DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO

La Estrella Antioquia, 01-12-2025

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 81,16 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO (CAOFI).

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131502	Servicios de Gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	Servicios Inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor estimado del canon de arrendamiento mensual es de un millón trescientos cincuenta y seis mil novecientos sesenta y cinco pesos con cincuenta centavos ($1.356.965,50) moneda legal colombiana, no incluye IVA, distribuidos así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	No aplica	ESCER	LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 81,16 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO (CAOFI).	No aplica	12 meses	1.356.965,50	16.283.586,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							**16.283.586,00**

El valor del canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en el instructivo Nro. 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1 por lo anterior, el canon fue establecido mediante el evaluó de renta realizado por el señor TES-18. JHON JAIRO DUQUE BORJA técnico laboral por competencias en avalúos.

Teniendo en cuenta el comunicado oficial GS-2023-009612-DIEPO se remitió el concepto IVA Institución de Educación Superior IES, donde manifiestan lo siguiente "…*en el cual profirió doctrina y normatividad para el caso en el cual la Dirección de Educación Policial por ser una institución de educación superior se encuentra enmarcada en el Artículo 92 de la Ley 30 de 1992, por tal motivo los espacios que se encuentran arrendados como son cafeterías, restaurantes, cajeros electrónicos recae la exención del IVA o por el contrario se encuentran excluidos del mismo*…"

Así mismo, el canon de arrendamiento **NO** incluye los servicios públicos de energía, al igual que las contribuciones complementarias a éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato, los cuáles serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte de cada servicio público consumido (KWH) y así poder realizar los cobros correspondientes.

En la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas no se cuenta con infraestructura para el mismo.

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.*

El medidor (el cual se encuentra debidamente instalado en este espacio) será leído mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al responsable de infraestructura de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM; información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, la cual deberá cancelar en la cuenta bancaria que determine la entidad.

El pago será realizado a la siguiente cuenta:

DESCRIPCIÓN	CANT. DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	CUENTA BANCARIA
ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE (22 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.	12	1.356.965,50	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029

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
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Total								No aplica

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

Persona jurídica o natural, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal) que se encuentre en capacidad para tomar en arriendo un espacio para funcionamiento de la cafetería y restaurante en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo para el

	servicio del personal de estudiantes y auxiliares de policía, que tenga dentro de su objeto social o actividad económica el objeto del presente proceso y cumpla con los requisitos jurídicos, técnicos y económicos para el mismo.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo está ubicada en La Estrella, Antioquia, dentro de un complejo policial que cuenta con infraestructura adecuada para la formación y desarrollo del personal de la Policía Nacional. Esta institución dispone de instalaciones diseñadas para la capacitación de estudiantes que se forman como Técnicos Profesionales en Servicio de Policía, así como auxiliares de policía. El complejo está dotado de espacios educativos, residenciales y administrativos, y se rige bajo un régimen interno que exige la permanencia las 24 horas del día para estudiantes y auxiliares, con el fin de garantizar la disciplina y el cumplimiento de los objetivos formativos. Además, la Escuela cuenta con personal profesional de la plana mayor y docentes especializados, quienes son responsables de liderar los procesos académicos, administrativos y operativos, asegurando una formación integral y de alta calidad para los futuros miembros de la Policía Nacional.

La Escuela dispone de un espacio dentro de sus instalaciones, con un área aproximada de 81,16 m², el cual se requiere arrendar para la prestación del servicio de cafetería y restaurante. Este servicio estará orientado a satisfacer las necesidades alimenticias del personal que labora en la institución, así como de los estudiantes en proceso de formación. Además, es indispensable contar con servicios adecuados dentro del complejo para garantizar el bienestar y seguridad del personal que reside y labora en el lugar.

En este sentido, la necesidad de arrendar este espacio radica en la importancia de ofrecer un servicio de alimentación continuo, seguro y confiable que cubra las jornadas de trabajo y formación del personal policial. Cabe destacar que la población beneficiaria del servicio es fluctuante, ya que se ajusta a la programación de los procesos formativos, incluyendo las graduaciones y otros eventos académicos. Por esta razón, la prestación de este servicio dentro de las instalaciones elimina riesgos asociados a la adquisición de alimentos fuera del recinto policial, tales como atentados terroristas, intoxicaciones masivas o el ingreso no controlado de proveedores externos, garantizando así la seguridad integral del personal.

Por otra parte, la Escuela no cuenta con personal capacitado ni con la infraestructura logística necesaria para administrar directamente este servicio, por lo que el arrendamiento a un tercero calificado se presenta como la opción más viable para asegurar la calidad y continuidad del servicio.

Así mismo, el arrendamiento representa una alternativa eficiente para la entidad, ya que genera recursos adicionales a través del canon de arrendamiento que podrán ser invertidos en el mejoramiento de las instalaciones o en otras necesidades institucionales, fortaleciendo así la capacidad operativa y el bienestar general.

En consecuencia, entre los principales beneficios de esta contratación se destacan la garantía de un servicio de alimentación seguro, confiable y continuo, adaptado a las necesidades del personal operativo y estudiantil. Esto se traduce en una reducción significativa de riesgos asociados a la seguridad alimentaria y a la integridad física del personal dentro del complejo policial. Además, se optimizan los recursos institucionales al delegar la prestación del servicio a un arrendatario externo especializado.

En virtud de lo anterior, y con el fin de salvaguardar la seguridad, salud y bienestar del personal que labora y se forma en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, es fundamental proceder con el arrendamiento del espacio para la prestación del servicio de cafetería y restaurante. Por tanto, se requiere iniciar la ejecución del contrato a partir del mes de junio, garantizando así la continuidad y calidad del servicio indispensable para el normal desarrollo de las actividades académicas y operativas de la Escuela.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
ESCUELA DE POLICÍA "*CARLOS EUGENIO RESTREPO*" / JULIANA ESMIR VINASCO OSSA	*50-1-10005-25 27/03/2025*	*ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE (22 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO*	PN ESCER CD 002 2025	En ejecución	Ninguno
ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" / GOURMET´S GROUP SAS.	50-1-10003-25 28/02/2025	*ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA*	PN ESCER CD 003 2025	En ejecución	Ninguno
ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" / INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S	50-1-100017-25 07/07/2025	*LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 72,00 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO*	PN ESCER CD 004 2025	En ejecución	Ninguno
ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" / INDUSTRIAS EL BUNKER	50-1-100024-25 29/09/2025	*LA ENTREGA A TÍTULO ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 12,65 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA DE UNIFORMES, PRENDAS Y PRODUCTOS EXCLUSIVOS PARA LA FUERZA PÚBLICA, DISTINTIVOS E IMPLEMENTOS DE USO POLICIAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO*	PN ESCER CD 006 2025	En ejecución	Ninguno

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

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

✓ **CONTRATACIÓN DIRECTA.** Reglamentada por el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015; y el capítulo II numeral 4 de la resolución 03049 de 2014, expresan:

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

Causales de esta Modalidad:

✓ **Arrendamiento de bienes inmuebles,** literal i) del numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y 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 DIPON-DIRAF del 14/09/2020.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnica, están descritos en el anexo “especificaciones técnicas mínimas” del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Dando aplicación al principio de transparencia con base al análisis del sector y con el fin de medir la aptitud e idoneidad del oferente para garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el oferente deberá acreditar experiencia en arrendamiento de bienes inmuebles o propietario de establecimiento comercial y que dentro de este haya prestado el servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, de restaurante y cafetería por al menos un (1) año, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente de los siguientes documentos:

- **Arrendamiento de bienes inmuebles**

Contar con contratos celebrados y ejecutados con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras cuya suma sea igual o superior el cincuenta (50%) del valor estimado del canon de arrendamiento equivalentes en SMMLV para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos*, en donde se evidencie 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*.
- ✓ *Actividad económica desarrollada en el inmueble arrendado*.

- **Propietario del establecimiento comercial**

Presentación del certificado de libertad y tradición y certificado mercantil o certificado de existencia y representación legal dentro de su objeto social o actividad económica el objeto del presente proceso vigente.

4.1.2. NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (No aplica)

4.1.3. EXPERIENCIA (No aplica)

4.1.4. EXPERIENCIA DEL PERSONAL (No aplica)

4.1.5. CAPACIDAD OPERATIVA

El oferente, mediante certificación escrita firmada por su representante legal, deberá acreditar contar con la solvencia financiera, la capacidad logística necesaria —incluyendo equipos, mobiliario, enseres e insumos— y el recurso humano adecuado para garantizar la adecuada prestación de los servicios objeto del presente contrato en el espacio arrendado.

En caso de que, por necesidades del servicio, sea requerida una mayor capacidad operativa, el arrendatario se compromete a garantizar la ampliación de dicha capacidad, con el propósito de asegurar la eficiencia en la prestación del servicio.

Así mismo, el arrendatario deberá disponer de la capacidad operativa necesaria para atender y solucionar cualquier inconveniente o falla que se presente en los equipos o plataformas que soporten los servicios contratados, en un término no mayor a cuarenta y ocho (48) horas.

Finalmente, el arrendatario se compromete a mantener una planta de personal acorde con las necesidades del servicio de cafetería y restaurante, diseñada para atender eficientemente a un público aproximado de doscientas (200) personas cada media hora, garantizando una atención completa, ágil y oportuna a los usuarios.

4.1.6. OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Los factores de verificación técnica, están descritos en el anexo “especificaciones técnicas mínimas” del presente estudio previo, los cuales se comprobarán 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

El proponente debe presentar la propuesta en el SECOP II, bajo los parámetros de Colombia Compra Eficiente, la oferta económica del proponente debe considerar el valor mínimo a ofertar del canon de arrendamiento mensual establecido.

