MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCÓ

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN – DECHO 24-1-10012-2021 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ Y LA SEÑORA JACINTA PALACIOS TERAN REPRESENTANTE LEGAL DEL RESTAURANTE OREGANO, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA DE YUTO "MIGUEL ANTONIO CAICEDO MENA" PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE".

Entre los suscritos a saber de una parte el señor Coronel CLAUDER ANTONIO CARDONA CATAÑO mayor de edad, identificado con la cedula de ciudadanía N° 86.047.032 expedida en Villavicencio – Meta, con domicilio en el municipio de Quibdó, quien actúa a nombre de la POLICÍA NACIONAL - DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ, en su calidad de Comandante del Departamento nombrado mediante resolución ministerial 0195 del 03 de febrero de 2021, debidamente facultado para celebrar contratos conforme a lo dispuesto en la Resolución N°00277 del 27 de enero de 2020 "Por la cual se delega en algunos funcionarios la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional y suscribir Convenios o Contratos Interadministrativos" disposición emanada por la Dirección General de la Policía Nacional de Colombia, quien en adelante se denominará el ARRENDADOR, y por la otra la señora JACINTA PALACIOS TERAN mayor de edad, identificada con cedula de ciudadanía Nº 54.250.609 expedida en Quibdó (Chocó), en calidad de representante legal del establecimiento de comercio RESTAURANTE OREGANO, con NIT 54.250.609-3, quien en adelante se denominara la ARRENDATARIA. En consecuencia, las partes hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento, previo a los siguientes considerandos: **A)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. **B)** que dada la naturaleza del objeto a contratar es el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA DE YUTO "MIGUEL ANTONIO CAICEDO MENA" PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE" al momento de aperturar el proceso de contratación, no se requiere de apropiación presupuestal. **C)** La presente contratación se realizara por la modalidad de Contratación Directa,- Arrendamiento, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015. **D)** el ARRENDADOR designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con la ARRENDATARIA, durante su ejecución y ejercerá las funciones prescritas en la resolución 000090 del 15 de enero de 2018 "por la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional,

adoptado mediante la resolución 03049 de 2014. **E)** Que mediante resolución de N° _____ de fecha _____ el señor ordenador del gasto previo la adjudicación del proceso de contratación directa bajo número **PN DECHO CD 004 2021**, previo a la verificación del cumplimiento de los requisitos contenidos en la invitación pública. **F)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato, es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: **PRIMERA**: El objeto del presente contrato es el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA DE YUTO "MIGUEL ANTONIO CAICEDO MENA" PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE". **SEGUNDA**: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma de VEINTIÚN MILLONES DE PESOS ($21.000.000,00), IVA incluido del 19%, pagaderos a título de canon de arrendamiento mensual de UN MILLON SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($1.750.000,00) moneda legal corriente IVA incluido del 19%, por doce (12) meses. **PARÁGRAFO**: el valor del canon de arrendamiento no incluye el pago de servicios públicos cualquiera que sea su denominación, los cuales serán cancelados directamente por el ARRENDATARIO. **TERCERA**: La ARRENDATARIA pagará a la POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCÓ, el canon de arrendamiento mensual en forma anticipada, dentro de los (05) primeros días calendario teniendo en cuenta la fecha de inicio del contrato, que se tomara de referencia cada mes, para lo cual deberá acercarse a la oficina de Tesorería del Comando de Departamento de Policía Chocó, para que le sea expedido el recibo de consignación., en caso de que no se acerque a buscar el recibo para pagar el canon de arrendamiento, este será remitido al correo de la ARRENDATARIA, asimismo, se obliga a hacer llegar el comprobante de consignación al supervisor del contrato, en caso del NO PAGO del arriendo dentro de los primeros cinco días de cada mes de acuerdo a la fecha de inicio, la ARRENDATARIA se obliga a pagar a favor del ARRENDADOR el siguiente porcentaje por atraso en el pago así: del día 6 al 10 un valor adicional del tres (3%) del canon de arrendamiento, del día 11 al 25, un valor adicional del cinco (5%) del canon de arrendamiento. Los servicios públicos domiciliarios cualquiera que sea su denominación estarán a cargo de la ARRENDATARIA. **CUARTA**: El plazo de ejecución del contrato será de doce meses (12) contados a partir de la notificación de inicio de ejecución del mismo. **PARAGRAFO**: el contrato podrá darse por terminado en los siguientes eventos: a) vencimiento del plazo de ejecución, previo aviso con antelación de 30 días de terminación del mismo. b) mutuo acuerdo de las partes. c) por solicitud del ARRENDADOR, previo aviso escrito con 30 días de anticipación. d) incumplimiento por parte del ARRENDATARIO de cualquiera de las obligaciones o estipulaciones establecidas en el contrato, igualmente en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el supervisor, por el no cumplimiento de las normas de higiene y calidad de los productos suministrados u otros servicio a juicio del ordenador del gasto frente a causales objetivas y las demás que para el efecto, establezca la ley. **QUINTA**: La vigencia del presente contrato será igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más para efectos de liquidación. **SEXTA**: El espacio a ceder en arrendamiento se encuentra ubicado en las

