTAÑEDA SARMIENTO

OBSERVACIONES DEL ESTUDIO PREVIO:

CONTRATACIÓN DIRECTA. Reglamentada por el numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1 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 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, solamente en los siguientes casos."

FUNCIONARIO QUE PARTICIPA EN LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

CARGO	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
RESPONSABLE PROCESO (UNIDAD DUEÑA NECESIDAD)	SI	ALEXANDER CASTAÑEDA S	
ANALISTA DE CONTRATOS (QUIEN REVISA)	PT	ANGIE ESCAMILLA BECERRA	
JEFE ÁREA O GRUPO CONTRATACIÓN (UNIDAD ENCARGADO)	IT	OSCAR LEONEL SANCHEZ BELTRAN	
ASESOR JURÍDICO UNIDAD (QUIEN APRUEBA EL ESTUDIO PREVIO)	TE	ANDRES FABIAN ORTIZ PRADA	

PROGRAMACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

FECHA:		**VALOR:**	$ 19,530,804,00
GR.	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**CARGO**	**FIRMA**
NO APLICA			

Villavicencio, 25 AGO 2025

ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA

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 DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49.12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131502	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y Servicios administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler o arredramiento de propiedades y edificaciones	Arrendamiento de instalaciones comerciales e industriales

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor del presente proceso es de **DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS TRENTA MIL OCHOCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE** (19,530,804,00), discriminados así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO EXCLUIDO DE IVA
1	No aplica	ESECU	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49.12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.	No aplica	12	$1,627,567,00	$19,530,804,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$19,530,804,00

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

PROCEDIMIENTO PARA RECURSOS CONCERNIENTES A COMPENSACIÓN SERVICIOS PÚBLICOS.

Dando cumplimiento a los lineamientos del nivel central, el servicio público (energía eléctrica, alcantarillado y gas) estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente por éste, de manera mensual. El supervisor del contrato le indicará al arrendatario el consumo y valor correspondiente cada mes, en atención a la medida arrojada por el medidor y las especificaciones técnicas establecidas, en la cuenta corriente los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Escuela Eduardo Cuevas García
N.I.T.: 8001412637.
CUENTA Nro.: 550-80000593-0 - Fondos Internos
TIPO DE CUENTA: corriente.
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular

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

No.	Fecha	No. Plan de compras	Unidad	Recurso	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
					Total			

1.4 CLASE DE CONTRATO

Arrendamiento (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 que hayan sido invitadas por la Dirección de Educción Policial, de acuerdo a la recomendación realizada por la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, que se encuentren en capacidad de tomar en arriendo las instalaciones de un local para el funcionamiento de la cafetería, frutería y heladería ubicado en la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, cuenta dentro de sus instalaciones con el local del bloque de Bienestar Universitario con un área de 49.12 m2, el cual y de acuerdo a la disponibilidad, se hace necesario que sea tomado en arriendo por un tercero para la prestación del servicio de restaurante, cafetería y frutería para el personal de Estudiantes, Auxiliares de Policía, Personal profesional y personal que diariamente visita las instalaciones, toda vez que

se tiene la obligación de ofrecer ambientes adecuados para el desarrollo de aprendizaje y con el fin de brindar una integralidad en aras del bienestar de la comunidad educativa, por lo que se debe contar con espacios físicos y demás recursos que les permitan un correcto desempeño, junto con las alternativas para suplir las necesidades que surjan en el diario actuar, como lo son las zonas comunes, cafeterías, entre otros; por tanto se debe brindar el acceso a las diferentes áreas.

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García es una institución dedicada a la formación integral de los futuros patrulleros de Policía, que requiere de un entorno propicio para el aprendizaje, la disciplina y el bienestar de sus estudiantes y funcionarios. En este contexto, la implementación de un servicio de cafetería y restaurante en las instalaciones de la escuela resulta fundamental para responder a diversas necesidades académicas, nutricionales y sociales, contribuyendo al desarrollo óptimo de la comunidad educativa.

Fomento del bienestar y la salud integral. Los estudiantes de la escuela, debido a la naturaleza exigente de su formación, deben mantener una alimentación equilibrada que les proporcione la energía y los nutrientes necesarios para enfrentar jornadas de entrenamiento físico, actividades académicas y labores prácticas. Contar con un servicio de cafetería y restaurante permite ofrecer comidas balanceadas, adaptadas a las necesidades calóricas y nutricionales de los carabineros en formación, promoviendo así su bienestar físico y mental. Además, un espacio dedicado a la alimentación saludable contribuye a prevenir problemas de salud derivados de una dieta inadecuada.

Optimización del tiempo y la logística. La existencia de un servicio de alimentación dentro de la misma escuela facilita el acceso rápido y cómodo a alimentos, evitando desplazamientos fuera de las instalaciones que podrían interferir con los horarios estrictos y la disciplina propia de la institución. Esto permite una mejor organización del tiempo, reduciendo pérdidas y aumentando la eficiencia de las actividades académicas y de entrenamiento.

Promoción de la cohesión social y el sentido de comunidad. La cafetería y el restaurante funcionan como espacios de encuentro y socialización donde los estudiantes y el personal pueden compartir momentos de descanso y diálogo, fortaleciendo los lazos de camaradería y trabajo en equipo esenciales en el ámbito policial. Estos espacios contribuyen a crear un ambiente institucional positivo, que favorece la motivación y el compromiso con la formación y los valores de la escuela.

Apoyo a la formación integral. El servicio de cafetería y restaurante también puede ser un recurso para implementar programas educativos relacionados con la nutrición, la alimentación consciente y hábitos saludables, complementando así la formación integral de los futuros carabineros. Además, ofrece la posibilidad de incluir prácticas de gestión y administración que podrían ser aprovechadas en asignaturas relacionadas o actividades extracurriculares.

Mejora en la calidad de vida del personal docente y administrativo. El personal que labora en la escuela también se beneficia directamente de contar con un servicio de alimentación adecuado y accesible. Esto contribuye a mantener un ambiente laboral favorable, reduciendo el estrés y aumentando la productividad, aspectos clave para una institución que demanda altos estándares de rendimiento y disciplina.

En resumen, la implementación de un servicio de cafetería y restaurante en la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García responde a una necesidad integral que abarca la salud, el bienestar, la eficiencia operativa, la convivencia institucional y la formación completa de sus estudiantes y personal, contribuyendo decisivamente al cumplimiento de los objetivos institucionales y al fortalecimiento de la comunidad educativa.

CONVENIENCIA

Con el fin de garantizar el bienestar social de todo el personal que integra la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, es necesario el arrendamiento del local para el funcionamiento de una restaurante, cafetería y frutería y ofrecer a la comunidad policial un lugar digno y seguro donde pueda encontrar alimentos variados con óptima calidad e higiene.

LA OPORTUNIDAD

Teniendo en cuenta que en la actualidad no existe un contrato de arrendamiento vigente, es oportuno adelantar el presente proceso de contratación, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, con el fin de seguir contando con un proveedor que pueda ofrecer productos alimenticios preparados de manera higiénica, bajo principios nutricionales, buena calidad y costos adecuados a todos los potenciales usuarios de este servicio, realizando la adjudicación del presente proceso contractual.

MEDIOS PARA SATISFACER LA NECESIDAD

Se debe adelantar un proceso contractual por la modalidad de contratación directa, para que un tercero tome en arriendo el local ubicado en el primer piso el bloque de bienestar universitario BIUNI, de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, que ofrezca el servicio de restaurante, cafetería y frutería para la población de estudiantes, funcionarios y docentes de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, estableciendo compromisos por parte de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García y el arrendatario, toda vez que esta unidad policial no cuenta con personal y logística para ofrecer el mencionado servicio.

Para establecer el precio del canon de arrendamiento mensual, se solicitó el avaluó de renta al perito valuador de la Región de Policía Nro. 7, mediante comunicación oficial GS-2023-007003-ESECU del 28-07-2025 , quien mediante la correo electrónico sin número del 12/08/2025 establece el valor del canon de arrendamiento mensual, sin establecer el valor de servicios públicos (energía eléctrica, gas y agua) debido a que este costo será asumido por el arrendatario de acuerdo al consumo mensual del local a arrendar, quedando estipulado el valor final del canon de arrendamiento así:

ÍTEM	Valor m²	ÁREA	Valor Renta Mensual
ESPACIO PARA ARRENDAMINETO DE CAFETERIA, RESTAURANTE Y FRUTERIA	$ 27.800	49.12 M2	$ 1.627,567,00
TOTAL			$ 1.627,567,00

ACUERDOS COMERCIALES

De acuerdo a lo establecido en el MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACION, en el literal D establece que las entidades estatales que adelantes 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.

Mediante comunicación oficial N. GS-2025-007204-ESECU de fecha 05/08/2025, se solicita al señor Mayor Manuel Cubillos Rodríguez, Director de Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García encargado, sea autorizado el inicio el proceso cuyo objecto contractual en el "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49.12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA", **Comentario :** De manera atenta me permito enviar documento con el fin de realizar las verificaciones y dar trámite correspondiente a dicha solicitud en las fechas establecidas ; para: ESECU-CT ROMERO ESTRADA DIANA MARIA **Fecha : 05/08/2025 14:47**

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Se consultó en la página web sistema electrónico de contratación pública https:// community.secop.gov.co, contratos con objeto igual y/o similar al del presente estudio previo durante las vigencias 2022, 2023 y 2024 celebrados por la Policía Nacional, con objeto igual o similar y especificaciones técnicas similares a las requeridas en el presente estudio encontrando lo siguiente.

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
MEVIL -LAURA VIVIANA TRUJILLO TORO CC. 1121818635	PN MEVIL CD 039 DE 2022 88-1-10023-22 del 10-08-2022	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO	SE EJECUTO SIN NOVEDADES	NINGUNO
MEPER - GLORIA JANETH HURTADO MADRID	PN MEPER CD 044 2023 82-1-10043-23 del 09-12-2023	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE PEREIRA	SE EJECUTO SIN NOVEDADES	NINGUNO
MECAL - RESTAURANTE LA FOGATA DE MI ABUELA	PN MECAL CD 012 2024 11-1-30040-2024 del 01-07-2024	ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERIA, DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICIA VALLE	SE EJECUTO SIN NOVEDADES	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 4° del artículo 2° 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 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, solamente en los siguientes casos."

Causales de esta Modalidad:

✓ **Arrendamiento de bienes inmuebles,** literal i) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y el 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 aplicarse 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 de las especificaciones técnicas mínimas, los cuales se verificarán como CUMPLE O NO CUMPLE.