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

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE (No aplica)

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El predio destinado para el arrendamiento cuenta con un área de (81,16 M2) aprox. el cual se encuentra ubicado en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (calle 81 sur No. 66 – 180, La Estrella, Antioquia), delimitado POR EL NORTE: con zona verde y acceso peatonal a instalaciones Casino de Oficiales POR EL SUR: con zona verde y via a otras instalaciones del complejo educativo; POR EL ORIENTE: con zona dura de parqueadero vehicular. POR EL OCCIDENTE: con zona verde.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de tracto sucesivo, previa coordinación con el supervisor del contrato.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

5.4. FORMA DE PAGO

El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, el valor del canon de arrendamiento de un millón trescientos cincuenta y seis mil novecientos sesenta y cinco pesos con cincuenta centavos ($1.356.965,50) moneda legal colombiana, no incluye IVA, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días

hábiles siguientes al acta de inicio del contrato suscrito con el supervisor y subsiguientemente cada mes, distribuidos en la siguiente forma:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	CUENTA BANCARIA
LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 81,16 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO (CAOFI).	12	1.356.965,50	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029

Por concepto de canon mensual de arrendamiento acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y al supervisor del contrato.

Por otra parte, el servicio público de energía, al igual que las contribuciones complementarias a éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, el servicio público de energía serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte del servicio público consumido (KWH), este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar y así poder realizar los cobros correspondientes, pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado por parte del arrendatario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

El medidor será leído mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al responsable de infraestructura de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM; información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, siendo estos, cancelados en la siguiente cuenta.

DESCRIPCIÓN	CUENTA BANCARIA
PAGO DE SERVICIS PUBLICOS	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029

Por concepto de otros ingresos acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y al supervisor del contrato.

Nota: En la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas es particular, por ende, el contratista deberá asumir el costo del mismo.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

El supervisor del contrato estará a cargo del comandante de compañía de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe la ordenadora del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.

La anterior asignación se realizó con base al comunicado GS-2025-007640-ESCER del 28/09/2025, donde se realizó el análisis de acuerdo Resolución número 00090 del 15 de enero de 2018 “por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución 03049 del 2014” capítulo XII, supervisión/interventoría, numeral 1.5 calidades del supervisor o interventor. Que a la letra dice: *“…En el correspondiente estudio previo se establecerá para cada caso y, atendiendo a lo particular de cada contrato o convenio, el perfil con que debe contar el funcionario que desempeñará las funciones de supervisor. En el texto de los contratos*

o los convenios se indicará el CARGO del funcionario de planta que ejercerá la supervisión, quien deberá tener relación directa con el bien, servicio u obra contratada, al igual que la formación técnica o profesional en el área respectiva y la experiencia necesaria para cumplir adecuadamente con sus funciones…"

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 forma de adjudicación del presente proceso se efectuará en forma total y el procedimiento de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, contratación directa.

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

La entidad deberá establecer la distribución del riesgo, de conformidad con lo previsto en el artículo 4º de la ley 1150 de 2007, para lo cual deberá hacer la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación, de acuerdo con la naturaleza del Contrato y las actividades involucradas en él. Para estos efectos podrá usar como referencia el "*Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1)*", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente.

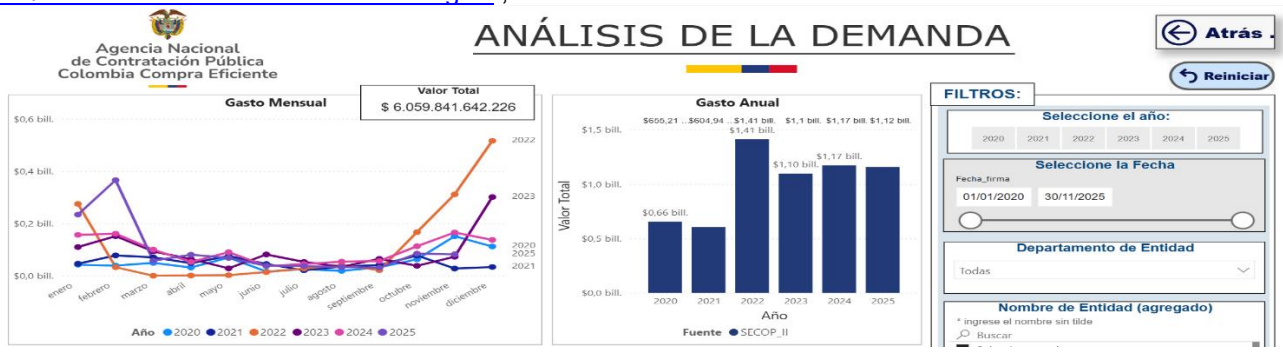
De acuerdo a lo anterior, el oferente se debe remitir al anexo Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías.

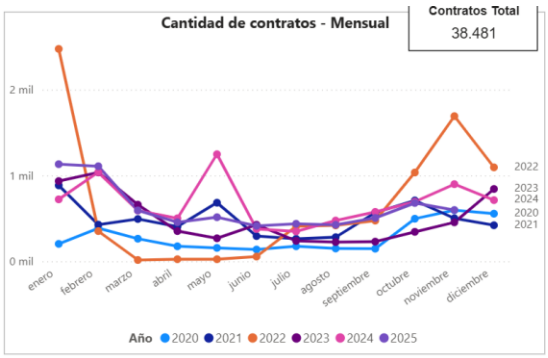
II. ESTUDIO DEL SECTOR

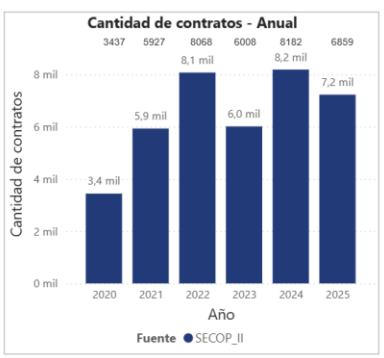
1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

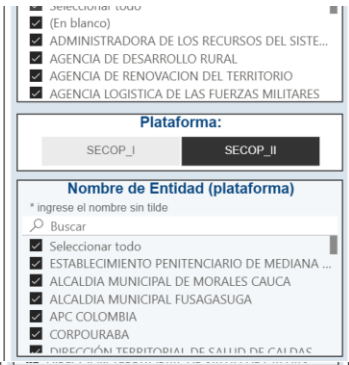
De acuerdo a la guía de elaboración de estudios de sector de Colombia compra eficiente el estudio de sector hace parte de la planeación de contratación y materializa principios de planeación, de responsabilidad y transparencia consagrados en la Ley 80 de 1993, por ende, se tiene en cuenta cada uno de os puntos anteriormente identificados como son el plazo de ejecución, forma de entrega entre otras y permitirá sustentar la decisión de hacer la contratación de forma directa.

De acuerdo a lo anterior se realiza el análisis de la demanda con base a la información suministrada por parte de Colombia compra eficiente en el modelo de abastecimiento estratégico https://www.colombiacompra.gov.co/colombia-compra/modelo-de-abastecimiento-estrategico , así

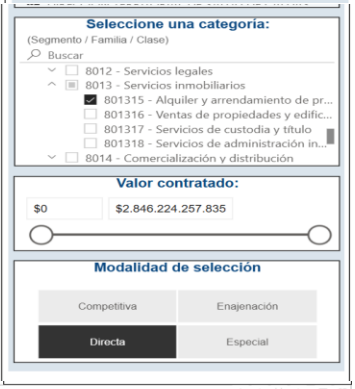


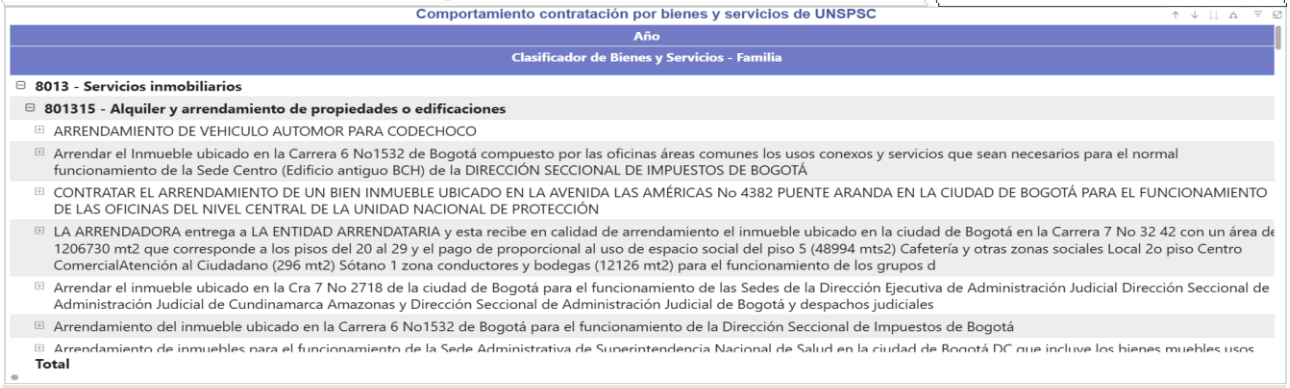

Cantidad de contratos - Mensual
Contratos Total
38.481
2 mil
1 mil
0 mil
enero
febrero
marzo
abril
mayo
junio
julio
agosto
septiembre
octubre
noviembre
diciembre
2022
2023
2024
2020
2021
Año 2020 2021 2022 2023 2024 2025