instalaciones de la Escuela de Policía de Yuto Miguel Antonio Caicedo Mena, kilómetro 21 vía Quibdó Pereira Yuto – Atrato. **SEPTIMA**: La forma de ejecución del contrato será en forma de tracto sucesivo durante un periodo de doce (12) meses, debiendo cancelar el canon mensual en forma anticipada durante los primeros cinco días de cada mes. **OCTAVA** - DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL: 1.) Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato. 2.) Solicitar y recibir información técnica respecto de los servicios entregados de la arrendataria en desarrollo del objeto del presente contrato. 3.) Rechazar los servicios proveídos cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. **NOVENA** - OBLIGACIONES DE LA ARRENDADATARIA*: 1.*) Cumplir con el objeto contractual *2.)* Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabajas. 3.) Responder en los plazos que la POLICIA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 4.) Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 5.) Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y seguridad del Departamento de Policía Chocó o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía Única. 6.) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por tercero se cause a la administración o a terceros.7.) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Policía Nacional, el contratista deberá informar de tal evento al Departamento de Policía Chocó y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 8.) Cancelar los servicios públicos a los que esté obligado y que se encuentren al interior de las instalaciones a tomar en arriendo. 9.) Restituir a la POLICIA 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.) Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del tiempo de duración del contrato, serán asumidos como responsabilidad del contratista. Y las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidos 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. **DECIMA** - OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL: 1.) Poner a disposición de la ARRENDATARIO el bien requerido para la ejecución del contrato 2.) Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor a través de quien la Policía Nacional mantendrá la interlocución permanente y directa con el contratista 3.) Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigirle la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. 4.) Recibir a satisfacción el bien arrendado y elementos colocados a disposición del arrendatario, una vez se dé por terminado el contrato. 5.) Adelantar las gestiones necesarias para el

reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la 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 contractual.7.) Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. **DÉCIMA PRIMERA** - DESTINACIÓN. El inmueble objeto del presente contrato será destinado exclusivamente para el servicio de restaurante y cafetería, con horario de lunes a domingos incluidos festivos de 06:00 horas a 21:00 horas. PARÁGRAFO. Se excluyen de esta prohibición los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad propia del objeto del contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas de seguridad necesarias. **DÉCIMA SEGUNDA** - MEJORAS: LA ARRENDATARIA tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la Ley (Artículo 2028 a 2030 del Código Civil) y no podrá realizar otras sin el previo consentimiento del ARRENDADOR. PARÁGRAFO PRIMERO. Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con miras al funcionamiento del objeto del contrato no tienen la calidad de mejoras. **PARÁGRAFO SEGUNDO**. Los avisos de identificación pueden ser colocados al ingreso de la zona arrendada, conservando la Uniformidad de la Unidad POLICIAL donde se encuentra ubicado el Inmueble. **DÉCIMA TERCERO** - SANCIONES: a) MULTAS. En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables CONTRATISTA-ARRENDATARIA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que la POLICÍA, mediante acto administrativo, afectará a la ARRENDATARIA con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007. b) PENAL PECUNIARIA. De conformidad con lo previsto en los artículos N°1592 y 1599 del Código Civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato incluyendo la del plazo, la ARRENDADATARIA, pagará a la POLICÍA, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. De igual forma habrá lugar a la aplicación de la cláusula penal pecuniaria por el simple retardo. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente clausula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la POLICÍA. No obstante, la POLICÍA NACIONAL - DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCÓ se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. **PARÁGRAFO**. APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna

de las sanciones antes descritas, el ARRENDADOR dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el ARRENDADOR dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del ARRENDADOR si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. **DÉCIMA CUARTA** - MONEDA DEL CONTRATO La moneda del presente contrato son pesos Colombianos. **DECIMA QUINTA** - CESIONES Y SUBCONTRATOS: la ARRENDATARIA no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCÓ, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará a la ARRENDATARIA de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCÓ no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. **DECIMA SEXTA** - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: La ARRENDATARIA declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. **DECIMA SEPTIMA** - SUSPENSIÓN TEMPORAL: Las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá una acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computara para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. Copia del acta de suspensión y reanudación será enviada de inmediato por la Policía al garante. **DECIMA OCTAVA** - SOLUCIÓN DE CONFLICTOS: Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993. **DECIMA NOVENA** – PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO. El presente contrato se perfecciona con la firma de las partes y para su ejecución requiere de la suscripción y firma del acta de entrega del espacios dado en arriendo**. VIGÉSIMA** - *DOCUMENTOS*: Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: 1.) Invitación a ofertar y Propuesta de la ARRENDATARIA en aquellas partes aceptadas por la POLICÍA. 2.) Anexos del contrato. 3.) Documentos que suscriban las partes. **VIGÉSIMA – PRIMERA** - IMPUESTOS: LA ARRENDATARIA pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley Colombiana. **VIGÉSIMA SEGUNDA** - LIQUIDACIÓN: El presente contrato se liquidará de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **VIGÉSIMA TERCERA** - VEEDURÍAS