4.1.1 EXPERIENCIA PROPONENTE

Los factores de verificación técnicas están descritos en el anexo de las especificaciones técnicas mínimas, los cuales se verificarán como CUMPLE O NO CUMPLE

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (No aplica)

4.1.3 EXPERIENCIA

Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar los certificados de experiencia relacionada con el objeto del presente estudio

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

Los factores de verificación técnicas están descritos en el anexo de las especificaciones técnicas mínimas, los cuales se verificarán como CUMPLE O NO CUMPLE

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

Los factores de verificación técnicas están descritos en el anexo de las especificaciones técnicas mínimas, los cuales se verificarán como CUMPLE O NO CUMPLE

4.1.6. OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

4.1.6.1. MEDIO DE PAGO ALTERNATIVO

Los factores de verificación técnicas están descritos en el anexo de las especificaciones técnicas mínimas, los cuales se verificarán como CUMPLE O NO CUMPLE

4.1.6.2. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Los factores de verificación técnicas están descritos en el anexo de las especificaciones técnicas mínimas, los cuales se verificarán como CUMPLE O NO CUMPLE

4.1.6.3. CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS

Los factores de verificación técnicas están descritos en el anexo de las especificaciones técnicas mínimas, los cuales se verificarán como CUMPLE O NO CUMPLE

4.2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (Aplica para licitación pública y selección abreviada de menor cuantía):

4.3 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA (dependiendo de la modalidad de selección)

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 Perito evaluador Intendente Jefe Jhonatan Jair Álvarez Castro de la Región de Policía No 7, en el formato PROCEDIMIENTO REALIZAR AVALÚOS COMERCIALES A LOS BIENES INMUEBLES para el objeto de este contrato enviado mediante el correo electrónico sin número del día 12/08/2025.

ITEM	Valor m²	ÁREA	Valor Renta Mensual
ESPACIO PARA ARRENDAMINETO DE CAFETERIA, RESTAURANTE Y FRUTERIA	$ 27.800	49.12 M2	$ 1.627,567,00
TOTAL			$ 1.627,567,00

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

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE:

4.3.4. (No aplica)

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DEL BIEN ARRENDADO

El predio destinado para el arrendamiento cuenta con un área de 49.12 M2, se encuentra ubicado en el Bloque de Bienestar Universitario, en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, ubicada en la carrera 37 No 47-00. Barrió la Esmeralda- Villavicencio Meta.

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 del contrato.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses ininterrumpidos contados a partir del día siguiente hábil a la aprobación de la garantía única previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento; documentos que deben ser publicados en el SECOP II posterior a esto se debe estructurar el acta de inicio suscrita por el contratista y el supervisor del contrato

5.4. FORMA DE PAGO.

Bajo este contexto; EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA NIT. 800141263-7, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de **DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS TRENTA MIL OCHOCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE (19,530,804,00)**, de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, una vez el **ARRENDATARIO** realice la respectiva consignación la cual deberá realizarse dentro de los cinco (5) primeros días del inicio del contrato, posterior a ello, el Grupo de Tesorería expedirá la factura electrónica.

Así mismo, el **ARRENDATARIO** se compromete al pago del servicio de energía eléctrica, para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio 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 calendario siguientes a la notificación.

Por consiguiente, el **INCUMPLIMIENTO DEL PLAZO** para el pago del canon mensual de arrendamiento y del valor de los servicios 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.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:
NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Escuela Eduardo Cuevas García
N.I.T.: 8001412637.
CUENTA Nro.: 550-80000593-0 - Fondos Internos
TIPO DE CUENTA: corriente.
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.

5.5. SUPERVISOR INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

De conformidad a lo establecido en el instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre de 2020, "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", será el Comandante de Agrupación Policial y/o Comandantes de Compañía de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, o quien haga sus veces. Respecto del cumplimiento de las condiciones establecidas, así como la certificación del recibo a satisfacción, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 de 15 de enero de 2018, quien entregará un informe de supervisión mensual durante los primeros 5 días de cada mes.

Así mismo, el supervisor deberá cargar en la plataforma SECOP II, desde su usuario y contraseña el informe de supervisión de forma mensual, durante los tres (03) días siguientes calendario a la expedición del informe.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo "OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO"

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 proceso de contratación se efectuará en forma total de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015

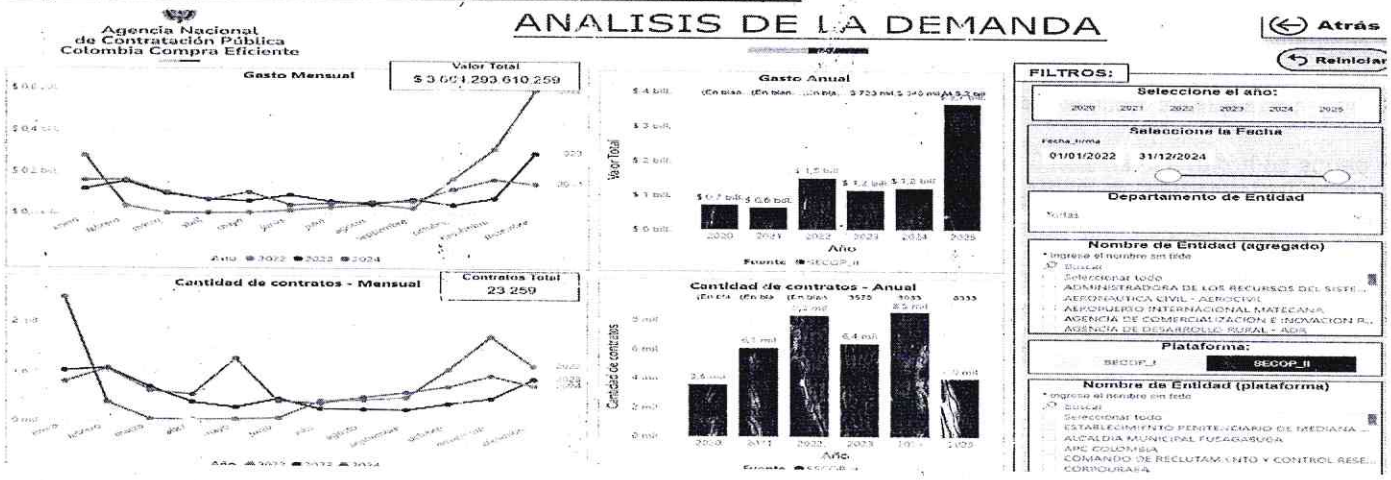
7. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

Se establece que la información del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponderá a los porcentajes 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, en el link, https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiOTk0MWM1MjMtYzhkOS00NDUwLThmOTEtMmRmMTQxNTEyYTczIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9.

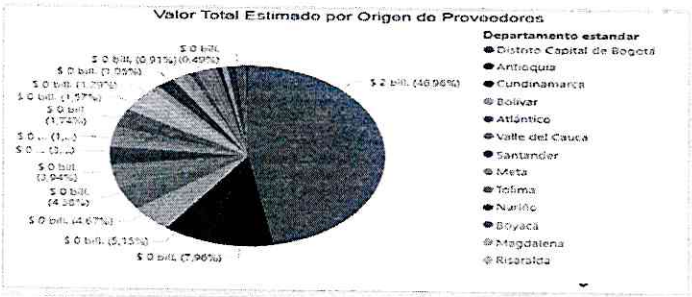


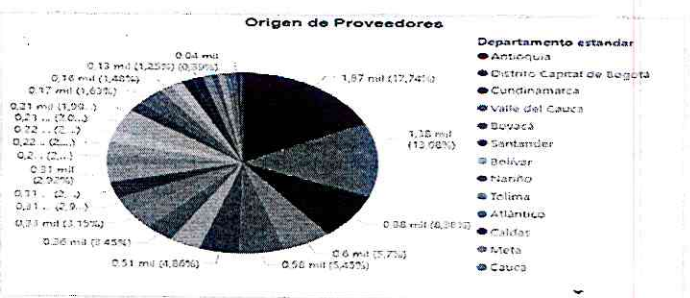


Proveedor seleccionado	Nombre de Proveedor	Valor Total Estimado para el Proveedor	Número de Contratos del Proveedor	Origen del Proveedor
	Buscar Seleccionar todo ACTITUD PRODUCTIVA PARA EL DESARROLLO ALCALDIA MUNICIPAL FUSAGASUGA	$ 4 bill.	23,26 mil	No identificado

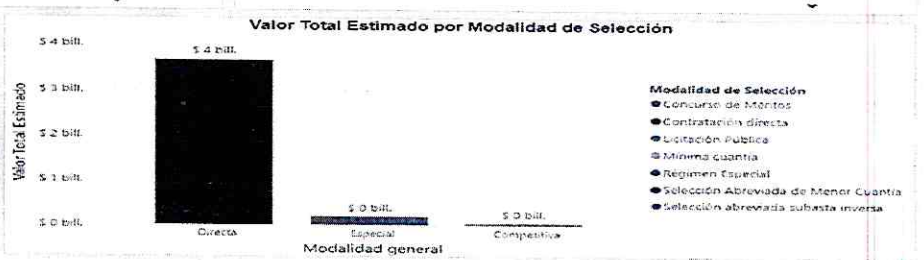












En los contratos suscritos en Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II por la Policía Nacional y demás entidades del estado durante las vigencias 2022, 2023 y 2024, contratos del clasificador 80131502 – Arrendamiento de

instalaciones comerciales e industriales, a través de diferentes modalidades de contratación, encontramos que se han adelantado procesos de contratación por un valor de ($ 3.884.293.610.259).