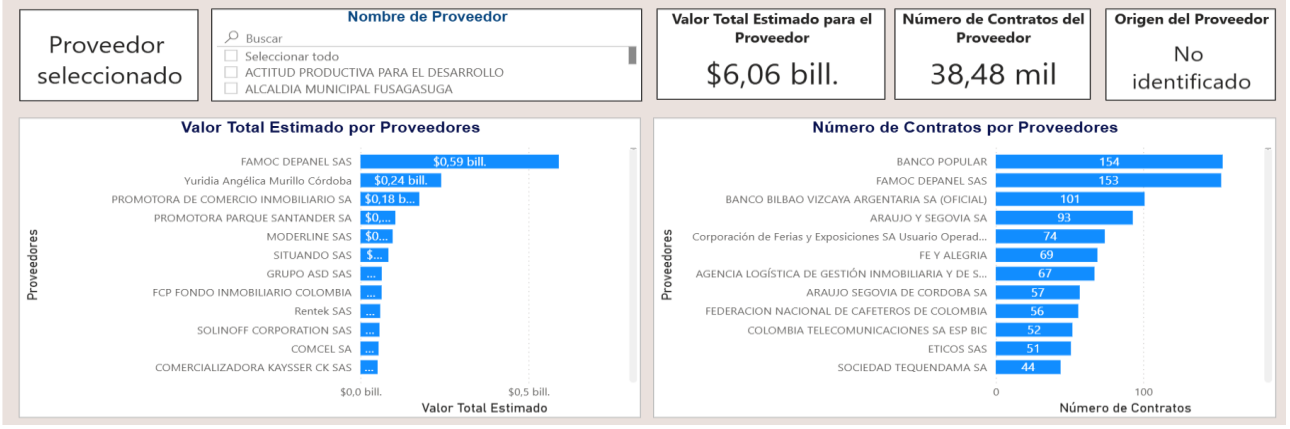

Cantidad de contratos - Anual
3437
5927
8068
6008
8182
6859
3,4 mil
5,9 mil
8,1 mil
6,0 mil
8,2 mil
7,2 mil
8 mil
6 mil
4 mil
2 mil
0 mil
Cantidad de contratos
2020
2021
2022
2023
2024
2025
Año
Fuente SECOP_II

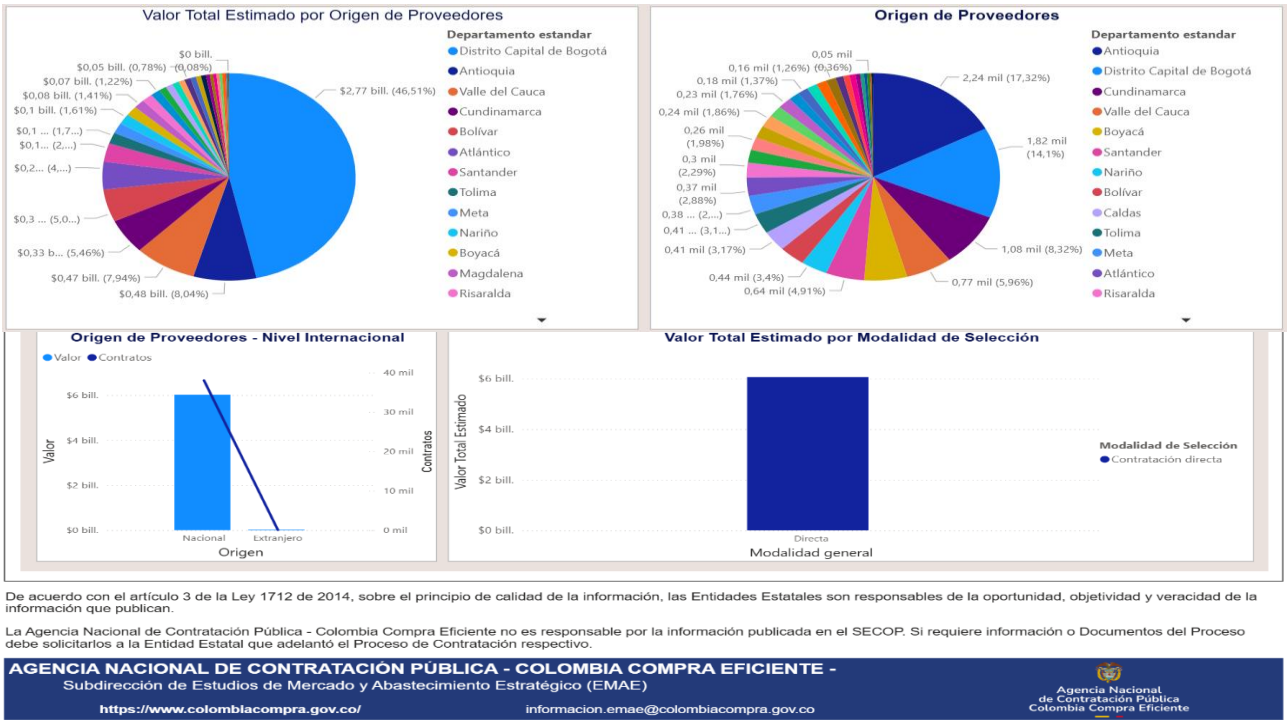

(En blanco)
ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTE...
AGENCIA DE DESARROLLO RURAL
AGENCIA DE RENOVACION DEL TERRITORIO
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Plataforma:
SECOP_I
SECOP_II
Nombre de Entidad (plataforma)
* ingrese el nombre sin tilde
Buscar
Seleccionar todo
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA ...
ALCALDIA MUNICIPAL DE MORALES CAUCA
ALCALDIA MUNICIPAL FUSAGASUGA
APC COLOMBIA
CORPOURABA


Valor Total Estimado por Familia
Valor
Contratos
$7 bill.
$6 bill.
$5 bill.
$4 bill.
$3 bill.
$2 bill.
$1 bill.
$0 bill.
45 mil
40 mil
35 mil
30 mil
8013 - Servicios inmobiliarios
2_Familia


Seleccione una categoría:
(Segmento / Familia / Clase)
Buscar
8012 - Servicios legales
8013 - Servicios inmobiliarios
801315 - Alquiler y arrendamiento de pr...
801316 - Ventas de propiedades y edific...
801317 - Servicios de custodia y título
801318 - Servicios de administración in...
8014 - Comercialización y distribución
Valor contratado:
$0
$2.846.224.257.835
Modalidad de selección
Competitiva
Enajenación
Directa
Especial


Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC
Año
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia
8013 - Servicios inmobiliarios
801315 - Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones
ARRENDAMIENTO DE VEHICULO AUTOMOR PARA CODECHOCO
Arrendar el Inmueble ubicado en la Carrera 6 No1532 de Bogotá compuesto por las oficinas áreas comunes los usos conexos y servicios que sean necesarios para el normal funcionamiento de la Sede Centro (Edificio antiguo BCH) de la DIRECCIÓN SECCIONAL DE IMPUESTOS DE BOGOTÁ
CONTRATAR EL ARRENDAMIENTO DE UN BIEN INMUEBLE UBICADO EN LA AVENIDA LAS AMÉRICAS No 4382 PUENTE ARANDA EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS OFICINAS DEL NIVEL CENTRAL DE LA UNIDAD NACIONAL DE PROTECCIÓN
LA ARRENDADORA entrega a LA ENTIDAD ARRENDATARIA y esta recibe en calidad de arrendamiento el inmueble ubicado en la ciudad de Bogotá en la Carrera 7 No 32 42 con un área de 1206730 mt2 que corresponde a los pisos del 20 al 29 y el pago de proporcional al uso de espacio social del piso 5 (48994 mts2) Cafetería y otras zonas sociales Local 2o piso Centro ComercialAtención al Ciudadano (296 mt2) Sótano 1 zona conductores y bodegas (12126 mt2) para el funcionamiento de los grupos d
Arrendar el inmueble ubicado en la Cra 7 No 2718 de la ciudad de Bogotá para el funcionamiento de las Sedes de la Dirección Ejecutiva de Administración Judicial Dirección Seccional de Administración Judicial de Cundinamarca Amazonas y Dirección Seccional de Administración Judicial de Bogotá y despachos judiciales
Arrendamiento del inmueble ubicado en la Carrera 6 No1532 de Bogotá para el funcionamiento de la Dirección Seccional de Impuestos de Bogotá
Arrendamiento de inmuebles para el funcionamiento de la Sede Administrativa de Superintendencia Nacional de Salud en la ciudad de Bogotá DC que incluye los bienes muebles usos
Total


Proveedor seleccionado
Nombre de Proveedor
Buscar
Seleccionar todo
ACTITUD PRODUCTIVA PARA EL DESARROLLO
ALCALDIA MUNICIPAL FUSAGASUGA
Valor Total Estimado para el Proveedor
$6,06 bill.
Número de Contratos del Proveedor
38,48 mil
Origen del Proveedor
No identificado
Valor Total Estimado por Proveedores
FAMOC DEPANEL SAS
Yuridia Angélica Murillo Córdoba
PROMOTORA DE COMERCIO INMOBILIARIO SA
PROMOTORA PARQUE SANTANDER SA
MODERLINE SAS
SITUANDO SAS
GRUPO ASD SAS
FCP FONDO INMOBILIARIO COLOMBIA
Rentek SAS
SOLINOFF CORPORATION SAS
COMCEL SA
COMERCIALIZADORA KAYSSER CK SAS
$0,59 bill.
$0,24 bill.
$0,18 b...
$0,...
$0...
$...
Proveedores
$0,0 bill.
$0,5 bill.
Valor Total Estimado
Número de Contratos por Proveedores
BANCO POPULAR
FAMOC DEPANEL SAS
BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA SA (OFICIAL)
ARAUJO Y SEGOVIA SA
Corporación de Ferias y Exposiciones SA Usuario Operad...
FE Y ALEGRIA
AGENCIA LOGÍSTICA DE GESTIÓN INMOBILIARIA Y DE S...
ARAUJO SEGOVIA DE CORDOBA SA
FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA
COLOMBIA TELECOMUNICACIONES SA ESP BIC
ETICOS SAS
SOCIEDAD TEQUENDAMA SA
154
153
101
93
74
69
67
57
56
52
51
44
Proveedores
0
100
Número de Contratos