CIUDADANAS: el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. **VIGÉSIMA CUARTA** - RÉGIMEN LEGAL: Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus Decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. **VIGÉSIMA QUINTA** - CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN: En virtud del presente contrato, la ARRENDATARIA se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. **VIGÉSIMA SEXTA** - DOMICILIO CONTRACTUAL: Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Quibdó calle 29 No 1-60 Cristo Rey, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original a los 04 días del mes de junio de 2021.

ARRENDADOR

Coronel **CLAUDER ANTONIO CARDONA CATAÑO**
Comandante Departamento de Policía Chocó – Ordenador del Gasto
NIT 800.140.951-1

ARRENDATARIA

Señora **JACINTA PALACIOS TERAN**
Cedula de Ciudadanía N° 54.250.609 de Quibdó.
Representante legal Restaurante Orégano.

Elaborado por: IT. Hennry Smith Cuesta Romaña
Jefe Grupo de contratos DECHO (E)
Revisado por: PT. Alexander Arias Ibarguen
Asesor Jurídico DECHO (E)
Revisado por: CT. Javier Martínez Cuentas
Jefe Administrativo DECHO (E)
Aprobó: TC. Efrén Blanco Quintero
Subcomandante DECHO

Calle 29 N° 1 - 60 Barrio Cristo Rey (Quibdó)
Tel. 6712010 - 61711365
decho.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO N° 1

DATOS DEL CONTRATO

CONTRATO	N° PN-DECHO-24-1-10012-2021
CONTRATANTE	DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ
ORDENADOR DEL GASTO	Coronel CLAUDER ANTONIO CARDONA CATAÑO
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	86.047.032 Villavicencio Meta
CARGO	Comandante Departamento de Policía Chocó
RESOLUCION DE NOMBRAMIENTO	Resolución No. 0195 del 03 de febrero de 2021, expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, se nombra como Comandante del Departamento de Policía Chocó al señor Coronel, CLAUDER ANTONIO CARDONA CATAÑO.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00008 de fecha 01 de enero de 2017 a la cual se le adicionó la resolución No. 01239 del 27 de marzo de 2017, modificada por la Resolución Nº 00076 del 11 de enero de 2018 "Por la cual se delega en algunos funcionarios, la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional y suscribir Convenios o Contratos Interadministrativos" emanada de la Dirección General de la Policía Nacional de Colombia.
CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO: RESTAURANTE OREGANO. NIT: 54205609-3. REPRESENTANTE LEGAL: JACINTA PALACIOS TERAN. C.C.: N° 54.205.609 expedida en Quibdó. CIUDAD DE NOTIFICACIÓN: Quibdó (Chocó). DIRECCION: calle 30 avenida aeropuerto el caraño. TELÉFONO: 3135084321. Email: palaciosjacinta359@gmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del PROCESO DE CONTRATACION DIRECTA PN DECHO CD 004 2021.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato estará a cargo del Jefe del Grupo Logístico del Departamento de Policía Chocó, quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto. El supervisor del Contrato 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.

CLAUSULA PRIMERA. OBJETO	El objeto del presente contrato es el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA DE YUTO "MIGUEL ANTONIO CAICEDO MENA" PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE".
CLAUSULA SEGUNDA. VALOR	Que el valor del presente proceso de contratación asciende a la suma de SEIS MILLONES CIENTO SESENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS ($6.168.960,00), IVA incluido del 19%, pagaderos a título de canon de arrendamiento mensual de QUINIENTOS CATORCE MIL OCHENTA PESOS ($514.080,00) moneda legal corriente IVA incluido del 19%. NOTA: Todos los servicios públicos domiciliarios (Agua, energía eléctrica, gas natural, acueducto, alcantarillado) estarán a cargo del arrendatario de acuerdo al consumo que este realice de manera mensual, teniendo en cuenta los registros dados por los equipos (medidores) que se instalen en mencionadas instalaciones y deberán ser cancelados directamente por éste de manera oportuna de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las cuentas de cobro generadas con relación a las lecturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw) consumidos durante el mes y presentadas al SUPERVISOR para ser tenidas en cuenta durante la ejecución del contrato e informar sobre su ejecución. Así mismo de instalarse en el inmueble objeto de arrendamiento cualquier otro tipo de servicio con iguales – similares o parecidas características, su costo deberá ser asumido de la misma forma y de manera integral por el arrendatario, demostrando estar a paz y salvo de la obligación adquirida ante el SUPERVISOR del contrato.
CLAUSULA TERCERA.- FORMA DE PAGO	LA ARRENDATARIA pagará a la POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCÓ, el canon mensual en forma anticipada, pagadero dentro de los (05) primeros días calendario teniendo en cuenta la fecha de inicio del contrato, que se tomara de referencia cada mes para la cancelación del canon de arrendamiento en la cuenta corriente No. 11038000172-7 del Banco Popular, a nombre del Departamento de Policía Chocó, asimismo, la arrendataria se obliga a hacer llegar el comprobante de consignación original al supervisor del contrato, en caso del NO PAGO del arriendo dentro de los primeros cinco días de cada mes de acuerdo a la fecha de inicio, la ARRENDATARIA se obliga a pagar a favor del ARRENDADOR el siguiente porcentaje por atraso en el pago así: del día 6 al 10 un valor adicional del tres (3%) del canon de arrendamiento, del día 11 al 25, un valor adicional del cinco (5%) del canon de arrendamiento. Los servicios públicos domiciliarios cualquiera que sea su denominación estarán a cargo de la ARRENDATARIA.