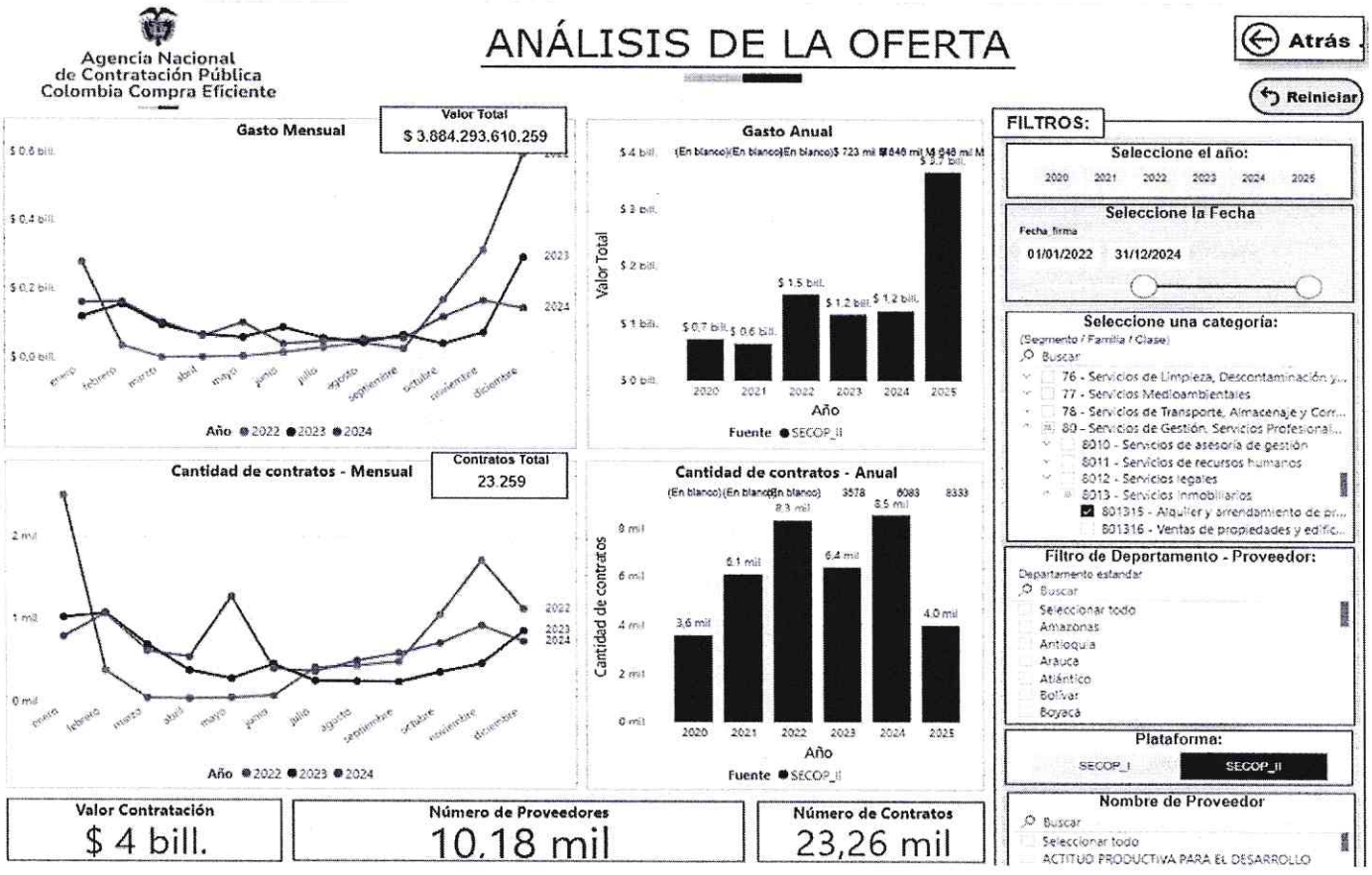
En el mercado nacional se evidencia que existen entidades tanto públicas como privadas, las cuales realizan procesos de contratación objeto del presente proceso, especializados para diferentes fines, con el fin de satisfacer la necesidad que posee Policía Nacional – Escuela de Carabinero Eduardo Cuevas García.

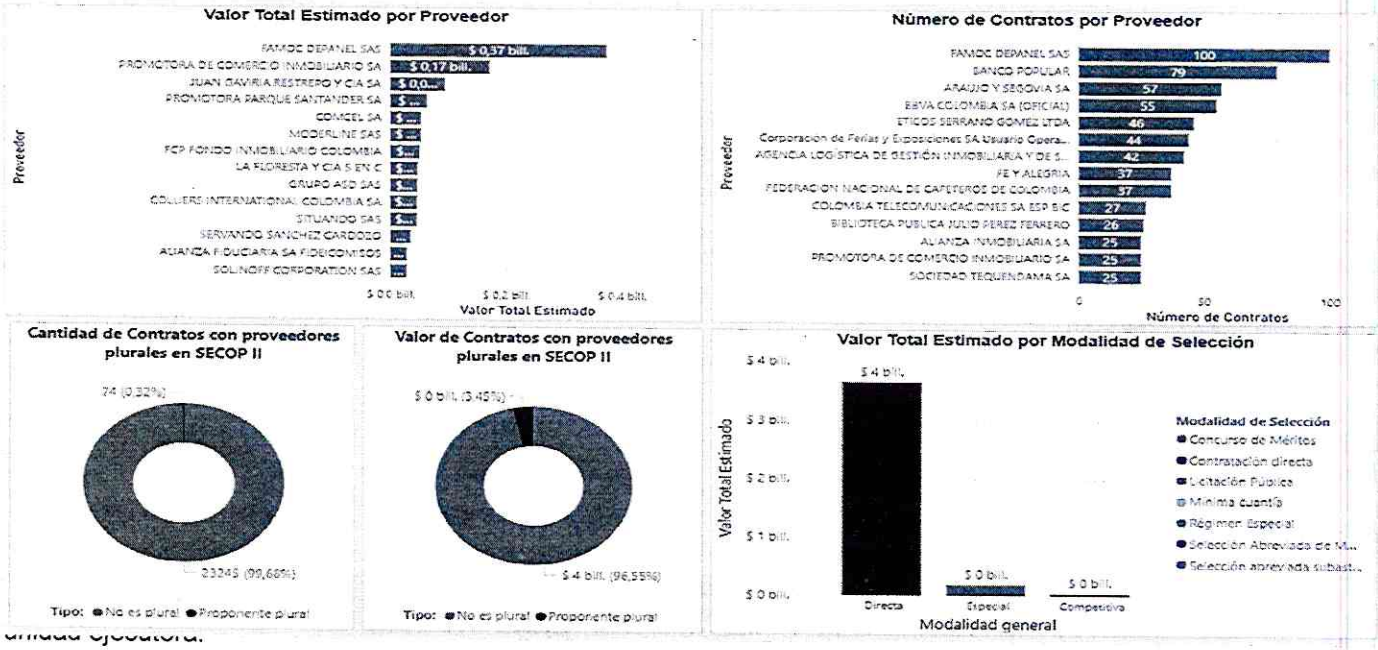
2. ANALISIS DEL MERCADO

Según lo que se observa en la gráfica anterior, la entidades del estado incluida la Policía Nacional, desde la vigencia 2022 - 2024 celebró una totalidad de 23.259 contratos, con diferentes proveedores, para cuyo objeto corresponde al servicio 80131502 – Arrendamiento de instalaciones comerciales e industriales destinados a diferentes usos, entre ellos el servicio de cafetería y suministro de alimentación, demostrando que existe una acogida notoria de celebración de contratos por parte de la Policial Nacional y de las demás diferentes entidades del estado, evidenciándose de forma clara la descripción del mercado y que se existen personal natrales o jurídicas que podrían cotizar el servicios requerido en el presente proceso.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

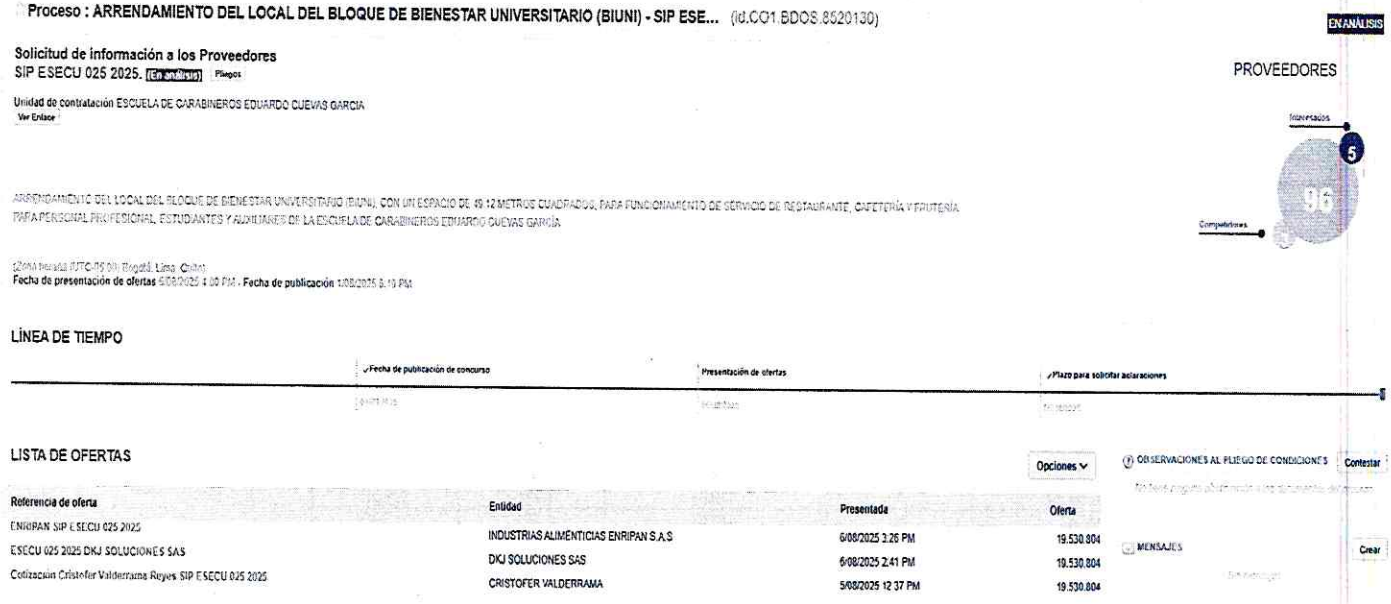
Para el presente análisis se tiene en cuenta la información de análisis de demanda del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente, en el link, https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiOTk0MWM1MjMtYzhkOS00NDUwLThmOTEtMmRmMTQxNTEyYTczIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9.





unidad ejecutora.

Para efectos de lo anterior, la entidad estatal publico solicitud de cotización en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II, bajo radicado Nro. PN ESECU 025 2025. la cual se dirigió a 96 proveedores dentro del código de clasificación UNSPSC 80131502, con fecha 01-08-2025, con plazo para publicar la información el día 06-08-2026, en el cual se les hace saber la forma de ejecución, los plazos, los gastos administrativos, las especificaciones técnicas que se requieren y el valor del canon de arrendamiento que aplican para el proceso contractual, de tal forma se obtuvo 03 cotización para realizar las comparaciones y verificar que cumplieran con las características técnicas mínimas, establecidas en la solicitud de cotización. De acuerdo lo anterior y con el fin de obtener la cotización del mercado.



Relacione de los proveedores que presentaron cotización.