De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

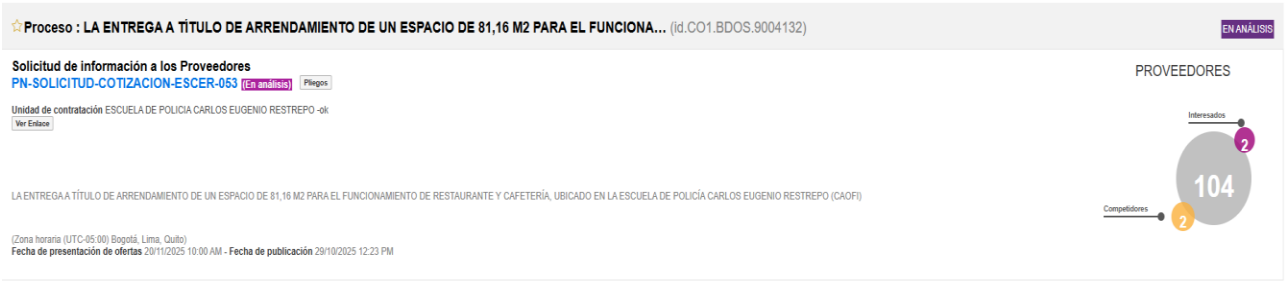
AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)
https://www.colombiacompra.gov.co/ informacion.emae@colombiacompra.gov.co
Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente

En los contratos suscritos en SECOP II por parte de las diferentes unidades de la Policía Nacional durante la vigencia 2020 al 2025 con el código de clasificación 80131500, en contratación directa se puede evidenciar que se han adjudicado 6,06 bill, entre ellos para el arrendamiento de bienes inmuebles, demostrando así, que existe gran demanda para suplir la necesidad.

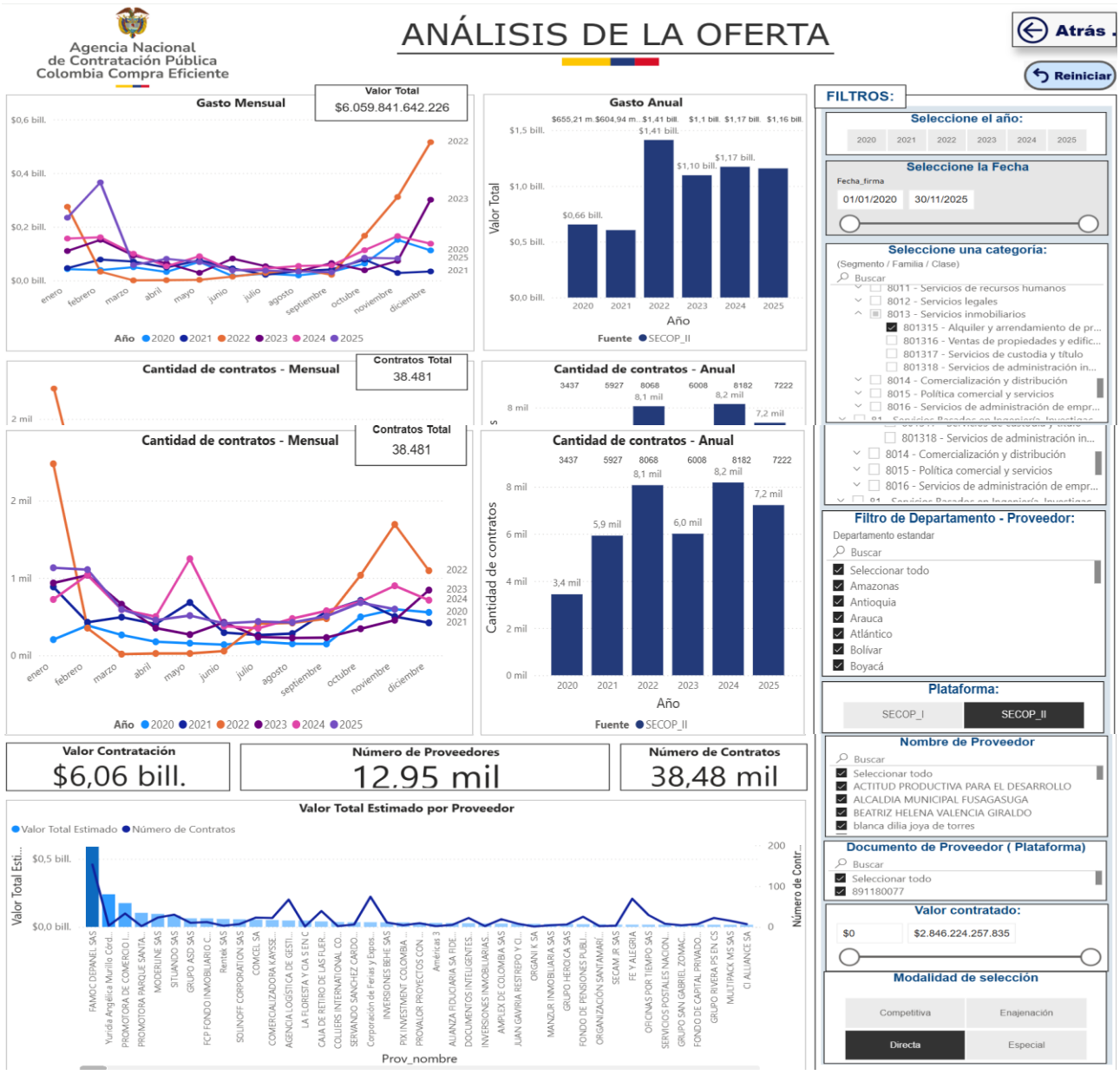
2. ANÁLISIS DEL MERCADO

Podrán participar en el presente proceso todas las persona jurídica o natural, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal) que se encuentre en capacidad para tomar en arriendo un espacio para funcionamiento de cafetería y restaurante en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, que tenga dentro de su objeto social o actividad económica el objeto del presente proceso y cumpla con los requisitos jurídicos, técnicos y económicos para el mismo.

Para el presente proceso contractual pueden cotizar toda persona natural o jurídica que cuenten con el código de clasificación UNSPSC estipulado en el punto 1.1 del presente documento, por tal motivo se realizó la solicitud de cotización por medio de la plataforma del SECOP II a 104 empresas, que cuentan con los códigos de clasificación evidenciando con esto, la existencia de pluralidad de oferentes.



3. ANÁLISIS DE LA OFERTA





De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso

En los contratos suscritos en SECOP II por parte de las diferentes unidades de la Policía Nacional durante la vigencia 2020 al 2025 con el código de clasificación 80131500, en contratación directa se puede evidenciar que existe gran oferta para suplir la necesidad.

a) IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

Con el fin de realizar un análisis de la oferta de los posibles oferentes a presentar propuesta, se realizaron solicitudes de cotización por medio de la plataforma SECOP II a las diferentes personas naturales y jurídicas que cuentan con el código de UNSPSC estipulados en el punto 1.1, obteniendo los siguientes resultados así:

RAZÓN SOCIAL	CIUDAD	NUMERO DE CONTACTO	MEDIO COTIZACIÓN	ESTADO
FRANCISCO NIÑO	Bogotá D.C	3046237520	SECOP II	COTIZO
CESAR AUGUSTO CARDONA CASTAÑO	Guarne Departamento: Antioqui	3016893186	SECOP II	COTIZO

Cabe resaltar que es deber de la entidad dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, el cual señala que: *"La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso."*

De acuerdo a lo anterior se procedió a dar aplicación al principio de publicidad en la solicitud de cotización, mediante la publicación en la plataforma SECOP II y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, con el fin de conocer qué posibles empresas estarían interesadas en el proceso de contratación —sin importar que dicho proceso se refiera a una contratación directa—. No obstante, únicamente se allegó una cotización por parte de una empresa.

Por lo tanto, de acuerdo con el procedimiento de la Suite Visión Empresarial 2BS-PR-0006 - Realizar Contratación Directa, se deja a consideración del ordenador del gasto, Comité de Adquisiciones y el responsable estructurador del estudio previo, la empresa que allegó la cotización.

b) ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: No aplica

c) COSTOS DE OPORTUNIDAD:
Al ofrecer el servicio de restaurante al interior de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo se 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.

d) VALORACIÓN DE BENEFICIOS:

Es necesario tener en cuenta 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, los factores ambientales en las buenas prácticas en la manufactura.

e) COSTOS INDIRECTOS:

Todos los costos (certificaciones, costo de intermediación, póliza de garantía, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato, entre otros), serán a cargo del arrendatario y la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, en ningún caso, será responsable de los mismos. Por lo tanto, el futuro contratista tendrá en cuenta estos costos en la elaboración y ofrecimiento de su oferta.

4. MONEDA A CONTRATAR

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

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

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

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL
DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL / FRANCISCO NIÑO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO	80-1-30092-24 20/12/2024	PN DIEPO CD 197 2024	1.302.514,12
POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA / MARHEMAR SAS	ARRENDAMIENTO DE ESPACIO FÍSICO LOCAL Nro. 5 DE 38M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA EN LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADOS EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR NO. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO	80-1-30062-24 19/09/2024	PN DIEPO CD 135 2024	1.240.399,42
DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL / JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE /	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA	80-1-30047-22 1/02/2023	PN DINAE CD 039 2022	666.900,00

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

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

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO
1	ESCUELA DE POLICÍA "*CARLOS EUGENIO RESTREPO*" / JULIANA ESMIR VINASCO OSSA	50-1-10005-25 27/03/2025	*ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE (22 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO*	889.973,40	889.973,40
2	ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" / GOURMET´S GROUP SAS.	50-1-10003-25 28/02/2025	*ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA*	5.716.191,67	5.716.191,67
3	ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" / INDUSTRIAS	50-1-100017-25 07/07/2025	*LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 72,00 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO*	770.212,32	770.212,32

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO
	ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S				
4	ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" / INDUSTRIAS EL BUNKER	50-1-100024-25 29/09/2025	*LA ENTREGA A TÍTULO ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 12,65 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA DE UNIFORMES, PRENDAS Y PRODUCTOS EXCLUSIVOS PARA LA FUERZA PÚBLICA, DISTINTIVOS E IMPLEMENTOS DE USO POLICIAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO*	405.721,33	405.721,33

Los contratos mencionados en el cuadro son contratos de arrendamiento y, por lo tanto, no se tienen en cuenta los valores de dichos contratos, dado que el objeto es similar en todos los casos. Para el presente proceso, se cuenta con un avalúo específico en el que se define el valor del arrendamiento, tomando como base diferentes criterios, entre ellos las medidas del inmueble.