CLAUSULA CUARTA. PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato es de doce (12) meses, el cual se contará a partir del perfeccionamiento del contrato y posterior firmada acta de inicio.
CLAUSULA QUINTA. VIGENCIA	La vigencia del presente contrato será igual al plazo de ejecución del mismo.
CLAUSULA SEXTA. MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos.

ARRENDADOR

Coronel **CLAUDER ANTONIO CARDONA CATAÑO**
Comandante Departamento de Policía Chocó – Ordenador del Gasto
NIT 800.140.951-1

ARRENDATARIA

Señora **JACINTA PALACIOS TERAN**
Cedula de Ciudadanía N° 54.250.609 de Quibdó.
Representante legal Restaurante Orégano.

Elaborado por: IT. Hennry Smith Cuesta Romero
Jefe Grupo de contratos DECHO (E)
Revisado por: PT. Alexander Arias Ibarguen
Asesor Jurídico DECHO (E)
Revisado por: CT. Javier Martínez Cuentas
Jefe Administrativo DECHO (E)
Aprobó: TC. Efrén Blanco Quintero
Subcomandante DECHO

ANEXO 2

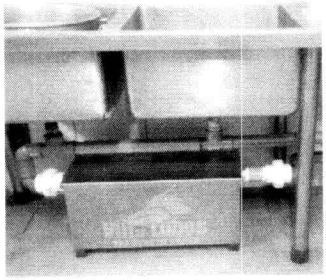
ESPECIFICACIONES TECNICAS

GRUPO	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	1	El arrendatario deberá adornar las mesas del comedor con manteles de color blanco para eventos especiales.		
HORARIO , ORGANIZACIÓN Y SEGURIDAD	2	El arrendatario utilizara el espacio entregado en arrendamiento para proporcionar todos los días de la semana sin excepción, el servicio de alimentación a los estudiantes de Policía en formación y auxiliares de la Escuela de Policía Miguel Antonio Caicedo Mena.		
	3	Para la ejecución del contrato el arrendatario, el arrendatario deberá entregar las hojas de vida de los empleados los cuales deberán contar con certificado de manipulación de alimentos, la cantidad de empleados está supeditada a los que sean necesarios para brindar un servicio oportuno y ágil. Adjunta a la información de las hojas de vida remitirá, constancia de cumplimiento aportes parafiscales los cuales debe remitir en forma mensual junto con el recibo de pago del canon de arrendamiento y servicios públicos.		
	4	A los empleados se les deberá respetar todas las condiciones laborales establecidas en el código sustantivo del trabajo, como lo es salario mínimo legal mensual vigente, pago de horas extras, diurnos y nocturnos, dominicales, festivos, día de descanso, primas y demás contempladas como obligaciones a cargo del patrono.		
	5	El arrendatario se compromete a remitir a la oficina de servicios Generales el carnet de manipulación de alimentos del personal que preparará y/o manipulará los alimentos. Exámenes de laboratorios al ingresar a laborar de los empleados como son: certificado de frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen de serología, es decir exámenes médicos generales con certificación donde se determine la carencia de infecciones cutáneas e infectocontagiosas, los exámenes deberán presentarse al inicio del contrato y después semestralmente. Igualmente deberá presentar el examen de salud ocupacional al ingreso a laborar y posteriormente anual.		
	6	Todo cambio de trabajador será informado al arrendador por medio del supervisor del contrato como mínimo con 10 antes, necesarios para efectuar el estudio de confiabilidad. Por control a los protocolos de seguridad de la escuela no puede ingresar personal ajeno al arrendatario o empleados autorizados.		
	7	Se deberá tener el menú en lugar visible y cumplirlo.		
	8	Se deberá realizar aseo a las instalaciones internas, externas y zonas comunes del comedor durante toda la jornada del servicio, debiendo realizar como mínimo		