Razón Social: CRISTOPHER VALDERRAMA REYES.
NIT: 74359868-7
Dirección calle 6 sur No 36 16 rosa blanca
Email: cristophervalderrama@hotmail.com
Cel: 3107709497

Razón Social: DKJ SOLUCIONES SAS.
NIT: 901.654.859-4
Dirección Calle 71b83 37 Barrio La Clarita
Email: dkj.soluciones@gmail.com
Cel: 316 876 2278

Razón Social: INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS
NIT: 900815592-1
Dirección CL 43 NRO 48 26 Itagüí, Antioquia
Email: contabilidad@industriasenripan.com
Cel: 321 8713463

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CRISTOFER VALDERRAMA REYES	DKJ SOLUCIONES SAS	ENRIPAN SAS
PRODUCTOS RAMO					
1	Brownie 65gr	1	3500	3.450	3.800
2	Gansito 37gr	1	2200	2.200	2.200
3	Ponqué ramo de nuez	1	5500	5.400	7.300
4	Ramo tradicional 230gr	1	5000	5.000	6.400
5	Ramo chocolate 230gr	1	5000	5.200	7.300
6	Chocoramo tajada 65g	1	2200	2.200	2.700
7	Gala tajada chocolate 60gr	1	2200	2.150	2.200
8	Gala tajada coco 60gr	1	2200	2.150	2.200
9	Gala tajada natural 60gr	1	2200	2.150	2.200
10	Gala tajada vainilla 60gr	1	2200	2.150	2.200
DULCERÍA Y GALLETERÍA					
11	Trident 3s	1	300	300	1.100
12	Trident 5s	1	2000	2.000	1.900
13	Gol tradicional28 gr	1	2000	1.900	2.200
14	Halls barra fruit mix 25 gr	1	1800	1.900	2.200
15	Halls menta 25 gr	1	1800	1.900	2.200
16	Mini chips 30 gr	1	2500	2.500	1.800
17	Jet40 gr	1	1200	1.200	3.500
18	Jumbo maní 35gr	1	3500	3.400	3.800
19	Festival chocolate 50gr	1	1500	1.500	1.700
20	Festival vainilla 50 gr	1	1500	1.500	1.700
21	Festival fresa 50 gr	1	1500	1.500	1.700
22	Milo sandwich 34 gr	1	1800	1.900	1.800
23	Tosh galleta miel243 gr	1	1200	1.300	1.300
24	Tosh galleta ajonjoli 243 gr	1	1200	1.300	11.300
25	Tosh galleta fusion de cereal 243 gr	1	1200	1.300	11.300
26	Club social original 216 gr	1	1000	1.100	7.800
27	Club social integral 216 gr	1	1000	1.100	7.800
28	Oreo original36 gr	1	1800	1.800	1.400
29	Sparkies 25 gr	1	1600	1.600	1.300
30	Bon bon bum surtido 19 gr	1	600	600	600
31	Piazza chocolate gr 44 gr	1	2500	2.450	3.200

32	Piazza fresa 44 gr	1	2500	2.450	3.200
33	Piazza choco leche 44 gr	1	2500	2.450	3.200
34	Bridge chocolate151 gr	1	1000	1.000	6.200
35	Bridge limon151 gr	1	1000	1.000	6.200
36	Bridge naranja151 gr	1	1000	1.000	6.200
37	Bridge arequipe 151 gr	1	1000	1.000	6.200
38	Max coco 46 gr	1	2000	2.000	2.700
39	Quimbayas 51.6	1	500	500	1.400
40	Chiclets menta 30.6 gr	1	300	300	2.000
41	Chiclets surtido 30.6 gr	1	300	300	2.000
42	Menta helada 3.6 gr	1	100	100	200
43	Coffee delight duro 3.6 gr	1	200	200	300
44	Supercoco turron 59 gr	1	200	200	600
45	Big ben 5.5 gr	1	200	200	300
46	Barrilete barra 8.9	1	500	500	600
47	Frunas originales 13.75 gr	1	400	400	800
	PRODUCTOS COCA-COLA				
48	Coca cola s/az 1.5lt pet	1	7000	7.000	7.500
49	Fresh citrus 1.5lt pet	1	6000	6.000	6.500
50	Dvfresh citrus 500ml	1	2500	2.500	3.000
51	Frutal mango 500ml	1	3000	3.000	3.700
52	Frutal mora 500ml	1	3000	3.000	3.700
53	Fuze manzana 400ml	1	3000	3.000	3.500
54	Fuze mango 400 ml	1	3000	3.000	3.500
55	Fuze negro limon 400ml	1	3000	3.000	3.500
56	Fuze negro durazno 400ml	1	3000	3.000	3.500
57	Schweppes soda 400ml	1	3000	3.000	3.500
58	Sprite 3lt	1	10000	10.000	11.000
59	Quatro 3lt	1	10000	10.000	11.000
60	Coca cola 3lt	1	10000	10.000	12.000
61	Schweppes ginger 1.75lt	1	6000	6.200	4.850
62	Kola roman 1.5lt	1	6000	6.200	6.500
63	Sprite 1.75lt	1	6000	6.200	6.500
64	Quatro 1.75lt	1	6000	6.200	6.500
65	Coca cola 1.5lt	1	7000	6.200	7.500
66	Agua botella sin gas 600ml	1	2000	2.000	1.600
67	Agua botella con gas 600ml	1	2000	2.500	2.500
68	Kola roman 250ml	1	2000	2.000	2.700
69	Kola roman 400ml	1	3000	3.000	3.700
70	Quatro 250ml	1	2000	2.000	2.700
71	Quatro 400ml	1	3000	3.000	3.700
72	Sprite 250ml	1	2000	2.000	2.700
73	Sprite 400ml	1	3000	3.000	3.700
74	Coca cola 250ml	1	2000	2.000	2.700
75	Coca cola 400ml	1	3000	3.000	3.700
	PRODUCTOS POSTOBÓN				
76	H20h toronjelo 600ml	1	3000	3.000	3.500
77	Agua cristalina 600ml	1	2000	2.000	1.800
78	Gatorade tropical 600 ml	1	4500	4500	4.500
79	Gatorade mandarina600ml	1	4500	4500	4.500
80	H20h lima limon600ml	1	3000	3.000	3.700
81	H20h maracuya 600ml	1	3000	3.000	3.700
82	Tea limon 500ml	1	2800	2.800	3.500
83	Tea durazno 500ml	1	2800	2.800	3.500
84	Hit mora 500ml	1	3000	3.000	3.500
85	Hit mango 500ml	1	3000	3.000	3.500
86	Hit naranja piña 500ml	1	3000	3.000	3.500
87	Hit lulo 500ml	1	3000	3.000	3.500
88	Hit frutotropical 500 ml	1	3000	3.000	3.500
89	Manzana 400ml	1	2500	2.500	3.700
90	Colombiana 400ml	1	2500	2.500	3.700

91	Agua cristalina 250ml	1	1000	1.200	1.500
	SPEED MAX				
92	H20h limonata 600ml	1	3000	2.900	3.700
93	Uva 1.5l	1	5500	5.500	6.500
94	Naranja 1.5l	1	5500	5.500	6.500
95	Pepsi 400ml	1	3000	3.000	3.700
96	Colombiana 1.5	1	5500	5.500	3.700
97	Naranja 1.5l	1	5500	5.500	6.500
98	Seventup 400ml	1	2500	2.500	3.700
99	Uva 400ml	1	2500	2.500	3.700
100	Colombiana 400ml	1	2500	2.500	3.700
	PRODUCTOS FRITO-LAY				
101	Chokis chispas 40g	1	2000	2.000	1.800
102	Quaker avena 620kg	1	1500	1.500	2.500
103	Margarita ondulada mayonesa 30gr	1	2500	2.500	2.700
104	Margarita ondulada tomate 30 gr	1	2500	2.500	2.700
105	Margarita limon 30gr	1	2500	2.500	2.700
106	Margarita pollo 30gr	1	2500	2.500	2.700
107	Manimoto natural44 gr	1	2500	2.500	2.000
108	Margarita natural30gr	1	2500	2.500	2.700
109	Margarita bbq 30gr	1	2500	2.500	2.700
110	Margarita crema cebolla 30gr	1	2500	2.500	2.700
111	Detodito bbq 45gr	1	3000	3.000	3.500
112	Detodito natural 45gr	1	3000	3.000	3.500
113	Detodito mix 45 gr	1	3000	3.000	3.500
114	Detodito criollo 45gr	1	3000	3.000	3.500
115	Cheetos natural 40gr	1	2000	2.000	2.400
116	Cheetos trissitos picantes40gr	1	2000	2.000	2.400
	PRODUCTOS ALPINA				
117	Avena finesse 150 gr	1	3000	2.900	4.400
118	Avena vaso 150gr	1	2800	2.900	4.000
119	Leche chocolatada 200ml	1	3000	3.000	3.000
120	Fruto multisabores botella 200ml	1	2500	2.500	3.500
121	Nectar caja 200ml	1	2200	2.200	2.500
122	Bon yurt 170ml	1	4200	4.200	4.500
123	Yogo vaso 150 ml	1	2700	2.700	2.900
124	Alpinito 45 gr	1	1500	1.500	2.500
125	Gelatina 125gr	1	2000	2.500	2.200
	PRODUCTOS DE VITRINA				
126	Empanada 170 gr	1	2000	2.000	3.300
127	Papa rellena 200gr	1	3000	3.000	3.300
128	Pastel yuca 250 gr	1	3000	3.000	3.500
129	Cochinillos 200 gr	1	3000	3.000	4.500
130	Buñuelos 120 gr	1	2000	2.000	2.000
131	Arepas de queso 200 gr	1	3000	3.000	5.500
132	Almojabanas 110 gr	1	2000	2.000	2.000
133	Hamburguesa 250 gr	1	6000	7.000	9.000
134	Perro caliente 200 gr	1	4000	5.000	7.500
	PANADERIA				
135	Chicharrona 150gr	1	1500	1.500	7.500
136	Hojaldra 120 gr	1	1500	1.500	3.700
137	Pastel gloria 150 gr	1	2000	2.000	3.700
138	Pan aliñado 120 gr	1	1000	1.000	2.500
139	Pan de yuca 25gr	1	2000	2.000	2.200
140	Pan de arroz 60 gr	1	2000	2.000	2.200
141	Sandwiches 150 gr	1	2000	2.000	3.000
	CAFETERIA				
142	Tinto 4 oz	1	600	800	1.200

143	Tinto 7 oz	1	1000	1.200	1.500
144	Perico 4oz	1	1500	1.500	1.800
145	Café en leche 7 oz	1	2000	2.000	2.200
146	Aromatica 4 oz	1	600	800	1.200
147	Aromatica 7 oz	1	1000	1.200	1.500
148	Jugo de fruta en agua, vaso 10 oz	1	3000	2.900	4.500
149	Jugo de fruta en leche, vaso 10 oz	1	2000	3.500	5.500
150	Chocolate 10 oz	1	3000	3.000	2.900
151	Leche 10 0z	1	2000	2.000	2.000
152	Avena vaso 10 0z	1	3000	3.000	2.900
153	Milo vaso 10 oz agua	1	3000	3.000	3.200
154	Milo vaso 10 oz leche	1	3500	3.500	3.200
DESAYUNOS					
155	Desayuno completo opción 1	1	10000	10.000	9.000
155.1	Caldos: (pescado, papa, costilla, changua, huevo, pollo, carne picada). 11 onzas.				
155.2	Carne sudada: 150 gramos				
155.3	Carne asada: 150 gramos				
155.4	Huevos al gusto 130 gramos				
155.5	Moñona (mezcla de dos proteínas)				
155.6	Tamal				
155.7	Lechona				
155.7	Arepa				
155.8	Pan				
155.9	Aguapanela con queso y almojábana 9 onzas				
155.10	Café 9 onzas				
155.11	Chocolate 9 onzas				
155.12	Jugos en agua / leche 11 onzas				
156	Desayuno completo opción 2	1	10000	10000	9.000
156.1	2. Omelette de claras con espinacas y queso fresco 250 gramos				
156.2	3. Crepes (pollo, carne o mixto, fruta) 250 gramos				
156.3	4. Miniquiche de espinacas con jamón (consiste en una base con avena y mantequilla, y rellénala con una mezcla de espinacas salteadas y jamón picado. Hornea hasta que esté dorado y sirve como un desayuno saludable y delicioso) 250 gramos				
156.4	Té verde o negro 09 onzas				
156.5	Café con canela 07 onzas				
MALTEADAS					
157	Grande 600 ml	1	10000	10.000	NO OFERTO
158	Mediana 450 ml	1	8000	8.000	NO OFERTO
159	Pequeña 300 ml	1	6000	6.000	NO OFERTO
160	Jugos 11 onzas	1	3000	3.000	NO OFERTO
161	Almuerzo completo opción 1 (corriente)	1	10.000	10.000	15.000