- **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

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

El anterior punto no aplica teniendo en cuenta que por medio de los catálogos o portales web, no se encuentran precios de canon de arrendamiento ya que este es especifico en sus medidas y su necesidad.

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

5.4. PRECIOS DE MERCADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	FRANCISCO NIÑO	CESAR AUGUSTO CARDONA CASTAÑO	MENOR VALOR COTIZADO
1	LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 81,16 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO (CAOFI).	1.356.965,50	1.356.965,50	1.356.965,50

Nota: La cotización relacionada se obtuvieron a través de una invitación a cotizar publicada en SECOP II, así mismo, se anexo por parte de los cotizante la información requerida en la solicitud de cotización y/o portafolios, para ser expuesta en el acta de determinación oferentes a invitar

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

5.5. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 81,16 M2 PARA EL	No aplica	No aplica	No aplica	1.356.965,50	1.356.965,50

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
	FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO (CAOFI).					

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

5.6. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

valor estimado del canon de arrendamiento mensual es de un millón trescientos cincuenta y seis mil novecientos sesenta y cinco pesos con cincuenta centavos ($1.356.965,50) moneda legal colombiana, no incluye IVA, distribuidos así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	No aplica	ESCER	LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 81,16 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO (CAOFI).	No aplica	12 meses	1.356.965,50	16.283.586,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							16.283.586,00

El valor del canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en el instructivo Nro. 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1 por lo anterior, el canon fue establecido mediante el evaluó de renta realizado por el señor TES-18. JHON JAIRO DUQUE BORJA técnico laboral por competencias en avalúos.

Teniendo en cuenta el comunicado oficial GS-2023-009612-DIEPO se remitió el concepto IVA Institución de Educación Superior IES, donde manifiestan lo siguiente "…*en el cual profirió doctrina y normatividad para el caso en el cual la Dirección de Educación Policial por ser una institución de educación superior se encuentra enmarcada en el Artículo 92 de la Ley 30 de 1992, por tal motivo los espacios que se encuentran arrendados como son cafeterías, restaurantes, cajeros electrónicos recae la exención del IVA o por el contrario se encuentran excluidos del mismo*…"

Así mismo, el canon de arrendamiento **NO** incluye los servicios públicos de energía, al igual que las contribuciones complementarias a éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato, los cuáles serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte de cada servicio público consumido (KWH) y así poder realizar los cobros correspondientes.

En la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas no se cuenta con infraestructura para el mismo.

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.*

El medidor (el cual se encuentra debidamente instalado en este espacio) será leído mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al responsable de infraestructura de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM; información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, la cual deberá cancelar en la cuenta bancaria que determine la entidad.

Teniente **SHARON JHOANA GOMEZ IPIA**
Jefe Grupo de Soporte y Apoyo ESCER
Estructurador estudio previo

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Contratación directa cuyo objeto es LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 81,16 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO (CAOFI).

Aplica	**Anexos**
X	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)

Aplica	**Formularios adjuntos al estudio previo**
☐	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
X	Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
X	Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
X	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

1. concepto IVA GS-2023-009612-DIEPO
2. Solicitud avaluó GS-2025-007100-ESCER
3. Respuesta avaluó GS-2025-308226-MEVAL
4. Anexo avaluó
5. Solicitud portafolio de servicio GS-2025-008590-ESCER
6. Cotizaciones y/o Portafolios
7. Solicitud asignación supervisión GS-2025-007640-ESCER

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

En mi calidad de Jefe Grupo de Soporte y Apoyo ESCER (E) de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo manifiesto con la suscripción de esta certificación que teniendo en cuenta que esta unidad no existe disponibilidad de personal idóneo para la prestación del servicio de cafetería y restaurante, y con el fin de garantizar el bienestar social del personal que integra la unidad y brindar una integralidad en aras del bienestar de la comunidad educativa y del personal que presta servicio en las instalaciones, se debe contar con espacios físicos y demás recursos que permitan un correcto desempeño, junto con las alternativas para suplir las necesidades que surjan en el diario actuar, como son las zonas comunes, entre otros.

Para esto se requiere que el futuro arrendatario cuente con las competencias necesarias tales como: experiencia, personal y capacidad operativa, con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato.

Teniente **SHARON JHOANA GOMEZ IPIA**
Jefe Grupo de Soporte y Apoyo ESCER (E)
Estructurador estudio previo

Para lo anterior se diligencia la información en el siguiente cuadro:

No.	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 81,16 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO (CAOFI).		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro arrendatario se compromete a utilizar espacio de 81,16 m2 solamente para la prestación del servicio de cafetería y restaurante en la Escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo.		
2	El futuro arrendatario se compromete a suministrar los equipos y elementos complementarios que sean necesarios para la adecuada organización y producción de los suministros objeto del presente contrato, incluyendo, pero sin limitarse a, vitrinas, estanterías, elementos de cocina y demás accesorios relacionados.		
3	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.		
4	El futuro arrendatario, en función del espacio asignado para la operación de la cafetería y restaurante, cuenta con una zona destinada a la atención al público. Esta área deberá estar adecuadamente equipada con mesas y sillas en buen estado de conservación y presentación, en armonía con las características del entorno. Se deberá garantizar un ambiente cómodo, limpio y apropiado para el uso previsto, que contribuya a una experiencia agradable para los usuarios.  *Imagen de referencia*		
5	El futuro arrendatario se compromete a prestar el servicio de cafetería y restaurante de lunes a domingo de 07:00 a 20:00 horas incluyendo festivos, dando cumplimiento al código sustantivo del trabajo y la Ley 2101 de 2021. Nota: Se deja constancia que los días lunes, lunes festivos, miércoles y viernes, en el horario comprendido entre las 18:00 y las 20:00 horas, la atención estará destinada exclusivamente al personal uniformado (profesional) y al personal civil. Asimismo, se aclara que no se brindará atención a estudiantes que se encuentren en proceso de formación.		
6	El futuro arrendatario se compromete a restituir el inmueble objeto del contrato en condiciones óptimas de mantenimiento y conservación, conforme a los estándares establecidos por la Policía Nacional. Asimismo, responderá por los daños y perjuicios que se le atribuyan y cuya responsabilidad sea debidamente demostrada, tanto en relación con los bienes inventariados o de control administrativo pertenecientes a la Policía Nacional, como por aquellos ocasionados a terceros durante la vigencia y ejecución del contrato.		
7	El futuro arrendatario se compromete a ejercer un control riguroso sobre la calidad de los bienes y servicios que provea, implementando las medidas necesarias para asegurar una atención puntual, eficiente y plenamente satisfactoria para los clientes.		
8	El oferente y futuro arrendatario estará obligado a suministrar los productos de cafetería y restaurante descritos, ofreciendo precios competitivos y ajustados a las condiciones actuales del mercado, garantizando así la óptima relación calidad-precio para el personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Los precios ofertados permanecerán fijos durante la vigencia del contrato, salvo que se justifique un ajuste basado en el incremento anual del Índice de Precios al Consumidor (IPC), aplicable a partir del 1 de enero de 2026, o en otras circunstancias excepcionales, tales como incrementos sustanciales en los costos de insumos, modificaciones regulatorias o variaciones económicas que impacten de manera directa y significativa el mercado.		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE

Dicho ajuste requerirá la autorización expresa del supervisor del contrato, quien deberá realizar una evaluación detallada y emitir una aprobación fundamentada en un análisis riguroso. La aprobación correspondiente será formalizada mediante acta firmada por el supervisor y el ordenador del gasto.

En tal sentido, cualquier solicitud de ajuste deberá ser presentada por escrito por el arrendatario para su debida tramitación y evaluación conforme a los procedimientos establecidos.

DESAYUNO			
Item	**componente**	**medida**	**valor**
1	Huevos	100 gr	
	queso	40 gr	
	pan	80 gr	
	arroz	180 gr	
	fruta	40 gr	
	bebida caliente (Chocolate o café con leche)	7 onzas	
2	Huevos	100 gr	
	queso	40 gr	
	arepa	50 gr	
	bebida caliente (Chocolate o café con leche)	7 onzas	

ALMUERZO			
componente	**preparación**	**cantidad**	**valor**
Sopa	Sopa	9 onzas	
Bebida fría	jugo pulpa de fruta o limonada	9 onzas	
Proteicos	Carne de res, cerdo, pechuga filete, muslo de pollo o pierna pernil	120 gr	
Energético	Papa (diferentes preparaciones), Yuca (distintas preparaciones), Plátano (distintas preparaciones) o Pasta	100 Gr	
Cereal	Arroz blanco	140 gr	
Principio	Leguminosa (Frijol, Lenteja, Garbanzo y otros), o Verdura caliente	70 gr	
Ensalada	Ensalada mixta x 3 componentes	50 gr	

COMIDA RAPIDA			
Ítem	**Producto**	**Medida**	**Valor**
1	Hamburguesa (pan, carne de res, ripio de papa, tomate, queso mozzarella, cebolla)	200 g	
2	Patacón con chorizo y queso mozzarella	200 g	
3	Salchipapa (papas fritas, salchicha, queso mozzarella)	150 g	
4	Perro caliente (pan, salchicha, ensalada, ripio de papa, queso mozzarella)	120 g	
5	Chuzo de pollo (Pollo, papas fritas, arepa con queso mozzarella)	130 g	
6	Chuzo de carne (Carne de cerdo, papas fritas, arepa con queso mozzarella)	130 g	