		un mantenimiento preventivo semestralmente. Deberá contar con puntos ecológicos de recolección de residuos sólidos.		
Resolución número 604 del 12 de febrero de 1993, procedente del Ministerio de Salud, el personal que labora en las cafeterías, comedor de estudiantes, auxiliares y comedor de patrulleros, que entren en contacto con la manipulación de alimentos deberán cumplir con las normas sanitarias que más adelante se relacionan, así: **SANEAMIENTO AMBIENTAL**	9	Fumigar periódicamente para eliminar las plagas como: insectos, roedores, pájaros y cualesquiera otros animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.		
	10	El contratista debe contar con los utensilios de cocina adecuados y suficientes para la preparación y consumo de los alimentos al momento de servirlos (vasos, pocillos, juego de cubiertos, platos planos, platos hondos, manteles de color blanco, entre otros).		
	11	Portar el carné para manipular alimentos: Documento que expide la autoridad sanitaria competente.		
	12	Todo el personal manipulador de alimentos debe portar la indumentaria adecuada consistente en blusa o delantal, gorro que cubra completamente el cabello, tapa boca, guantes y uñas cortas.		
	13	El oferente deberá cumplir con lo contenido en el Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución 2674 del 22 de julio de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, con el fin de obtener concepto sanitario favorable por la secretaría de salud sucre para el buen funcionamiento del comedor		
	NORMAS SANITARIAS PARA EL MANIPULADOR			
	14	El manipulador debe lavarse las manos con agua corriente, o que en cualquier caso sea potable, utilizando jabón, antes de preparar los alimentos, antes de servirlos, después de utilizar el sanitario, de tomar dinero, de manipular alimentos crudos, o de cambiar de actividad.		
	15	El manipulado debe mantener hábitos de aseo personal que incluyan el baño diario, la cara afeitada, cabellos cortos o recogidos, uñas cortas, limpias y sin esmalte.		
	16	El manipulador no debe usar en su trabajo anillos, pulseras, aretes, relojes, collares u otros aditamentos o adornos.		
	17	El manipulador debe abstenerse de manipular alimentos cuando padezca de heridas en las manos o de enfermedades que se puedan transmitir por los alimentos.		
	18	El manipulador debe abstenerse de fumar, comer, toser, escupir o estornudar sobre los alimentos o en el área donde se preparan éstos.		
	CAPACITACIÓN DEL MANIPULADOR			
	19	Los manipuladores de alimentos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas, los cuales pueden ser dictados por funcionarios de la autoridad competente, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de los programas, personal docente y materiales educativos, por la autoridad sanitaria competente de la localidad.		

	20	El contratista junto con el manipulador, serán los responsables por la higiene y protección de los alimentos que prepara y/o vende; del expendio y de toda condición que pueda afectar las condiciones higiénicas de los alimentos allí vendidos.		
		DE LA PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS		
	21	Los insumos e ingredientes utilizados en la preparación de alimentos deben proceder de fabricantes autorizados.		
	22	Los insumos e ingredientes deben recibirse en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se depositarán en recipientes adecuados de material sanitario.		
	23	Los alimentos perecederos (leche y derivados, carne y derivados, pescado y mariscos) que no sean preparados de inmediato deben mantenerse refrigerados a temperaturas inferiores a 10 grados centígrados.		
	24	Los utensilios para la preparación deberán estar limpios, en buen estado de conservación; se prohíbe el uso de material no apto como cobre, cadmio, plomo y otros materiales tóxicos.		
	25	El lavado de utensilios será con agua potable y corriente, jabón o detergente y cepillo, sobre todo las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las tablas de picar deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.		
	26	Lavar todo alimento que se vaya a preparar; sobre todo hortalizas y verduras que se consumen crudas, carnes, hidrobiológicos, con agua potable corriente, o en su defecto con agua potable sin reutilizar. Cocinar suficientemente los alimentos a temperaturas superiores a 70°C, y si no se sirven de inmediato mantenerlos a esa temperatura o en refrigeración a temperatura inferior a 10°C.		
	27	Si se va a recalentar un alimento, será sólo la porción a servir y la temperatura de cocción no inferior a 75° C.		
	28	Sólo se permitirá el uso de vajilla reutilizable, mantenida en excelente estado de conservación e higiene y únicamente en los puestos que tengan disponibilidad de agua potable circulante para su lavado, y su secado se hará por escurrimiento.		
	29	Queda estrictamente prohibido utilizar las comidas preparadas no vendidas durante el día, para el día siguiente.		
	30	El servido de alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.), según sea el tipo de alimentos, evitando en cualquier caso todo contacto con las manos.		
	31	Los alimentos que se expendan envueltos, en el caso de utilizarse papel o plástico, éste será de primer uso. Se prohíbe el uso de papel impreso (periódico, revistas, etc.).		