161.1	SOPA: verduras, pasta, consomé, cremas, 11 onzas.				
161.2	Proteina: pollo, pescado, carne, costillas 150 gramos.				
161.3	Acompañamientos: arroz (blanco, verde, ajonjolí), patacones tajados maduras, papas ala francesa, yuca frita.				
161.4	Pincipios: frijoles, arveja, lentejas, garbanzos, pastas				
161.5	Ensaladas con aderezo ligero				
161.6	Jugo 11 onzas				
162	**ESPECIALES.**				
162.1	Cachama frita: acompaña cona arroz patacón, ensalada y bebida peso 600 gramos				
162.2	Lomo o chuleta de cerdo, acompaña con arroz papas a la francesa y ensalada peso y bebida 600 gramos.				
162.3	Pechuga: en salsas de champiñones, salsa BBQ, a la plancha, grillé, gratinada, acompaña con arroz, plátano maduro y ensalada y bebida peso 600 gramos.	1	25000	25.000	17.000
162.4	Costillitas de cerdo con salsa BBQ, acompañado de papas a la francesa, papa en casco o patacón, ensalada y bebida peso 600 gramos				
162.5	Alitas de pollo con salsa BBQ, acompañado de papa en casco o a la francesa, bastones de apio y zanahoria, ensalada y bebida peso 400 gramos.				
162.6	Churrasco, acompañado de papas salteadas o yuca frita, arroz blanco y ensalada				
	FRUTERÍA				
163	Jugo de naranja u otra fruta 16 oz	1	4000	4.000	4.000
164	Jugo de naranja u otra fruta 9 oz	1	3000	3.000	2.800
165	Jugo de fruta en leche 16 oz	1	4000	4.000	4.500
166	Jugo de fruta en leche 9 oz	1	3000	4.000	2.200
167	Jugos verdes 16 oz	1	10000	10.000	4.000
168	Jugos verdes 09 oz	1	8000	8.000	2.000
169	Ensalada de frutas especial con 2 bolas de helado de 500 gramos (toppingd, coco rallado, frutas variadas, granola, leche condensada, crema de leche, yogurt).	1	16000	16.000	9.000
170	Ensalada de fruta sencilla con 1 bola de helado de 350 gramos (frutas variadas, leche condensada, crema de leche, galleta).	1	12000	12.000	7.000
171	Cereal con yogurt porción en vaso de 16 oz	1	3500	3.500	4.500

172	Porción de fruta en vaso de 16 onzas	1	4000	4.000	3.000
HELADERÍA					
173	Helados de salpicón 150 gramos	1	2000	2.000	4.800
174	Helados de maracumango 150 gramos	1	2000	2.000	3.700
175	Helados de mango biche 150 gramos	1	2000	2.000	3.700
176	Helados aloha vaso 160 gramos	1	4500	4.500	4.500
177	Helados caseros 60 gramos	1	2500	2.500	2.800
178	Helados artesanales 70 gramos	1	3500	3.500	2.800
179	Chococono 90 gramos	1	4000	4.000	4.000
180	Helado Platillo 45 gramos	1	3500	3.500	3.800
181	Paleta polet 90 gramos	1	4500	4.500	5.600
182	Helado de chocolisto 60 gramos	1	2500	2.500	3.000
TOTAL			**593100**	**599700**	**690650**

DETERMINACIÓN DEL OFERENTE A INVITAR DE FORMA DIRECTA

En atención al comunicado **GS-2025-007696-DIEPO** "lineamientos para la suscripción de contratos de arrendamiento", se realizó la verificación de los criterios aportados por los tres oferentes que se presentaron cotización de acuerdo a la solicitud publicada en la plataforma SECOP II mediante número SIP ESECU 025 2025. con fecha 01-08-2025 con el objeto "**ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49.12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA**".

CRITERIOS
CAPACIDAD LEGAL PARA CONTRATAR
CONSULTA DE ANTECEDENTES
EXPERIENCIA DEL PERSONAL
EXPERIENCIA PROPONENTE
CERTIFICACIÓN MANEJO DE ALIMENTOS
EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO PROPIO
SOLVENCIA ECONOMICA
RESPONSABILIDAD SOCIAL AMBIENTAL
ALINEACION CON NORMAS DE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA
FLEXIBILIDAD HORARIA
PARTICIPACION EN ACTIVIDADES INSTITUCIONALES
MENOR VALOR COTIZADO DEL LISTADO DE PRODUCTOS MÍNIMOS A OFRECER CON SU RESPECTIVO PRECIO
TOTALIDAD DE ÍTEM COTIZADOS DE LOS DE PRODUCTOS MÍNIMOS A OFRECER CON SU RESPECTIVO PRECIO.

Por lo anterior, la empresa **DKJ SOLUCIONES SAS** NIT 901.654.859-4 fue el oferente que presento la cotización que representa mayor beneficio para la comunidad académica de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas, de acuerdo a la puntuación obtenida conforme a la verificación de los criterios anterior mente mencionados, por lo que se recomienda invitar de manera directa en la Plataforma Electrónica de Contratación Pública II, para la presentación de la oferta, a la señora KENNY LORENA ORJUELA identificada con cedula de ciudadanía 1.121.823.703 quien actúa como representante legal de la empresa. Lo anterior quedo soportado mediante acta AC-002151-ARACA-COAGU-2.21

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: (No aplica)

COSTOS DE OPORTUNIDAD: Al ofrecer el servicio de alimentación al interior de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García brinda seguridad y comodidad al personal que integra la Institución Policial, lo cual evita 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 Policía. Así mismo, se requiere otorgar espacios de bienestar, al personal de estudiantes de policía y auxiliares de policía que pernoctan dentro de las instalaciones policiales.

VALORACION DE BENEFICIOS: Es necesario en la valoración de beneficios los que se describen a continuación: la calidad y precio en cada uno de los alimentos, la contratación de personal para dar un servicio más ágil y cumplimiento de los factores ambientales.

COSTOS INDIRECTOS: Constitución garantía única, operarios, gastos del personal administrativo, pago de salarios y prestaciones sociales y demás condiciones especiales para la prestación del servicio, etc.

1. MONEDA A CONTRATAR

La moneda para la ejecución de este contrato debe ser en pesos colombianos.

2. ANÁLISIS DE PRECIOS

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Verificado el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II, se relacionan a continuación antecedentes en las vigencias 2022, 2023 y 2024 de contratos de otras entidades suscritos con objeto igual o similar al que se pretende contratar, los cuales no serán tenidos en cuenta, para el análisis del valor estimado, debido a que el mismo se determinara por medio de un avalúo realizado por un perito valuador.

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA DIEGO ALEXANDER SAIZ CORTEZ	ARRENDAMIENTO UN 01 BIEN INMUEBLE UBICADO EN: CARRERA 58 No 9 67, BARRIO SALAZAR GÓMEZ, LOCALIDAD PUENTE ARANDA, EN BOGOTA., PARA SER UTILIZADO COMO FRUTERIA Y CAFETERIA PARA LOS USUARIOS DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LAS FUERZAS MILITARES	003-2022-COFAC-BACOF	01-10-2022	$36.000.000,00
INCERDE EVEIRO DE JESUS VALENCIA BUITRAGO	EL ARRENDADOR ENTREGA TITULO DE ARRENDAMIENTO Y EL ARRENDATARIO RECIBE EL MISMO TITULO, UN BIEN INMUEBLE (CAFETERIA) UBICADO EN EL COLISEO CUBIERTO DEL BARRIO SAN CAYETANO DE LA CEJA DEL TAMBO	2023AR009171	26-10-2023	$1.440.000,00
IU PASCUAL BRAVO COMPRADOR RENDON TORRES	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO EN EL BLOQUE 16 DE LA INSTITUCIÓN CON UN ÁREA TOTAL DE 15 MT2, PARA DESTINARLO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA CON LOS PRODUCTOS Y MENÚS AUTORIZADOS POR LA INSTITUCIÓN.	VAD 1667 DE 2024	20/08/2024	$6.850.448,00

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

5.2 PRECIOS HISTÓRICOS

Verificado el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II, no se encontraron registros que evidencien la relación de contratos que haya suscrito la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García las vigencias 2022,2023 y 2024 con objeto igual o similar al que se pretende contratar, debido a que la ordenación del gasto le fue designada hasta en la vigencia 2025, de la misma forma, se cuenta con precios históricos, los mimos no serían tenidos en cuenta, para el análisis del valor estimado, debido a que este se determinara por medio de un avalúo realizado por un perito valuador.

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

- **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
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

Se verifica en la página web https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano, no se encuentran acuerdos marco de precios vigentes por medio del cual la Escuela de Carabinero Eduardo Cuevas García pueda satisfacer la necesidad del presente estudio, motivo el cual no se tienen datos de valores para la estimación del valor estimado para el presente proceso.

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

5.4 PRECIOS DE MERCADO

Tratándose, que el presente que el objeto del presente proceso se trata de un arrendamiento, valor del cano se determinó mediante peritaje presentado mediante correo electrónico sin número del 12-08-2025, firmado por el Perito evaluador Intendente Jefe Johnatan Jair Álvarez Castro, establece que el valor correspondiente al canon de arrendamiento mensual será de $ 1,627,567,00 y **NO** se incluyen servicios públicos.

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

En atención al correo electrónico sin número del 12-08-2025, firmado por el Perito evaluador Intendente Jefe Johnatan Jair Álvarez Castro de la Región de Policía No 7, establece que el valor correspondiente al canon de arrendamiento mensual será de $ 1,627,567,00 y **NO** se incluyen servicios públicos.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR TOTAL CANON MENSUAL	VALOR TOTAL POR 12 MESES
	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49.12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA	N/A	N/A	N/A	$ 1,627,567,00	$19,530,804,00
VALOR TOTAL						$19,530,804,00

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR TOTAL CANON MENSUAL	VALOR TOTAL POR 12 MESES
1	No aplica	No aplica	ESECU	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49.12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.	12	$ 1,627,567,00	$19,530,804,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$19,530,804,00

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 una cafetería, frutería y heladería en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García

Nota 2: El servicio de gas se pagará de acuerdo a la factura emitida por la entidad prestadora del servicio.