FRITOS									
Ítem	**Producto**	**medida**	**Marca**	**Valor**	**Ítem**	**Producto**	**medida**	**Marca**	**Valor**
1	Pastel de papa y pollo	150 g			12	Palito hogaldrado	100 g		
2	Empanadas	100 g			13	Panzerotti	145 g		
3	Papa rellena	100 g			14	Arepa de queso	170 g		
4	Torta de carne	130 g			15	Milanesa de pollo con arepa	100 g		
5	Pastel mixto	150 g			16	Arepa huevo	150 g		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE

6	Pastel de pollo	150 g			17	Buñuelo	60 g		
7	Pastel de arequipe	100 g			18	Patacon conchorizo y queso	200 g		
8	Pastel de guayaba	100 g			19	Hamburguesa	200 g		
9	Pastel jamón queso	100 g			20	Salchipapa	150 g		
10	Pastel ranchero	100 g			21	Perro caliente	120 g		
11	Palito de queso	90 g							

OTROS PRODUCTOS									
Ítem	**Producto**	**Medida**	**Marca**	**Valor**	**Ítem**	**Producto**	**Medida**	**Marca**	**Valor**
1	Agua	Pet 420 ml			52	Gaseosa	250 ml		
2	Agua	Pet 600 ml			53	Gaseosa	450 ml		
3	Agua	Pet litro personal			54	Gaseosa	600 ml		
4	Agua H2O con gas	600 ml			55	Gaseosa	1,5 litros		
5	Alpin bolsa	200 ml			56	Gaseosa	3,125 litros		
6	Alpin caja	200 ml			57	Gatorade	500 ml		
7	Arequipe	30 gr			58	Golosas	Unidad		
8	Aromática	07 onzas			59	Golosita	Unidad		
9	Arroz con leche y quesito	Vaso 7 onzas			60	Gudiz	30 gr		
10	Avena	250 gr			61	Jugo Botella	350 ml		
11	Barra Halls	9 pastillas			62	Jugo Botella	400 ml		
12	Bocadillo veleño	Unidad			63	Jugo Botella	500 ml		
13	Boliqueso	21 gr			64	Jugo caja	200 ml		
14	Bolsa de leche deslactosada	1 litro			65	Jugo del valle	400 ml		
15	Bolsa de leche entera	1 litro			66	Kumis	150 gr		
16	Bolsa de leche	200 ml			67	Lecherita	100 gr		
17	Leche en caja	200 ml			68	Maduritos	43 gr		
18	Bon Bon Bum	Unidad			69	Malta	330 cm3		
19	Café con leche	07 onzas			70	Malta	200 cm3		
20	Certz	20,4 gr			71	Malta	1,5 litros		
21	Cheese tris	54 gr			72	Maní mezcla	50 gr		
22	Chicharrón americano	13 gr			73	Maní moto	40 gr		
23	Chicle grande	12 pastillas			74	Maní saldo	50 gr		
24	Chicle pequeño	2 pastillas			75	Menta Helada	unidad		
25	Chitos	56 gr			76	Milo caliente	13 onzas		
26	Chitos naturales	15 gr			77	Milo frio	12 onzas		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE

27	Chitos picantes	50 gr			78	Néctar de fruta	237 ml		
28	Chitos queso	21 gr			79	Pan	50 gr		
29	Choclitos	29 gr			80	Pan de maíz	unidad		
30	Choco Crispi	35 gr			81	Pan hawaiano	120 gr		
31	Chocolate	07 onzas			82	Papas de paquete	32 gr		
32	Chocolate Burbuja	14 gr			83	Pintado o perico	4 onzas		
33	Chocolate gol	31 gr			84	Platanitos	43 gr		
34	Chocolatinas	12 gr			85	Ponqué gala	63 gr		
35	Chocolatinas	18 gr			86	Refresco de fruta	200 ml		
36	Chocolatinas	100 gr			87	Rosquitas	19 gr		
37	Chocorramo	70 gr			88	Salchicha lata	150 gr		
38	Chokis	19 gr			89	Sándwich	unidad		
39	Confites halls	3 gr			90	Snakis de caramelo	Paquete		
40	De todito	45 gr			91	Submarino Marinela	30 gr		
41	De todito	255 gr			92	Té	350 ml		
42	Doritos	190 gr			93	Té frio	4 onzas		
43	Doritos	38 gr			94	Tinto	Porción		
44	Galleta festival	X 4 unidades			95	Torta	32 gr		
45	Galleta festival	X 6 unidades			96	Trocipollos	500 ml		
46	Galleta club social	27,8 gr			97	Tuti fruti en caja	150 gr		
47	Galleta de leche	33 gr.			98	Yogo yogo	200 gr		
48	Galleta Tosh	28,5 gr			99	Yogurt de fruta en vaso	150 gr		
49	Galletas paquete oreo	45 gr			100	Yogurt en bolsa	100 gr		
50	Gansito	45 gr			101	Yox	35 gr		
51	Gaseosa	350 ml							

Nota 1: Los productos empacados de cafetería y restaurante que se vendan deberán contar con fechas de vencimiento claramente visibles y cumplir estrictamente con la normatividad vigente en Colombia. En particular, los alimentos que se preparen en el lugar deberán elaborarse diariamente, garantizando su frescura y calidad. Todo esto asegura la seguridad de los alimentos y bebidas ofrecidos, protege la salud de los consumidores y garantiza el cumplimiento de las disposiciones sanitarias establecidas por las autoridades competentes.

Asimismo, dado que algunos alimentos son producidos por terceros y comercializados en el lugar arrendado, el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato, al momento de iniciar la ejecución, la póliza de responsabilidad civil extracontractual vigente que cubra posibles eventualidades relacionadas con la actividad comercial.

Nota 2: Es fundamental conocer la marca de los productos de cafetería que se ofrecerán, ya que esta información permite verificar la calidad, la consistencia y la confiabilidad del producto, aspectos clave que impactan directamente en la satisfacción del consumidor. Además, contar con marcas reconocidas o certificadas garantiza un equilibrio adecuado entre el costo y el beneficio, asegurando que los precios sean