	32	El arrendatario se compromete con la escuela de Policía Miguel Antonio Caicedo Mena a cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, recibo, manipulación, almacenamiento y conservación de alimentos.		
	33	Todas las personas que laboren el comedor y se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo, el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipulación y el de servir los alimentos, al igual que calzado adecuado.		
	34	Durante la ejecución del contrato de arrendamiento, deberá realizar al menos un muestreo microbiológico de sus alimentos y de cada uno de los productos preparados y/o ofrecidos en el local diariamente.		
	35	Deberá el arrendatario hacerse cargo del pago de servicios públicos que genere el uso del espacio arrendado (energía eléctrica y gas).		
	36	El proponente deberá empacar los alimentos en recipientes desechables cuando se les solicite para el personal de estudiantes que se encuentren en servicio por fuera de las instalaciones de la escuela, es decir en aulas prácticas.		
	37	Implementar programas de ahorro y uso eficiente de agua y energía y las buenas prácticas ambientales.		
	38	Disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en el local con una bolsa negra para la recolección de residuos sólidos.		
	39	Suministrar los alimentos en su peso, medida, calidad y presentación ofrecida.		
	40	El arrendatario deberá ofrecer los productos alimenticios procesados o sin procesar de forma variada, surtida y nutricionalmente balanceada siempre estimulando en los servidores los hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente.		
	41	El oferente dentro de sus empleados deberá contar con un chef, un (a) nutricionista y un (a) ingeniera de alimentos.		
	42	El precio de la alimentación diaria ofrecida por el oferente deberá ajustarse al valor fijado por el Gobierno Nacional a través del Ministerio de Defensa Nacional, en las resoluciones que expide anualmente.		
	43	El oferente deberá iniciar con la fumigación para el control y manejo integrado de plagas en todas las instalaciones arrendadas, siguiendo las normas del Decreto 1843 del 22 de julio de 1991 y después continuará haciéndolo con una frecuencia bimestral.		
	44	El oferente deberá tener en la cocina en un lugar visibles y accesibles ante alguna emergencia de incendio un extintor de 2.5 galones tipo K y en el resto de las instalaciones dos extintores COD gas carbónico de 10 o 15 libras, con recarga vigente.		
	45	El oferente deberá instalar un botiquín con los elementos necesarios para prestar los primeros auxilios.		

Elementos de trabajo	46	**Elementos y equipos que serán instalados por parte del oferente un mes después de ser adjudicado el contrato en el espacio físico para la prestación del servicio de restaurante.** El oferente deberá incluir en la oferta el listado de elementos y equipos con los cuales prestará el servicio de restaurante. • Deberá suministrar e instalar las trampas de grasas necesarias de acuerdo a la cantidad de puntos de lavaplatos, lavamanos y preparación de comida. 		
	47	El oferente tendrá tres meses a partir de la adjudicación del contrato para instalar estufas industriales a gas tipo marmitas.		

ANEXO N°1ª
OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES

CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES AMBIENTALES Y DE SALUD OCUPACIONAL.			
Normatividad Ambiental Aplicable:			
	Decreto 3075 del 1997. "Por el cual se reglamenta parcialmente la ley 9 y se dictan otras disposiciones". Se recomienda que para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamientos de cafeterías o restaurantes, se incluya en las obligaciones del contratista la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, que son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. **GTC 24/96** Gestión Ambiental Residuos Sólidos. Guía para la Gestión en la fuente. Todo el personal de operarios contratista debe estar informado sobre la obligatoriedad de depositar los residuos en las canecas o contenedores, según su etiqueta y no apilar o dejar los residuos desprotegidos en otras áreas no autorizadas. De lo anterior, el responsable del SGA de cada unidad deberá realizar actas de sensibilización, una vez el supervisor del contrato informe del inicio de ejecución del mismo.		

Incluir en los contratos que las bolsas de reciclaje y canecas para el almacenamiento y separación de residuos dentro del área de cocina, y otros espacios que lo requieran, sean los colores establecidos por la presente norma; igualmente la utilización de canecas medianas o pequeñas, que deben estar claramente demarcadas según los siguientes aspectos:

- Caneca plástica de color gris: residuos de papel, cartón, plegadizas, archivo y periódicos.
- Caneca plástica de color crema: residuos de alimentos, residuos de jardín, residuos de frutas.
- Caneca plástica color azul: vasos plásticos desechables, bolsas de empaques, envases de plásticos, tarros, bolsas de suero y polietileno.
- Caneca plástica de color verde: ordinarios e inertes.
- Caneca plástica de color blanco: vidrio y latas.

Resolución 2674 del 2013. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Decreto 1541 de 28/07/78. "Modificado por el Decreto Nacional 2858 de 1981. "Por el cual se reglamenta la Parte III del Libro II del Decreto-Ley 2811 de 1974: "De las aguas no marítimas" y parcialmente la Ley 23 de 1973". Garantizar que los vertimientos generados por la actividad de lavado y limpieza de alimentos, utensilios, manos del personal entre otros, se descarguen primero a un sistema de filtro (ejemplo: trampa de grasas fijas o portátiles) antes que, al alcantarillado, para contribuir así al buen funcionamiento del sistema de evacuación y disminución de la carga contaminante en la descarga de las aguas residuales.