Los servicios de agua y energía 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.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la **NOMBRE BENEFICIARIO**: Policía Nacional – Escuela Eduardo Cuevas García **CUENTA CORRIENTE Nro.:** 550-80000593-0 - Fondos Internos del banco popular, excepto la suma de dinero que por concepto de servicio agua, energía y gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio.

Subintendente **ALEXANDER CASTAÑEDA SARMIENTO**
Estructuradora Estudio Previo ESECU

Intendente Jefe **JOSE ANTONIO CASTAÑEDA ROJAS**
Jefe grupo Planeación ESECU

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Contratación directa cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49.12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA

Anexos
(Los anexos se imprimen junto con el estudio previo)

Aplica	
[ ]	Certificación de la necesidad
[X]	Especificaciones técnicas mínimas
[ ]	Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
[X]	Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
[X]	Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
[ ]	Ficha técnica
[X]	Obligaciones de la Policía Nacional (no aplica para mínima cuantía)
[X]	Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Formularios adjuntos al estudio previo

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

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

Otros _____

1	Formato solicitud cotizaciones número PN SIP ESECU 025 2025. con fecha 01-08-2025
2	Cotización recibida
3	Comunicación oficial GS-2025-004638-ESECU del 19-12-2025 solicitud inicio de proceso
4	Comunicación oficial GS-2025-004623-ESECU del 19-12-2025 solicitud requisitos técnicos SGA y SGSST
5	Comunicación oficial GS-2025-004732-ESECU del 20-05-2025 respuesta especificaciones ambientales
6	Comunicación oficial GS-2025-004820-ESECU del 22-05-2025 respuesta especificaciones SGSST para estudios previos
7	Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2025-007003-ESECUsolicitud avalúo local arrendamiento
8	Correo electrónico sin numero del dia 12/08/2025 emitida por el señor Intendente Jefe Johnatan Jair Álvarez Castro respuesta avaluó y adjunto
9	ACTA - 002151 - ARACA-COAGU - 2.21 del 14-08-2025 se verifican las cotizaciones presentadas por cada uno de los oferentes a los cuales la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García

ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS</th><th>CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>El supervisor del contrato debe realizar acta de inicio una vez se aprobada las pólizas del contrato</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>HORARIO: LUNES A VIERNES: El servicio debe iniciar a partir de las 06:30 horas en horario extendido hasta las 19:00 horas.
SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: El servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, en horario extendido hasta las 19:00 horas.

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 Eduardo Cuevas. Así mismo, el oferente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros).

Nota: El horario para los días domingos y festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato.</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>
<table>
<tr><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR CANON MENSUAL</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO EXCLUIDO DE IVA</th></tr>
<tr><td>ESECU</td><td>ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE CUARENTA Y OCHO METROS CUADRADOS CON CUARENTA Y CINCO CENTIMETROS (49.12), PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.</td><td>12 MESES</td><td>$1,627,567,00</td><td>$19,530,804,00</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>SERVICIOS PÚBLICOS: el oferente se compromete a cancelar el servicio público de energía y acueducto, de acuerdo al consumo registrado por el medidor instalado para tal fin de forma mensual, el cual deberá ser notificado por el supervisor del contrato, tomando como base el valor del kWh y/o M³ de la última factura generada por las empresas prestadoras del servicio.

Lo anterior en corresponsabilidad con el encargado de servicios públicos de la unidad, quien brindara la asesoría correspondiente, si es el caso, deberán hacer referenciación directamente con la empresa prestadora el servicio, para obtener la asesoría correspondiente.

Así mismo, en caso que contrate otro tipo de servicio, deberá ser bajo su responsabilidad y pagar de manera oportuna dichos compromisos.

El pago que se derive por estos conceptos, deberá ser efectuados dentro de los cinco (5) días siguientes a la notificación.

Nota: el servicio de gas, el cual ya cuenta el local objeto de arrendamiento, debe ser pagado directamente a la empresa contratista.</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>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).</td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS: El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal en la cual garantice que durante la ejecución del futuro contrato, los productos que se encuentren a la venta dentro del espacio físico de</td><td></td></tr>
</table>

	la cafetería objeto del presente estudio previo, serán de excelente calidad, si es necesario, realizará el cambio de manera inmediata del producto, ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales; esto, sin que se genere un valor adicional al consumidor.	
7	**VERIFICACIÓN DEL RUIA:** El oferente no deberá estar reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales RUIA. LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, consultará en sistema del Registro Único de Infractores Ambientales, los antecedentes del oferente.	
8	El arrendatario deberá prestar exclusivamente el servicio de cafetería y frutería para el personal de profesionales, estudiantes, auxiliares de Policía y visitantes de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García debiendo cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual acordado.	
9	**NORMAS DE SEGURIDAD:** El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento de la cafetería, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al inmueble, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la seguridad de la Unidad, de acuerdo a lo establecido en el protocolo de ingreso y salida de las instalaciones de la Escuela, está establecido por la oficina de seguridad de la Escuela.	
10	**DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS:** El proponente se compromete a devolver en óptimas condiciones el inmobiliario, equipos e infraestructura entregados y a responder por pérdidas, daños, mantenimiento preventivo y correctivo de estos bienes.	
11	**PRODUCTOS A COMERCIALIZAR:** El proponente se compromete a comercializar todos los productos ofertados en el listado relacionado más adelante.	
12	**PRECIOS:** Los precios de los productos relacionados, deberán mantenerse fijos por la vigencia del contrato, cualquier cambio a la lista de precios, deberá tener el visto bueno del supervisor del contrato y autorización del ordenador del gasto. Los productos de marcas reconocidas que no se encuentren en el listado de las especificaciones técnicas, deberán ser comercializados con los precios sugeridos por el fabricante.	
13	**UNIFORME:** El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes de polietileno de baja densidad alimentos y tapabocas, para quien efectué la manipulación de los alimentos).	
14	**REGISTROS INVIMA:** El oferente deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la secretaria de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha de vencimiento expirada.	
15	**MEDIDAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL:** Se deberá instalar las medidas de seguridad industrial necesarias, como extintores, botiquín, camilla y demás que se consideren necesarios para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería.	
16	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante y cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	
17	Utilizar el local para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales como arrendatario.	
18	El oferente se compromete a publicar los precios de los productos a comercializar en lugar visible de la cafetería y frutería.	
19	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en lo que respecta a al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.	
20	El arrendatario debe presentar protocolo de aseo y desinfección de los equipos, electrodomésticos e instalaciones de la cafetería, el cual deberá aplicar de manera diaria.	
21	El arrendatario deberá notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal a su servicio.	

22	Presentar cuando lo solicite el supervisor del contrato, los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.	
23	El oferente se compromete a NO vender bebidas alcohólicas, bebidas energizantes ni a instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	
24	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: D**ada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el futuro contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo No. 9 de la Resolución No. 04408 del 26 de diciembre de 2024"por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el futuro contratista deberá diligenciar y entregar al inicio de la ejecución del contrato al supervisor del mismo, el formato No. 1DT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.	
25	El contratista, una vez realice el procedimiento de pago de servicios públicos (energía eléctrica, alcantarillado y gas), remitirá mediante comunicado oficial al supervisor del contrato, dentro de los 03 días siguientes al pago, la evidencia de dicho pago, con el fin de llevar un control de esta actividad.	
26	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** El proponente que se presente al proceso contractual deberá certificar que garantizará cada uno de los servicios que se presten en el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace; de acuerdo con la resolución en mención en virtud del capítulo III articulo 11 el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos: ✓ Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectados por sus actividades los servicios alimenticios ✓ Realizar una valoración de riesgos para identificar cualquier riesgo y poner práctica procedimientos para el control de los mismos ✓ Proporcionar equipo de protección personal (Utiliza pantalón y prendas manga larga, mascarilla convencional, guantes, chaleco, casco, gafas y, general, los EPP definidos para dicha actividad) ✓ Proporcionar elementos de primeros auxilios ✓ Proporcionar capacitación e información pertinente sobre riesgos a todo personal incluyendo a trabajadores temporarios ✓ Establecer procedimientos en caso de emergencia.	
CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO C.O Nro. GS-2025-006929-ESECU del 28-07-2025		
ÍTEM		
1	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del contratista o arrendatario en lo que respecta al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley. EVIDENCIA: Documento firmado por representante legal.	
2	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST: el oferente entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del nivel de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada. EVIDENCIA: PLANILLA PILA Y/O PAGOS	

3	El contratista anexará reporte de estándares mínimos en seguridad y salud en el trabajo según resolución 0312 de 2019 emitida por el ministerio de trabajo y/o constancia de implementación del SG SST emitida por la ARL. EVIDENCIA: ✓ Reporte de estándares mínimos descargado de la página de riesgos laborales del ministerio de trabajo. ✓ Constancia de implementación de SG SST emitida por ARL.	
4	El oferente debe comprometerse a que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, conforme lo establece la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace; asi mismo con la resolución en mención en virtud del capítulo III articulo 11 el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos: - Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectados por sus actividades en los servicios alimenticios. - Realizar una evaluación de riesgo y poner en práctica procedimientos para el control de los mismos. A su vez en caso de ser adjudicado el contrato, se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaría de Salud y/o entidades adscritas, del personal que contrate y que ejecute la actividad relacionada en manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a laborar. EVIDENCIA: Documento firmado por el representante legal.	
5	El Representante legal deberá entregar documento firmado por su parte, donde se compromete a cumplir a partir de la celebración del contrato, con los siguientes criterios, así: Cumplir con las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.8, del Decreto 1072 de 2015. "Responsabilidades del empleador. Verificar que el personal contratado cumpla con las responsabilidades establecidas en el Articulo 2.2.4.6.10 del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades del trabajador" Cumplir con lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.23 Gestión de los peligros y riesgos del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. EVIDENCIA: Documento firmado por el representante legal	
DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO		
6	Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional – Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	
7	Aportar los documentos de investigación, seguimiento y acciones de mejora relacionados con los casos de incidente, accidente y enfermedad laboral si se presentan.	
8	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.	
9	Evidenciar objetivamente, la entrega y el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.	
10	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.	