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	competitivos sin sacrificar la calidad. Esto contribuye a optimizar la inversión realizada, minimiza riesgos de insatisfacción o desperdicio, y fortalece la confianza del personal consumidor, generando un impacto positivo en la percepción y el aprovechamiento del servicio. **Nota 3**: En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos no contemplados en el listado anterior, dichos productos deberán tener precios acordes al mercado actual. La solicitud deberá hacerse por escrito al supervisor del contrato para su análisis y aprobación. La aprobación se formalizará mediante un acta debidamente firmada por el supervisor y el ordenador del gasto, la cual deberá anexarse al informe del supervisor. **Nota 4**: El futuro arrendatario deberá disponer y colocar de forma permanente, en un lugar visible para el público, el listado actualizado de precios de todos los productos ofrecidos, utilizando un medio tecnológico adecuado (como pantallas visuales, tabletas, monitores digitales u otros dispositivos electrónicos). Asimismo, en cada mesa deberá instalar un código QR que permita a los clientes visualizar dicho listado de precios de manera rápida y accesible.		
9	**Contramuestras**: Para los casos de desayunos y almuerzos, el futuro arrendatario deberá conservar una (01) contramuestra diaria por menú suministrado, por un período mínimo de setenta y dos (72) horas, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normativas vigentes sobre inocuidad alimentaria. Esta medida permitirá la realización de análisis microbiológicos y/o bromatológicos pertinentes en caso de sospecha de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) o para controles que programe la supervisión del contrato. Nota: En caso de que los resultados de las contramuestras evidencien fallas en la preparación y manipulación de alimentos que puedan ocasionar una posible intoxicación masiva, el arrendador podrá dar por terminado unilateralmente el contrato, previa revisión y concepto favorable emitido por la Secretaría de Salud, de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable.		
10	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad que cumplan, entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes. Para garantizar el cumplimiento de esta disposición, el supervisor del contrato podrá ordenar, en cualquier momento que lo considere pertinente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos del stock en uso. Asimismo, se fomentará el uso de materiales biodegradables para envases y empaques, siempre que sea posible. De igual manera, el arrendatario deberá permitir y facilitar las visitas sanitarias que la Secretaría de Salud considere necesarias para la verificación del cumplimiento de las normas sanitarias.		
11	**Marca de los Productos y Calidad:** Todos los productos entregados, con excepción de las frutas frescas, deberán contar con marca reconocida. En particular, los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón y queso) deberán ser de marca, lo cual será verificado mediante los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos aspectos serán objeto de verificación continua por parte del supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución, el arrendatario se compromete con la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución del contrato, el arrendatario deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 9 de 1979, Título V, así como a todas las resoluciones y normas vigentes relacionadas con alimentos, incluyendo aquellas que modifiquen total o parcialmente la normativa mencionada.		
12	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
13	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.		
14	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT		
15	El ingreso de alimentos y proveedores deberá efectuarse en estricto cumplimiento de los protocolos de seguridad establecidos por la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y dentro de los horarios que determine el supervisor del contrato. Durante el acceso, el personal de seguridad de las instalaciones		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	supervisará y permitirá la revisión de los vehículos y los elementos ingresados, con el fin de garantizar el cumplimiento de dichas disposiciones.		
16	El arrendatario se compromete a cumplir de manera estricta y oportuna con todas sus obligaciones tributarias, fiscales y parafiscales ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), conforme al régimen tributario que le sea aplicable según la normativa vigente en Colombia. Será responsabilidad exclusiva del arrendatario realizar las declaraciones, pagos y demás trámites fiscales correspondientes, exonerando al arrendador de cualquier responsabilidad relacionada con el incumplimiento de dichas obligaciones		
17	**CAPACIDAD OPERATIVA** El oferente, mediante certificación escrita firmada por su representante legal, deberá acreditar contar con la solvencia financiera, la capacidad logística necesaria —incluyendo equipos, mobiliario, enseres e insumos— y el recurso humano adecuado para garantizar la adecuada prestación de los servicios objeto del presente contrato en el espacio arrendado. En caso de que, por necesidades del servicio, sea requerida una mayor capacidad operativa, el arrendatario se compromete a garantizar la ampliación de dicha capacidad, con el propósito de asegurar la eficiencia en la prestación del servicio. Así mismo, el arrendatario deberá disponer de la capacidad operativa necesaria para atender y solucionar cualquier inconveniente o falla que se presente en los equipos o plataformas que soporten los servicios contratados, en un término no mayor a cuarenta y ocho (48) horas. Finalmente, el arrendatario se compromete a mantener una planta de personal acorde con las necesidades del servicio de cafetería y restaurante, diseñada para atender eficientemente a un público aproximado de doscientas (200) personas cada media hora, garantizando una atención completa, ágil y oportuna a los usuarios.		
18	El futuro arrendatario, una vez suscrito el contrato, deberá entregar al supervisor copia de las hojas de vida del personal, acompañadas de sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación con el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Asimismo, deberá presentar la relación del personal previsto, incluyendo nombres, apellidos, número de cédula y cargo, junto con los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, y el formato de estudio de seguridad que será proporcionado por el supervisor. Todo lo anterior deberá cumplir con la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo, en particular con lo establecido en la Ley 1562 de 2012, el Decreto 1072 de 2015 y demás disposiciones aplicables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).		
19	El futuro arrendatario se compromete a que los trabajadores que utilice en ejecución del contrato suscrito no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia – Escuela de Policía Carlos Eugeni Restrepo. Esta condición deberá estar claramente estipulada en cada contrato individual de trabajo, el cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato. Asimismo, dicha disposición deberá ajustarse a lo establecido en la normatividad laboral vigente, incluyendo el Código Sustantivo del Trabajo y demás disposiciones aplicables en materia de contratación laboral en Colombia.		
20	El futuro arrendatario Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.		
21	El futuro arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano, Ley 100 de 1993, código sustantivo del trabajo y demás norma que la modifiquen.		
22	El futuro arrendatario deberá responder por la conducta de su personal y mantener la supervisión directa del mismo, velando porque la presentación personal y comportamiento en todo sentido sean correctos durante la prestación del servicio.		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
23	El futuro arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los cinco primeros días de cada mes, copia de los comprobantes de pago correspondientes a la seguridad social y aportes parafiscales de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arrendamiento. Asimismo, deberá entregar dicha documentación cada vez que se realice una renovación o sustitución de personal, en cuyo caso el plazo comenzará a contarse a partir del primer día de labores del empleado.		
24	El futuro arrendatario se compromete a cumplir durante la ejecución del contrato con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997. En particular, el personal encargado de la manipulación de alimentos para el servicio en cafetería y restaurante deberá cumplir con estrictos requisitos de salubridad que garanticen la inocuidad alimentaria. Entre dichos requisitos se encuentran la realización de exámenes médicos iniciales y periódicos que certifiquen la ausencia de enfermedades infectocontagiosas, así como la obtención de la tarjeta de manipulación expedida por la autoridad sanitaria competente. Además, el personal deberá recibir capacitación continua en buenas prácticas de manufactura y manipulación higiénica, conforme a lo dispuesto en la Resolución 779 de 2020. Es imprescindible que el personal utilice uniformes limpios, gorro o cofia, y calzado adecuado, manteniendo una higiene personal rigurosa que incluya el lavado frecuente de manos, uñas limpias y cortas, la prohibición del uso de joyas, así como evitar tener heridas abiertas durante la manipulación y servicio de alimentos y bebidas. De igual manera, está estrictamente prohibido fumar, comer, mascar chicle o toser sobre los alimentos, a fin de prevenir cualquier riesgo de contaminación. Con base en lo anterior, el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato los documentos que soporten el cumplimiento de estas disposiciones, tales como: • Exámenes médicos iniciales y periódicos para la detección de enfermedades infectocontagiosas (hepatitis, tuberculosis, salmonelosis, entre otras). • Certificados de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y servicio en cafetería y restaurante, con actualización anual o periódica. • Evidencia del uso de uniforme limpio, gorro o cofia, y calzado adecuado por parte del personal. • Comprobación del cumplimiento de las normas de higiene personal: lavado frecuente de manos, uñas cortas y limpias, no uso de joyas y cuidado en evitar tocarse la cara o nariz durante la manipulación y servicio de alimentos y bebidas. Así mismo, deberá presentar cualquier otro documento que sea requerido para verificar el cumplimiento de estas normas sanitarias.		
25	El futuro arrendatario deberá mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, así como las áreas utilizadas por los usuarios del servicio, garantizando la disposición adecuada de los residuos, de acuerdo con las condiciones de higiene y sanitarias exigidas por la normatividad vigente en Colombia. En particular, se deberá cumplir con lo establecido en: • **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta las condiciones sanitarias para la prestación de servicios de alimentos y bebidas. • **Decreto 3075 de 1997**, que reglamenta el manejo de residuos sólidos y su disposición final. • **Resolución 1096 de 2000**, el Reglamento Técnico del Sector Salud para establecimientos de alimentos. • Normas ambientales relacionadas con la gestión integral de residuos sólidos, conforme a la **Ley 142 de 1994** y la **Ley 99 de 1993** sobre protección ambiental. Asimismo, se deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, las áreas de almacenaje de alimentos, las mesas y las sillas, garantizando condiciones óptimas de higiene que eviten riesgos para la salud de los consumidores y usuarios.		
26	**Manejo y Almacenamiento de Residuos** El manejo y almacenamiento de residuos y basuras deberá realizarse estrictamente fuera de las áreas destinadas a la preparación, consumo y almacenamiento de alimentos, en cumplimiento con las normas		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	sanitarias y ambientales vigentes en Colombia. Los recipientes para almacenar residuos orgánicos y demás basuras deberán ser proporcionados por el arrendatario y cumplir con las disposiciones de la **Resolución 631 de 2015** (por el cual se establecen los lineamientos para la gestión integral de residuos sólidos), así como las normas de reciclaje vigentes. Estos recipientes deberán ser de material plástico, contar con tapa móvil y estar equipados con bolsa plástica desechable para facilitar su manejo higiénico. El transporte de dichos residuos deberá realizarse hasta el lugar de recolección general, utilizando los recipientes correspondientes, bajo responsabilidad del personal contratado por el arrendatario. Es indispensable que dichos recipientes se mantengan en condiciones óptimas para la manipulación y almacenamiento seguro de los diferentes tipos de residuos, garantizando así la protección de la salud pública y el cuidado ambiental, conforme a lo establecido en la **Ley 09 de 1979**, el **Decreto 4741 de 2005** y demás normatividad aplicable. De acuerdo a lo anterior el arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en la cafetería con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg  *Imagen de referencia* Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5” por calibre 18, platina de 2” x 1/8” terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica		
27	**Control de Plagas y Fumigación** El arrendatario se compromete a realizar fumigaciones y aplicaciones de cebos de forma mensual durante la vigencia del contrato, garantizando un control efectivo de plagas comunes como insectos (cucarachas, moscas, hormigas), roedores y aves (palomas), así como el control de animales no deseados como caninos. Estas actividades deben llevarse a cabo conforme a los protocolos establecidos en la **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social, que regula las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos de alimentos, y a la normatividad ambiental vigente. El plan de control debe incluir: • **Fumigaciones generales**: al menos una vez al mes, utilizando productos autorizados y aplicados por personal capacitado, para mantener bajo control la población de insectos y roedores. • **Aplicación de cebos rodenticidas**: distribuidos estratégicamente y revisados periódicamente, para controlar la presencia de roedores durante todo el año. • **Control de aves y animales domésticos**: mediante medidas físicas y preventivas, evitando el ingreso y permanencia de palomas y caninos en las instalaciones. El arrendatario deberá conservar registro de todas las actividades de fumigación y control realizadas, para ser presentado ante las autoridades sanitarias en caso de requerimiento.		
28	**Compromiso con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo** El arrendatario se compromete a cumplir con todas las disposiciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) durante la vigencia del contrato de arrendamiento. En este sentido, será		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	responsabilidad exclusiva del arrendatario instalar y mantener en condiciones óptimas los elementos de seguridad necesarios en las instalaciones de la cafetería, tales como el botiquín de primeros auxilios debidamente dotado y accesible, las rutas de evacuación claramente señalizadas y despejadas, así como los extintores con revisiones periódicas conforme a la normatividad vigente. Estas medidas tienen como finalidad garantizar la seguridad e integridad del personal, usuarios y visitantes, en cumplimiento con lo establecido en la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio de Trabajo, que reglamenta el SG-SST en Colombia.		
29	El oferente y futuro arrendatario debe dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”, Capítulo 6 “Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo”, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan, las cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SGSST, aplicable para todos los empleadores públicos y/o privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, empresas de servicios temporales, con cobertura a los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y trabajadores en misión. Así mismo, a la Resolución 01956 del 25/04/2018 “Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo. Por último la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional, Resolución 03843 del 09 de septiembre de 2019 “por la cual se actualiza la política los objetivos el Sistema de Gestión de las Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional”, La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la institución; para ello destinara el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requisitos legales y las de mejora continua.		
30	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en la cafetería, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.		
31	El futuro contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del 2 cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional. **SOPORTE REQUERIDO** El oferente y futuro contratista deberá anexar comunicación oficial firmada por el representante legal o persona natural, donde certifiquen que cumplen con Decreto 1076 de 2015 "Por medio del 2 cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"		
32	El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que resulten necesarias para dar cumplimiento a lo estipulado en materia ambiental, en un plazo no superior a dos (2) meses contados a partir de la suscripción del contrato. Una vez instaladas, el arrendatario establecerá los protocolos de limpieza y realizará el mantenimiento respectivo de manera periódica, efectuando la limpieza de las trampas de grasas quincenalmente y la del pozo de inspección de salida a la red principal del complejo cada tres (3) meses. Dichas instalaciones y los procesos de mantenimiento serán objeto de inspección por parte del supervisor del contrato.		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
33	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.		
34	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaría de Salud y Protección Social del municipio de La Estrella (Antioquia) o la entidad que haga sus veces.		
35	**DESPERDICIOS**: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
36	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Dando aplicación al principio de transparencia con base al análisis del sector y con el fin de medir la aptitud e idoneidad del oferente para garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el oferente deberá acreditar experiencia en arrendamiento de bienes inmuebles o propietario de establecimiento comercial y que dentro de este haya prestado el servicio de restaurante y cafetería, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, de restaurante y cafetería por al menos un (1) año, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente de los siguientes documentos: **Arrendamiento de bienes inmuebles** Contar con contratos celebrados y ejecutados con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras cuya suma sea igual o superior el cincuenta (50%) del valor estimado del canon de arrendamiento equivalentes en SMMLV para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos*, en donde se evidencie 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*. ✓ *Actividad económica desarrollada en el inmueble arrendado*. **Propietario del establecimiento comercial** Presentación del certificado de libertad y tradición y certificado mercantil o certificado de existenc representación legal dentro de su objeto social o actividad económica el objeto del presente proceso vigente		