El mantenimiento del sistema debe ser evidenciando por medio de un certificado de la disposición final de los lodos y grasas extraídos. La actividad y el certificado deben ser realizados y expedido por una empresa competente para tal fin. Se debe garantizar como mínimo cuatro (04) mantenimientos al año del sistema de filtro. Los certificados deben ser presentados y archivados para consulta cada vez que se realice la disposición final de lodos y/o grasas.
Se recomienda para la remoción de sólidos que desde la misma cocina asegurar un proceso de descomide de los platos y menaje para disminuir el descargue de residuos al sistema de

pretratamiento de aguas residuales.

Resolución 2640 de 2007. "Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano". Se recomienda dar cumplimiento a lo establecido en la presente normatividad, Artículo 14. *Buenas Prácticas para la Alimentación Animal - BPAA*. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales que se generen en la instalación.

Ley 55 del 02/07/93. Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. Todos los productos químicos deben estar identificados, etiquetados y marcados para valoración de peligros. El contratista debe presentar y archivar para consulta las hojas de seguridad de todos los productos químicos que se manipulen para la preparación, limpieza y desinfección de las áreas de manipulación de alimentos, dentro del contrato. Deben disponer de soportes (certificados) de capacitación del personal operario de la cafetería en manejo de residuos sólidos y manejo de productos químicos (manejo de hojas de seguridad). Obtener los certificados cada vez que sea capacitado y/o ingrese nuevo personal.

- Al momento de adquirir productos químicos para la desinfección o limpieza de utensilios o instalaciones se debe tener en cuenta que estos sean "amigables con el medio ambiente", es decir que en su ficha técnica y hoja de seguridad de la sustancia, se especifique la información relevante acerca de efectos sobre el medio ambiente por su uso o disposición final.

- Soportar por medio de un certificado la disposición final o aprovechamiento adecuado de los residuos que se generan en la actividad de manipulación o preparación de alimentos (específicamente para la instalación policial en kg, tales como: Residuos biodegradables (restos de comida, fruta o vegetales) y Residuos aprovechables (papel, cartón, plástico, etc.).

- Se debe instalar en un lugar visible y de fácil acceso como mínimo un extintor tipo BC de 20 libras para atender posibles emergencias de conatos de incendios. Garantizar la recarga anual del equipo.
- Realizar mantenimientos preventivos y correctivos soportados mediante un cronograma de mantenimientos, de los equipos eléctricos y electrónicos, con el fin de contribuir al ahorro y uso eficiente de energía.

- Realizar mantenimientos preventivos, correctivos y supervisión a los puntos hídricos, soportados mediante un cronograma de mantenimientos, con el fin de contribuir al ahorro y uso eficiente del agua.

		• Para la adquisición de equipos eléctricos y electrónicos verificar que cumplan con los requerimientos de la Energy Star (dispositivos que automaticen en el momento en que no se usen), que se fabriquen con elementos reciclables, y que no contemplen cadmio, plomo o mercurio. Los electrodomésticos deben contar con calificación A, A+ o A++ en cuanto a su eficiencia energética. • Se recomienda que el supervisor del contrato verifique el número de equipos eléctricos y electrónicos necesarios para el funcionamiento de la actividad a ejecutar, con el fin de regular el consumo de energía en la instalación, acogiéndose a las políticas de austeridad nacional e institucional de uso eficiente y ahorro. • El contratista deberá adoptar en las instalaciones que se encuentran certificadas bajo la NTC-ISO 14001 "Sistemas de Gestión Ambiental" y con implementación del mismo, todas las políticas y actividades que se desarrollen en materia ambiental.		
	1.	El oferente acepta conocer y cumplir y acatar las normas de salubridad para los establecimientos de comercio en Corozal. (**SANITARIAS, AMBIENTALES Y DE PREVENCION Y SEGURIDAD INDUSTRIAL:** • Normatividad ordenada para el funcionamiento de establecimientos comerciales de acuerdo con la ley 232 de 1995. • Ley No.1562 del 11 de julio de 2012: Reglamentado parcialmente por el Decreto Nacional 34 de 2013 por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional y Decreto único 1072 de 2015. **APLICACIÓN NORMAS SANITARIAS:** Ley 09 de 1979, por la cual se dictan medidas sanitarias. Esta Ley conocida como Código Sanitario Nacional establece en sus diferentes títulos las condiciones y requisitos que se deben cumplir en el marco de la Salud Pública; igualmente menciona y define las medidas sanitarias de seguridad y sanciones que pueden ser aplicadas por la autoridad sanitaria. **APLICACIÓN MEDIDAS AMBIENTALES:** • **VERTIMIENTOS:** Resolución DAMA 1074 de 1997 (estándares de vertimientos). Resolución DAMA 1596 de 2001. (Aguas Subterráneas). Decreto 2811 de 1974 – (Código Nacional de Recursos Naturales Renovables). • **RUIDO**. Resolución 527 de 2006. Código Distrital de Policía.		