11	Deberá implementar el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, el cual debe contener como mínimo los siguientes requisitos: • Programa de limpieza y desinfección. • Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos (orgánicos e inorgánicos). • Programa para el manejo integral de plagas. • Programa de abastecimiento y suministro de agua potable. EVIDENCIA: Documento Plan de Saneamiento Básico	

CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL C.O Nro. No. GS-2025-007019-ESECU del 30-07-2025

ÍTEM	CRITERIOS SGA	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE SI/NO
1	El oferente y futuro contratista deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 del 18 de septiembre del 2015 "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 que los electrodomésticos tengan el etiquetado de eficiencia energética y quesea tipo B como mínimo, entre 55% y el 75%.	Documento de compromiso debidamente firmada	
2	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los quipos electrónicos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética, es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (fichas técnicas de los equipos). Igualmente, deberá cumplir con las obligaciones relacionadas en la Resolución 1512 del 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos, expedida por el ministerio de ambiente, o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya.	Documento de compromiso debidamente firmada	
3	El oferente y futuro contratista se compromete a no 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.	Documento de compromiso debidamente firmada	
4	El oferente y futuro contratista se compromete a cumplir lo dispuesto en la 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	Documento de compromiso debidamente firmada	
5	El oferente y futuro contratista deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión 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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
6	El oferente y futuro contratista 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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
7	El oferente y futuro contratista, 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 reglamentaria 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".		
8	El oferente y futuro contratista deberá eliminar el uso de bolsas plásticas, como acción contundente para el maneo 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 sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminen el ambiente.	Documento de compromiso debidamente firmado	
9	El oferente y futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEES, envases de sustancias químicas y de derivados de hidrocarburo, entre otros relacionados con el titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 del 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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
10	Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá recepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normatividad ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que, con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil. Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada por la autoridad ambiental componente y dar cumplimiento a la ley 1672 del 19 de julio del 2013 " Por la cual se establecen los lineamientos para la adopción de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, se dictan otras disposiciones".	Documento de compromiso debidamente firmado	
11	El oferente y futuro contratista deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma de temas tales como: - Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. - Usos de elementos de protección personal. - Manejo de sustancias químicas. - Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía). - Normatividad ambiental. - Saneamiento básico - Gestión del riesgo que garantice la buena y el manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.	Documento de compromiso debidamente firmado	
12	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	Documento de compromiso debidamente firmado	
13	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	Informe de inspección visual semanal, limpieza parcial mensual o	

		certificado de mantenimiento según corresponda	
14	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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
15	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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
16	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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
17	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. disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	Documento de compromiso debidamente firmado	
18	En las unidades a nivel nacional deberán dar le 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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
19	Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.	Documento de compromiso debidamente firmado	
20	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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
21	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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
DOCUMENTACION A PRESENTAR JUNTO CON LA COTIZACION EN EL SECOP II SEGÚN COMUNICADO OFICIAL Nro. GS-2025-007696-DIEPO			
	CAPACIDAD LEGAL PARA CONTRATAR: el oferente deberá publicar en el SECOP II junto con la cotización los siguientes documentos; - Certificado de Existencia de Representación Legal y/o certificado de registro mercantil según aplique, - RUT		
	CONSULTA DE ANTECEDENTES: El estructurador del estudio previo deberá consultar los siguientes antecedentes de los oferentes que presenten cotizaciones y registrarlos en el estudio previo. - RNMC - consultará el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República del oferente y/o el representante legal. - consultará los antecedentes judiciales del oferente o su representante legal. - consultará el certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación del representante legal del oferente y/o su representante legal - REDAM - Registro de incumplimientos en el SECOP II. - inhabilidades impuestas por delitos sexuales cometidos contra menores de edad.		
	EXPERIENCIA DEL PERSONAL: Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, es para la prestación del servicio de cafetería, frutería, heladería, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:		

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN

			TOTAL DEL CONTRATO
1	Auxiliar de cocina	Experiencia mínima de 1 año como auxiliar de cocina	100%
2	Mesero (a)	Experiencia mínima de 6 meses como mesero (a)	100%
1	Cajero (a)	Experiencia mínima de 1 año como cajero (a)	100%
1	Administrador	Experiencia mínima de 1 año como administrador (a)	100%

Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el oferente deberá presentar con la oferta publicada en el SECOP II, la siguiente documentación del personal:

- Hoja de vida debidamente firmada
- Certificaciones de la experiencia especifica

En el evento de un futuro contrato, el personal ofrecido sea cambiado, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato, de ser efectuado, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana de Villavicencio.

NOTA: 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, que a la letra dice "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".

Nota 1: 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. Previo concepto del supervisor.

Nota 2: El supervisor del contrato, deberá el estudio de seguridad y confiabilidad, del personal que empleados que presente el futuro contratista conforme a la presente condición técnica.

EXPERIENCIA PROPONENTE: Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia de mínimo 2 años o superior en actividades económicas relacionadas con la prestación del servicio de cafetería y frutería y/o el suministro de alimentación, restaurante o demás afines con la naturaleza del objeto contractual que se pretende desarrollar, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente junto con la oferta, los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma sea mayor o igual al cien por ciento (100%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:

- 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 valor contratado el inicial

CERTIFICACIÓN MANEJO DE ALIMENTOS: El oferente presentará una certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que, en caso de ser adjudicatario del presente proceso, para el inicio del contrato allegará los certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente del personal que emplee para la preparación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio.

EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO PROPIO: El oferente, debe publicar en el SECOP II, junto con la oferta, una certificación firmada por la personal natural o su representante si

	es persona jurídica, en la cual indique si en un futro contrato tiene la capacidad de suministrar el equipamiento en mención. • Un (1) televisor de mínimo 42" con servicio de televisión por cable a cargo del arrendatario. • Dos (2) licuadoras. • Dos (2) hornos microondas. • Dos (2) sandwicheras. • Un (1) celular para atender llamadas para el servicio de domicilios al interior de las instalaciones. • Utensilios de cocina (vajillas, sartenes, cubiertos, ollas, entre otros que se hagan necesarios). • Una (1) sala de estar. • Un (1) congelador • Dos (2) exprimidores de naranjas. • Una (1) máquina dispensadora de jugo • Elementos adicionales puestos a disposición por parte del oferente. Realizara las coordinaciones logísticas necesarias (iluminación, pintura muebles y enseres, entre otros, para brindar un óptimo servicio. Las adecuaciones deben ser realizadas antes de iniciar con la prestación del servicio. **Nota 1:** 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. **Nota 1:** Toda la capacidad operativa indicada anteriormente será aportada por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.		
	SOLVENCIA ECONOMICA: el oferente debe publicar en el SECOP II, junto con la cotización, la certificación bancaria a nombre de quien presenta la cotización, con saldo en pesos colombianos un valor de $ 8.500.000 o superior		
	RESPONSABILIDAD SOCIAL AMBIENTAL: el oferente deberá publicar en el SECOP II junto con la cotización, un plan de buenas prácticas ambientales, BPAs con actividades encaminadas a reducir el impacto ambiental negativo de la actividad que se desarrollaría en el evento de suscribir el futuro contrato		
	ALINEACION CON NORMAS DE LA POLICIA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, El oferente deberá publicar junto con la cotización una certificación firmada en la cual exprese su compromiso en cumplir cabalmente, con todas las disposiciones internas de la Escuela y la Policía Nacional, en cuanto al comportamiento, actividades operativas y académicas, régimen interno y de demás situaciones especiales que son propias de la actividad policial, adicionalmente publicara un plan de adaptación al entorno.		
	FLEXIBILIDAD HORARIA: además del cumplimiento exigido en el numeral 01 (CONDICIONES TECNICAS), el oferente junto con la cotización, deberá anexar indicar si acepta una flexibilidad horaria y atención en turnos especiales, de acuerdo a la dinámica institucional y las necesidades de atención al cliente. El oferente deberá indicar si la flexibilidad exigida la aceptara de forma, TOTAL, PARCIAL O NO ACEPTA FLEXIBILIDAD		
	PARTICIPACION EN ACTIVIDADES INSTITUCIONALES: el oferente se compromete a cumplir las actividades institucionales indicadas en la cotización, así: 1. Pintar las instalaciones y arreglo o cambio de luminarias 2. Compra de sillas rimax sin brazos para el reemplazo de las sillas metálicas las cuales están deterioradas y ya no dan opción de arreglo. 3. Desayuno o almuerzo especial para el día de la policía o el día a convenir con la escuela 4. Apoyo a los eventos desarrollados por parte de la escuela, tales como ceremonias o eventos espaciales como siempre se ha venido haciendo. (apoyo logístico) 5. Incorporaremos a los equipos de cocina un horno industrial para sacar proteínas horneadas		
27	El arrendatario debe presentar protocolo de aseo y desinfección de alimentos, menaje, elementos de cocina y demás implementos utilizados en el procesamiento los alimentos que permita mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y sus compuestos, donde se incluyan como criterio mínimo lo siguiente:		

	Instalaciones: Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. **Cocina**; Se debe barrer, limpiar y desinfectar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. **Desinfección**; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verdura y demás alimentos • Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. • Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante. • Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el restaurante. • Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. • Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. • Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.		
28	**LISTADO DE PRODUCTOS MINIMOS A OFRECER CON SU RESPECTIVO PRECIO.**		

PRODUCTO	VALOR VENTA	CUMPLE	NO CUMPLE
Brownie 65gr			
Gansito 37gr			
Ponqué ramo de nuez			
Ramo tradicional 230gr			
Ramo chocolate 230gr			
Chocoramo tajada 65g			
Gala tajada chocolate 60gr			
Gala tajada coco 60gr			
Gala tajada natural 60gr			
Gala tajada vainilla 60gr			
Trident 3s			
Trident 5s			
Gol tradicional28 gr			
Halls barra fruit mix 25 gr			
Halls menta 25 gr			
Mini chips 30 gr			
Jet40 gr			
Jumbo maní 35gr			
Festival chocolate 50gr			
Festival vainilla 50 gr			
Festival fresa 50 gr			
Milo sandwich 34 gr			
Tosh galleta miel243 gr			
Tosh galleta ajonjoli 243 gr			
Tosh galleta fusion de cereal 243 gr			
Club social original 216 gr			
Club social integral 216 gr			
Oreo original36 gr			
Sparkies 25 gr			
Bon bon bum surtido 19 gr			
Piazza chocolate gr 44 gr			
Piazza fresa 44 gr			
Piazza choco leche 44 gr			
Bridge chocolate151 gr			
Bridge limon151 gr			
Bridge naranja151 gr			
Bridge arequipe 151 gr			
Max coco 46 gr			
Quimbayas 51.6			
Chiclets menta 30.6 gr			
Chiclets surtido 30.6 gr			
Menta helada 3.6 gr			
Coffee delight duro 3.6 gr			
Supercoco turron 59 gr			
Big ben 5.5 gr			
Barrilete barra 8.9			

	Frunas originales 13.75 gr						
	Coca cola s/az 1.5lt pet						
	Fresh citrus 1.5lt pet						
	Dvfresh citrus 500ml						
	Frutal mango 500ml						
	Frutal mora 500ml						
	Fuze manzana 400ml						
	Fuze mango 400 ml						
	Fuze negro limon 400ml						
	Fuze negro durazno 400ml						
	Schweppes soda 400ml						
	Sprite 3lt						
	Quatro 3lt						
	Coca cola 3lt						
	Schweppes ginger 1.75lt						
	Kola roman 1.5lt						
	Sprite 1.75lt						
	Quatro 1.75lt						
	Coca cola 1.5lt						
	Agua botella sin gas 600ml						
	Agua botella con gas 600ml						
	Kola roman 250ml						
	Kola roman 400ml						
	Quatro 250ml						
	Quatro 400ml						
	Sprite 250ml						
	Sprite 400ml						
	Coca cola 250ml						
	Coca cola 400ml						
	H20h toronjelo 600ml						
	Agua cristalina 600ml						
	Gatorade tropical 600 ml						
	Gatorade mandarina600ml						
	H20h lima limon600ml						
	H20h maracuya 600ml						
	Tea limon 500ml						
	Tea durazno 500ml						
	Hit mora 500ml						
	Hit mango 500ml						
	Hit naranja piña 500ml						
	Hit lulo 500ml						
	Hit frutotropical 500 ml						
	Manzana 400ml						
	Colombiana 400ml						
	Agua cristalina 250ml						
	H20h limonata 600ml						
	Uva 1.5l						
	Naranja 1.5l						
	Pepsi 400ml						
	Colombiana 1.5						
	Naranja 1.5l						
	Seventup 400ml						
	Uva 400ml						
	Colombiana 400ml						
	Chokis chispas 40g						
	Quaker avena 620kg						
	Margarita ondulada mayonesa 30gr						
	Margarita ondulada tomate 30 gr						
	Margarita limon 30gr						
	Margarita pollo 30gr						
	Manimoto natural44 gr						
	Margarita natural30gr						
	Margarita bbq 30gr						
	Margarita crema cebolla 30gr						
	Detodito bbq 45gr						
	Detodito natural 45gr						
	Detodito mix 45 gr						
	Detodito criollo 45gr						
	Cheetos natural 40gr						
	Cheetos trisitos picantes40gr						
	Avena fineses 150 gr						

	Avena vaso 150gr						
	Leche chocolatada 200ml						
	Fruto multisabores botella 200ml						
	Néctar caja 200ml						
	Bon.yurt 170ml						
	Yogo vaso 150 ml						
	Alpinito 45 gr						
	Gelatina 125gr						
	Empanada 170 gr						
	Papa rellena 200gr						
	Pastel yuca 250 gr						
	Cochinillos 200 gr						
	Buñuelos 120 gr						
	Arepas de queso 200 gr						
	Almojabanas 110 gr						
	Hamburguesa 250 gr						
	Perro caliente 200 gr						
	Chicharrona 150gr						
	Hojaldra 120 gr						
	Pastel gloria 150 gr						
	Pan aliñado 120 gr						
	Pan de yuca 25gr						
	Pan de arroz 60 gr						
	Sandwiches 150 gr						
	Tinto 4 oz						
	Tinto 7 oz						
	Perico 4oz						
	Café en leche 7 oz						
	Aromatica 4 oz						
	Aromatica 7 oz						
	Jugo de fruta en agua, vaso 10 oz						
	Jugo de fruta en leche, vaso 10 oz						
	Chocolate 10 oz						
	Leche 10 0z						
	Avena vaso 10 0z						
	Milo vaso 10 oz agua						
	Milo vaso 10 oz leche						
	Desayuno completo opción 1						
	Caldos: (pescado, papa, costilla, changua, huevo, pollo, carne picada). 11 onzas.						
	Carne sudada: 150 gramos						
	Carne asada: 150 gramos						
	Huevos al gusto 130 gramos						
	Moñona (mezcla de dos proteínas)						
	Tamal						
	Lechona						
	Arepa						
	Pan						
	Aguapanela con queso y almojábana 9 onzas						
	Café 9 onzas						
	Chocolate 9 onzas						
	Jugos en agua / leche 11 onzas						
	Desayuno completo opción 2						
	2: Omelette de claras con espinacas y queso fresco 250 gramos						
	3. Crepes (pollo, carne o mixto, fruta) 250 gramos						
	4. Miniquiche de espinacas con jámón (consiste en una base con avena y mantequilla, y rellénala con una mezcla de espinacas salteadas y jamón picado. Hornea hasta que esté						

	dorado y sirve como un desayuno saludable y delicioso) 250 gramos						
	Té verde o negro 09 onzas						
	Café con canela 07 onzas						
	Grande 600 ml						
	Mediana 450 ml						
	Pequeña 300 ml						
	Jugos 11 onzas						
	Almuerzo completo opción 1 (corriente)						
	SOPA: verduras, pasta, consomé, cremas, 11 onzas.						
	Proteina: pollo, pescado, carne, costillas 150 gramos.						
	Acompañamientos: arroz (blanco, verde, ajonjolí), patacones tajados maduras, papas ala francesa, yuca frita.						
	Pincipios: frijoles, arveja, lentejas, garbanzos, pastas						
	Ensaladas con aderezo ligero						
	Jugo 11 onzas						
	ESPECIALES.						
	Cachama frita: acompaña cona arroz patacón, ensalada y bebida peso 600 gramos						
	Lomo o chuleta de cerdo, acompaña con arroz papas a la francesa y ensalada peso y bebida 600 gramos.						
	Pechuga: en salsas de champiñones, salsa BBQ, a la plancha, grillé, gratinada, acompaña con arroz, plátano maduro y ensalada y bebida peso 600 gramos.						
	Costillitas de cerdo con salsa BBQ, acompañado de papas a la francesa, papa en casco o patacón, ensalada y bebida peso 600 gramos						
	Alitas de pollo con salsa BBQ, acompañado de papa en casco o a la francesa, bastones de apio y zanahoria, ensalada y bebida peso 400 gramos.						
	Churrasco, acompañado de papas salteadas o yuca frita, arroz blanco y ensalada						
	FRUTERIA						
	Jugo de naranja u otra fruta 16 oz						
	Jugo de naranja u otra fruta 9 oz						
	Jugo de fruta en leche 16 oz						
	Jugo de fruta en leche 9 oz						
	Jugos verdes 16 oz						
	Jugos verdes 09 oz						
	Ensalada de frutas especial con 2 bolas de helado de 500 gramos (toppingd, coco rallado, frutas variadas, granola, leche condensada, crema de leche, yogurt).						
	Ensalada de fruta sencilla con 1 bola de helado de 350 gramos (frutas variadas, leche condensada, crema de leche, galleta).						
	Cereal con yogurt porción en vaso de 16 oz						

	Porción de fruta en vaso de 16 onzas						
	HELADERIA						
	Helados de salpicón 150 gramos						
	Helados de maracumango 150 gramos						
	Helados de mango biche 150 gramos						
	Helados aloha vaso 160 gramos						
	Helados caseros 60 gramos						
	Helados artesanales 70 gramos						
	Chococono 90 gramos						
	Helado Platillo 45 gramos						
	Paleta polet 90 gramos						
	Helado de chocolisto 60 gramos						

Subintendente **ALEXANDER CASTAÑEDA SARMIENTO**
Estructuradora Estudio Previo ESECU

Intendente Jefe **JOSE ANTONIO CASTAÑEDA ROJAS**
Jefe Planeacion ESECU

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS	**POLICÍA NACIONAL**

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

Contexto en el cual se adelanta el proceso de Contratación:

Objeto del proceso de Contratación: "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49.12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA" En la definición de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en la Parte 2 – Titulo 1 – Capitulo 1 – Sección 1 – Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con lo desarrollado en el Decreto 1082, Artículo 2.2.1.2.3.1.1. *Riesgos que deben cubrir las garantías* en *la contratación.* El cumplimiento de las obligaciones surgidas en favor de las Entidades Estatales con ocasión de: (i) la presentación de las ofertas; (ii) los contratos y su liquidación; y (iii) los riesgos a los que se encuentran expuestas las Entidades Estatales, derivados de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas y subcontratistas, deben estar garantizadas en los términos de la ley y del presente título.

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA ÚNICA	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (02) MESES CALENDARIO.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MÁS, CON INICIO EN LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y DE LAS PRÓRROGAS SI HUBIERA
GARANTIA ÚNICA	RIESGO JURIDICO	CALIDAD DEL SERVICIO	VEINTE POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO DOS (2) MESES MÁS CALENDARIO.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIO, VIGENTE POR EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y DOS (2) MESES MÁS, CON INICIO EN LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y DE SUS PRÓRROGAS, SI LAS HUBIERE.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por responsabilidad civil estra-contractual por la ejecución del contrato	200, SMMLV, de acuerdo al decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, articulo 2.2.1.2.3.1.17	Contratista	Vigente por el término de la vigencia del contrato	Ampara y protege a la entidad estatal de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones de su contratista o subcontratista autorizado o en su defecto, que acredite que el subcontratista cuenta con un seguro propio con el mismo objeto y que la entidad estatal sea el asegurado. lo anterior de acuerdo al artículo 117. cubrimiento de la responsabilidad civil extracontractual del decreto 1510 de 2013 y compilado en el decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.3.1.8.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0,2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, LA POLIZA DE GARANTIA UNICA.
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0,5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERONLUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA.
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD.

CLAUSULA DE INDEMNIDAD

Se pacta entre las partes la cláusula de indemnidad, en donde el contratista se obliga a mantener a la entidad contratante, libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de los subcontratistas o dependientes.

Subintendente **ALEXANDER CASTAÑEDA SARMIENTO**
Estructuradora Estudio Previo ESECU

Intendente Jefe **JOSE ANTONIO CASTAÑEDA ROJAS**
Jefe Planeación ESECU

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

La Dirección de Educación Policial desarrolla el siguiente análisis de riesgos y forma de mitigación de los mismos, para lo cual se diligencia la matriz de riesgos conforme con los parámetros que para el efecto, se ha dispuesto en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (versión 1 o última actualización, la cual se encuentra disponible en el portal único de contratación www.colombiacompra.gov.co, link normativa) estructurado por la Agencia de Contratación Colombia Compra Eficiente

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	Impacto	Valora	Categ					¿Como se realiza el monitoreo?	Periodicidad
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 Policía 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 de	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

Subintendente **ALEXANDER CASTAÑEDA SARMIENTO**
Estructuradora de Estudio Previo ESECU

Intendente Jefe **JOSE ANTONIO CASTAÑEDA ROJAS**
Jefe Planeación ESECU

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD (APLICA: COMPRAVENTA. SUMINISTRO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS)	

En mi calidad de comandante de Agrupación de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, certifico que una vez verificado los elementos logísticos y mano de obra calificada idónea en este centro docente no se encuentra personal suficiente, formado con experiencia para que supla las necesidades de proveer la alimentación de los estudiantes y auxiliares de policía.

La anterior certificación se expide el día 19/08/2025

ÍTEM	CÓDIGO SAP SILOG	TALLA	DESCRIPCIÓN	NECESIDAD REAL	EXISTENCIA ALMACÉN VESTUARIO	CANTIDAD ADQUIRIR	DÉFICIT %
1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Atentamente,

Capitán **IVON MARCELA VASQUEZ PAEZ**
Comandante Agrupación Policial ESECU