Teniente **SHARON JHOANA GOMEZ IPIA**
Jefe Grupo de Soporte y Apoyo ESCER (E)
Estructurador estudio previo

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

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

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y 60 DÍAS MAS, LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES	5% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO.	CONTRATISTA.	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS.	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	DOSCIENTOS (200) SMMLV PARA CONTRATOS CUYO VALOR SEA INFERIOR O IGUAL A MIL QUINIENTOS (1.500) SMMLV.	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
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	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	CUANDO EL ARRENDATARIO NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A 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	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL ARRENDATARIO, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

Teniente **SHARON JHOANA GOMEZ IPIA**
Jefe Grupo de Soporte y Apoyo ESCER (E)
Estructurador estudio previo

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento / Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha fin tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	Operativo	Evaluación inadecuada del inmueble	Planeación	Interno	El local no cumple con requisitos funcionales	Adecuaciones costosas o inoperatividad	3	4	7	Alto	Arrendador	Estudio técnico del local antes de contratar (Avaluó)	1	2	3	Bajo	Sí	Estructuradora del estudio previo	Desde la etapa de planeación (estudio previo)	Culminación etapa de planeación (estudio previo)	Solicitud avaluó y respuesta del mismo	Única
2	Legal	Falta de revisión documental	Planeación	Interno	El arrendador no tiene la titularidad legal	Riesgo de nulidad del contrato	1	4	5	Medio	Arrendatario	Revisión de certificados de tradición	1	2	3	Bajo	Sí	Responsable del avaluó	Desde la etapa de planeación (estudio previo)	Desde la etapa de planeación (estudio previo)	Solicitud avaluó y respuesta del mismo	Única
3	Financiero	Desconocimiento del mercado	Planeación	Externo	Condiciones desventajosas para el arrendatario	Carga financiera excesiva	3	4	7	Alto	Arrendador	conocimiento el estudio de mercado, comparación de precios y población estudiantil	1	4	5	Medio	Sí	Estructurador estudio	Etapa precontractual	Etapa precontractual	Poner en conocimiento y publico el estudio previo con la información que requiere los posibles oferentes	Única
4	Legal	Falta de asesoría legal	Contractual	Externo	Cláusulas ambiguas o incompletas	Disputas legales futuras	3	4	7	Alto	Arrendador	Redacción legal personalizada	1	2	3	Bajo	Sí	Asesoría jurídica	Etapa contractual	Etapa contractual	Revisión de contrato por asesoría jurídica	Única
5	Financiero	Flujo de caja insuficiente	Ejecución	Externo	Retrasos en el pago del arriendo	Penalidades o desalojo	3	4	7	Alto	Arrendatario	Establecer fondo de contingencia	1	4	5	Medio	Sí	Arrendador	Etapa contractual	Etapa contractual	Compromiso de capacidad económica	Única
6	Específico	Interno	Ejecución	Económico	El no pago de servicios públicos	Que no se cuenta con los servicios públicos requeridos para el funcionamiento de las instalaciones	3	4	7	Alto	Arrendatario	Aplicación de la póliza de cumplimiento.	1	2	3	Bajo	SI	Supervisor del contrato	Inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando el pago de los servicios públicos	mensual

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento / Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha fin tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
7	Especific o	Interno	Ejecución	Económic	No pago del canon de arrendamiento	El incumplimiento por parte del arrendatario	3	4	7	Bajo	Arrendatario	Aplicación de la póliza de cumplimiento	1	2	3	bajo	si	Supervisor del contrato	Inicio de ejecución del contrato	hasta el término del plazo de ejecución	Verificando el pago del canon de arrendamiento	Mensual
8	Especifico	Interno	Ejecución	Regulatorios	El no cumplimiento con lo estipulado en el sistema de seguridad y salud en el trabajo decreto 1072 de 2015	Accidentes de trabajo por no tener los elementos y posibles demandas de los trabajadores	3	4	7	Bajo	**Arrendatario**	Revisar diariamente que los trabajadores tengan todos los elementos de protección necesarios para realizar sus labores.	1	2	3	bajo	si	Supervisor del contrato	Inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Revisión diaria en las instalaciones del inmueble para verificar que los trabajadores posean los elementos de protección para cumplir sus labores	Diariamente
9	Especifico	Interno	Planeación	Económico	Poca afluencia de usuarios	Pérdidas económicas por faltas de ventas que pueden generar quiebra financiera del arrendatario	3	4	7	bajo	**Arrendatario**	dejar claro al arrendatario que la afluencia de usuarios puede variar	1	2	3	bajo	si	Estructurador estudio previo	etapa de planeación	a la firma del contrato	reiterando al arrendatario que haga los estudios económicos de costo – beneficio antes de celebrar el contrato	antes de lanzar el proceso de contratación
10	Especifico	Interno	Planeación	Económico	Problemas estructurales del inmueble que se pretende arrendar	Problemas de humedad e inundación del inmueble	3	4	7	bajo	Arrendador	verificación por parte del supervisor del contrato e informar al ordenador del gasto para realizar el mantenimiento de las instalaciones	1	2	3	bajo	si	Dueño de la necesidad	etapa de planeación	hasta el término del plazo de ejecución	revisión del estado del inmueble antes y durante la ejecución del contrato	diariamente
11	Especific	Interno	Planeació	Económic	No pago de salarios, prestaciones, indemnizaciones obligaciones laborales	El incumplimiento por parte del arrendatario	3	4	7	bajo	arrendatario	aplicación de la póliza que ampara el pago de salarios y obligaciones laborales	1	2	3	bajo	si	supervisor del contrato	inicio de ejecución del contrato	hasta el término del plazo de ejecución	verificando el pago de los salarios, prestaciones sociales y aportes al sistema de seguridad social	mensualment e
12	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	AMBIENTAL	El contratista no realiza mantenimiento a las trampas de grasas y no efectúa el manejo adecuado los residuos	No cumplimiento con el sistema de gestión ambiental y problemas de malos olores y salubridad e higiene	3	4	7	BAJO	**ARRENDATARIO**	Revisar diariamente que las trampas de grasas le realicen el mantenimiento necesario y el manejo de los residuos y basura cumpla con la normatividad ambiental	1	2	3	BAJO	Si	**SUPERVISOR DEL CONTRATO**	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificación diaria en las instalaciones del inmueble revisando que las trampas de grasas y recolección de residuos cumplan con la normatividad ambiental	Diariamente

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO	

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento / Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha fin tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
13	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	USUARIOS CON PERJUICIOS A CAUSA DE LOS PRODUCTOS COMERCIALIZADOS	DEMANDAS POR PARTE DE LOS USUARIOS	3	5	8	EXTREMO	**ARRENDATARIO**	APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	5	8	EXTREMO	SI	**SUPERVISOR DEL CONTRATO**	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando la calidad de los servicios	Diariamente

Teniente **SHARON JHOANA GOMEZ IPIA**
Jefe Grupo de Soporte y Apoyo ESCER (E)
Estructurador estudio previo

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

2.) Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien mantendrá la interlocución permanente y directa con **el ARRENDATARIO**.

3.) Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4.) Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **ARRENDATARIO** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el Anexo No. 1.

5.) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICIA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6.) Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.

7.) Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

8.) **EL ARRENDADOR** se obliga a permitir el acceso en horas laborales, a los empleados de **EL ARRENDATARIO,** siempre y cuando estos cumplan con la normatividad en materia de seguridad establecida por la Entidad.

9.) **EL ARRENDADOR,** está exento de toda responsabilidad laboral, fiscal y comercial generada por las relaciones surgidas entre **EL ARRENDATARIO** y sus empleados, el Estado y sus proveedores.

10.) Se pacta exclusividad en favor del **ARRENDATARIO**, con lo cual se da por entendido, que **EL ARRENDADOR** no podrá distribuir, vender o representar la misma clase de productos o servicios procedentes de persona natural o jurídica diferente al **ARRENDATARIO.**

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Cumplir con las especificaciones técnicas indicadas en el anexo No 2

3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

4. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

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

6. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

7. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida, que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

8. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá informar de tal evento al supervisor del contrato o a la Jefatura Administrativa de la ESCER y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.

10. Cumplir con el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

11. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.