	• **AIRE**. Decreto 948 de 1995. Decreto 619 de 1997. Decreto Distrital 174 de 2006 (área fuente). Decreto Distrital 417 de 2006 (área fuente). **APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS MEDIO AMBIENTALES:** • Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace. **APLICACIÓN NORMATIVIDAD EN SEGURIDAD INDUSTRIAL:** • Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional), Numeral 1.10, De la Seguridad Industrial, Riesgos Eléctricos, Artículo 117. • Resolución No.02400 de 1979 (Estatuto de Seguridad Industrial), del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. • Ley 400 de 1998 NRS - 98. Señalización e iluminación. Número de salidas por carga ocupacional. Medios de salida, puertas, escaleras. Iluminación de los medios de evacuación. Señalización de salidas. requisitos grupo uso comercial. • Dar total cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capitulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo" y Resolución No.1111 del 27 de marzo de 2017 "Por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes" normatividad aplicable y requisitos legales vigentes que los reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST, que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión." • De igual forma regirse a los parámetros que la Escuela de Carabineros Rafael Núñez establece en cuanto a la implementación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo.		
2.	**GENERACIÓN DE VERTIMIENTOS Y CONSUMO DE AGUA:** **Decreto 302 de 25/02/00.** Por el cual se reglamenta la Ley 142 de 1994, en materia de prestación de los servicios públicos domiciliarios de acueducto y alcantarillado. Modificado parcialmente por el decreto 229/02.		

	las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta, además, los siguientes aspectos: 1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada Seis (6) meses. 2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública. 3. En edificios públicos privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente.		

ARRENDADOR

Coronel **CLAUDER ANTONIO CARDONA CATAÑO**
Comandante Departamento de Policía Chocó – Ordenador del Gasto
NIT 800.140.951-1

ARRENDATARIA

Jacinta Palacios Teran

Señora **JACINTA PALACIOS TERAN**
Cedula de Ciudadanía N° 54.250.609 de Quibdó.
Representante legal Restaurante Orégano.

Elaborado por: IT. Hennry Smith Cuesta Rom
Jefe Grupo de contratos DECHO (E)
Revisado por: PT. Alexander Arias Ibargüen
Asesor Jurídico DECHO (E)
Revisado por: CT. Javier Martínez Cuentas
Jefe Administrativo DECHO (E)
Aprobó: TC. Efrén Blanco Quintero
Subcomandante DECHO

Calle 29 N° 1 - 60 Barrio Cristo Rey (Quibdó)
Tel. 6712010 - 61711365
decho.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Art .6: Del Uso Racional de los Servicios: Los usuarios o suscriptores de las entidades prestadoras de los servicios, deberán hacer uso de los servicios de acueducto y alcantarillado en forma racional y responsable, observando las condiciones que para tal efecto establezcan las normas vigentes, en orden a garantizar el ahorro y uso eficiente del agua, la prevención de la contaminación hídrica por parte de sustancias susceptibles de producir daño en la salud humana y en el ambiente y la normal operación de las redes de acueducto y alcantarillado.

Art. 21: Mantenimiento de las instalaciones domiciliarias. El mantenimiento de las redes internas de acueducto y alcantarillado no es responsabilidad de la entidad prestadora de los servicios públicos, pero ésta podrá revisar tales instalaciones y exigir las adecuaciones y reparaciones que estime necesarias para la correcta utilización del servicio.

Consumo de agua:

Decreto 3102 del 30/12/97.

Se reglamenta el artículo 15 de la Ley 373 del 97 con relación a la instalación de equipos, sistemas e implementos de bajo consumo de agua

Art. 2: Obligaciones de los usuarios. Hacer buen uso del servicio de agua potable y reemplazar aquellos equipos y sistemas que causen fugas de agua en las instalaciones internas.

Art. 6: Todos los usuarios pertenecientes al sector oficial, están obligados a remplazar, antes del 1 de julio de 1999, los equipos, sistemas e implementos de alto consumo de agua, por los de bajo consumo.

Ley 373 del 06/06/97.

Programa para el uso eficiente del agua y ahorro del Agua

Art. 1: Programa para el uso eficiente y ahorro del agua. Se entiende por programa para el uso eficiente y ahorro de agua el conjunto de proyectos y acciones que deben elaborar y adoptar las entidades encargadas de la prestación de los servicios de acueducto, alcantarillado, riego y drenaje, producción hidroeléctrica y demás usuarios del recurso hídrico.

Art. 15: Tecnología de bajo consumo de agua. Reemplazo gradual de equipos e implementos de alto consumo.

Resolución 1575 del 09/05/07. Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano

Ministerio de la Protección Social y de Ambiente, vivienda y Desarrollo Territorial

Art. 10: Responsabilidades de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas