MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO

ACTO ADMINISTRATIVO DE JUSTIFICACIÓN DE UNA CONTRATACIÓN DIRECTA

RESOLUCIÓN NÚMERO 134 DEL 2017

(11 – 09 - 2017)

"Por la cual se realiza el acto administrativo de justificación del proceso de contratación PN ESCAR CD 065 2017 que tienen como objeto "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS."

EL DIRECTOR DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS "ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO"

En uso de sus facultades legales y en especial de las conferidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y la Resolución Interna 0209 de 2009 y en especial de las conferidas por el numeral 9° del artículo y el artículo 25 de la Ley 80 de 1.993, el Artículo 21 de la Ley 1150 de 2007 y

CONSIDERANDO

Que mediante Resolución No. 02107 del 12 de Mayo de 2017, se nombra como Director de la Escuela Nacional de Carabineros al señor Teniente Coronel DANIEL HORACIO MAZO CARDONA identificado con cédula de ciudadanía No. 4.829.938 El Carmen de Atrato - Choco.

Que la ley 1150 de 2007," por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos", previó en su artículo 2° como una de las modalidades para la selección de contratistas, la contratación directa.

Que con arreglo a lo dispuesto en los artículos 51 de la ley 179 de 1994, 12 de la ley 80 de 1993, 9° de la ley 489 de 1998 y 37 del Decreto 2150 de 1995, el Director General de la Policía Nacional delegó mediante Resolución No. 00011 del 2016, 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 y/o contratos interadministrativos.

Que, mediante Resolución No. 00011 del 04 de enero de 2016, expedida por la Dirección General de la Policía Nacional, se delega en algunos funcionarios entre. ellos los Directores de Escuelas, la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones

incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional, en especial lo establecido en el artículo 1 numeral 4.6 literal b).

Que, la Escuela Nacional de Carabineros Alfonso López Pumarejo, dentro de sus ingresos por Fondos Internos proyecta ingresos por concepto de arrendamientos.

Que en la citada Resolución delego la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional mediante la modalidad de Contratación Directa.

Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.2.1.4.11: Arrendamiento de bienes Inmuebles: Las entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante Contratación Directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

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

La Policía Nacional- Escuela Nacional de Carabineros Alfonso López Pumarejo requiere arrendar un inmuebles en los que habitualmente han funcionado cafeterías, y con arreglo a lo expuesto se considera pertinente la expedición del presente acto administrativo mediante el cual se justifica la apertura del proceso de contratación directa, realizando la invitación formal a presentar propuesta, con el fin de satisfacer todas las necesidades que requieren los estudiantes durante su estadía y de más comunidad educativa de planta que labora en la Escuela.

Analizar y comparar las condiciones del bien inmueble 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.

Es de anotar que para este año hay una población flotante de 505 estudiantes, 60 curso de especialidades y 120 personal de planta entre uniformados y no uniformados a la Escuela, por lo tanto es necesario el arrendamiento del menciona local y lograr el bienestar de la comunidad educativa, así mismo la satisfacción de necesidades como suministro de alimentos.

En concordancia con la Resolución 03049 con del 30/07/2014 Manual de Contratación de la Policía Nacional, en el numeral 2.2.4.2.5.3 Procedimiento para el" arrendamiento de inmuebles, para efectos de establecer el canon de arrendamiento, determina: "si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de Precios al Consumidor (IPC)".

Que la Empresa **UNION TEMPORAL PRONUTRIMOS FACA.** Conformada por **COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A** Con No. de NIT. **830.108.769-1** Quien es representada Legalmente por el señor **LUIS EDUARDO COY VILLAVECES** Identificado con Cedula de Ciudadanía No. 19.145.365 de Bogotá D.C. y **EMPSENAL** Con No. de NIT. **804.015.462-1** Quien es representada Legalmente por la señora **IRMA LUCIA NOGUERA GAONA** Identificada con Cedula de Ciudadanía No. 52.562.210 de Engativá, para el arrendamiento de un espacio ubicado en el Economato de la unidad para la prestación de servicios en la preparación y suministro de alimentación a los estudiantes y auxiliares regulares de la Policía Nacional y por solicitud que consta en el Comunicado No. 003207 de fecha 11 de Septiembre de 2017. Que el señor Teniente JOHAN SEBASTIAN SALAMANCA GOMEZ Jefe Grupo Logístico ESCAR. Requiere dar en **Arrendamiento local para la prestación del servicio de restaurante para la preparación y suministro de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de Policía de la Escuela Nacional de Carabineros, incluye servicios públicos domiciliarios (Energía eléctrica y acueducto y alcantarillado**, el cual está en capacidad de proveerle el servicio de preparación y suministro de alimentación al personal Estudiantil y Auxiliares de Policía Regulares, al interior de este claustro, el predio destinado para el arrendamiento se encuentra ubicado en el área de Economato de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo" Kilómetro 4 Vía Ecopetrol Vereda Mancilla Hacienda Las Margaritas, tal como se evidenció del estudio de mercado e histórico adelantado por el Jefe Grupo Logístico ESCAR.

El Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.1.4.1 , la ley 80 de 1993 y la ley 1150 de 2007 sobre las modalidades de selección, publicidad, selección objetiva, y se dictan otras disposiciones, estableció en su artículo 77 que cuando proceda el uso de la modalidad de Selección de Contratación Directa, mediante Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, los aspectos que se consideran determinantes para la aplicación de una u otra modalidad. (Podrán considerarse para los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.) Las modalidades de selección, teniendo en cuenta Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y su Decreto 1082 de 2015, son:

Decreto 1082 de 2015, Articulo 2.2.1.2.1.4.11: Arrendamiento de bienes Inmuebles: Las entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

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

Que el objeto del contrato a celebrar será **Arrendamiento local para la prestación del servicio de restaurante para la preparación y suministro de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de Policía de la Escuela Nacional de Carabineros, incluye servicios públicos domiciliarios (Energía eléctrica y acueducto y alcantarillado.**

Que las obligaciones que cumplirá el contratista son:

CONDICIONES TÉCNICAS

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Arrendamiento local para la prestación del servicio de restaurante para la preparación y suministro de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de Policía de la Escuela Nacional de Carabineros, incluye servicios públicos domiciliarios (Energía eléctrica y acueducto y alcantarillado con la UNION TEMPORAL PRONUTRIMOS FACA, quien actuará como representante legal el Señor LUIS EDUARDO COY VILLAVECES Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 19.145.365 de Bogotá D.C.

Que las obligaciones que cumplirá el contratista son:

ITEM	CONDICIÓN
01	El oferente deberá suministrar con la partida diaria de alimentación el desayuno, almuerzo y comida y a su vez deberá suministrar un refrigerio semanal por cada estudiante y auxiliar de Policía. Por lo cual deberá proveer 10 menús diferentes durante el mes para desayuno, almuerzo y cena, el cual se cambiará cada cuatro (04) meses, con el fin de que haya rotación semanal, este menú deberá ser presentado al supervisor del presente contrato, especificando tipo de comida, nombre de cada preparación y cantidad de gramos por porción, los cuales se deberán entregar al momento de presentar la propuesta con el fin sea revisado, ajustado y aprobado para su elaboración; igualmente dichos menús deberán ser alimentos balanceados y previamente recomendados por nutricionista. Certificación donde se compromete a:

	No realizar ningún cambio en los menús sin previa autorización del supervisor del contrato ni del ordenador del gasto. Someterse al régimen de la Escuela Nacional de Carabineros en cuanto a horarios, costumbres y políticas. Prever la aplicación de las normas que en materia ambiental que existan. Observar todas las normas de seguridad industrial y de prevención y atención de desastres. El personal que deba ser reemplazado durante la ejecución del contrato, tendrá que ser sustituido por otro que reúna las mismas o superiores calidades y experiencia de aquella, previa aprobación del supervisor del contrato. Sacar muestras y contra muestras de los alimentos se son suministrados a los estudiantes y auxiliares de policía al desayuno, almuerzo, comida y refrigerios en forma permanente.
02	Los gramajes presentados en las porciones diarias se deben respetar y cumplir a cabalidad.
03	El arrendatario deberá publicar el menú del día en lugar visible y acorde en las instalaciones del local destinado para la prestación del servicio.
04	El proponente se compromete a cancelar oportunamente el precio convenido en el canon de arrendamiento, así como los servicios de acueducto, vertimiento, energía incluidos dentro del canon de arrendamiento el cual se realizara mediante medio de pago **EFECTIVO O EN SU EFECTO EN CHEQUE**, el pago debe efectuarse de manera anticipada los primeros cinco días de cada mes en la cuenta corriente del Banco Popular No. 110350030268, FONDOS ESPECIALES ESCAR, una vez efectuado el pago deben allegar copia del comprobante de consignación a la oficina de la tesorería y al supervisor del contrato. No se aceptan pagos por medio de transferencias electrónicas.
05	Utilizar las áreas de cocina, bodegas, cuartos fríos, zonas de lavado y autoservicio del personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela Nacional de Carabineros de Facatativá Cundinamarca, únicamente para la preparación y suministro de los alimentos al citado personal y en los términos indicados en el presente contrato.
06	Mantener las áreas objeto del contrato de arrendamiento en perfecto estado de aseo higiene y conservación desarrollando el plan de manejo de residuos sólidos exigidos por el Gobierno Nacional y/o la Escuela Nacional de Carabineros Alfonso López Pumarejo.
07	Cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por la Escuela Nacional de Carabineros Alfonso López Pumarejo.
08	Anexar constancia de manipulación de alimentos del personal que participa en la preparación y manipulación de los alimentos, certificado médico, certificado de frotis de garganta, certificado de frotis de manos y uñas, certificados de vacunación con vigencia actual donde se determine la carencia de infecciones cutáneas e infectocontagiosas.
09	El arrendatario se compromete por cuenta y riesgo a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercio establecidas o que se establezcan.
10	El arrendatario deberá presentar el plan de manejo ambiental que llevará a cabo, de igual manera deberá ppartícipar en las diferentes actividades, como charlas y sensibilizaciones sobre el tema ambiental, aportando significativamente a cada uno de los programas ambientales implementados en la unidad, como lo es el ahorro del agua, ahorro de la energía, gestión integral de residuos aprovechables, manejo seguro de productos químicos entre otros enfocadas al mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental y cuidado y preservación del medio ambiente. Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir en impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.
11	Para el manejo adecuado de sustancias químicas el contratista debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 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. El contratista debe prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, champú, desinfectantes, ambientadores, etc.) especificando los 16 ítems así: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad,

	información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.
12	El arrendatario estará obligado a contratar con una empresa autorizada para tal fin por la autoridad ambiental competente, el manejo y la disposición final de los residuos peligrosos generados como consecuencia de la actividad laboral del establecimiento. Por tal motivo el arrendatario deberé entregar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados.
13	Dar el uso adecuado de los bienes muebles equipos y enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato.
14	Responder por todos los daños que sufran los bienes, equipos y enseres, elementos entregados e inmuebles, salvo al deterioro normal.
15	El arrendatario se compromete a velar y realizar mantenimiento cuartos fríos entregados.
16	El arrendatario se obliga a contratar y mantener personal idóneo en el manejo y preparación de alimentos, debidamente uniformados con colores claros, el uniforme debe constar de cofia, forro o malla que cubra totalmente el cabello, guantes de polietileno de baja densidad.
17	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional 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 para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.)
18	El arrendatario se compromete a guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada, que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, así mismo, 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.
19	Queda prohibido contratar a menores de edad, los empleados deben tener todos los requerimientos que exige la ley, salud, pensión, riesgos profesionales etc.
20	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir, entre otros, con las exigencias de los reglamentos de industria y comercio.
21	El arrendatario se compromete a remitir como mínimo con siete (8) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo proponente, y demás documentos como son: Certificado de aptitud para manipular alimentos, Exámenes de Laboratorio (Coprológico, Frotis de uñas, Frotis Faríngeo con cultivo, carné de vacunación, Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional, Antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, Antecedentes fiscales de la Contraloría General de la República, Aporte a Seguridad Social (Salud, Pensión, Riesgos Laborales, Parafiscales). De igual forma deberá informar con quince (15) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el local arrendado.
22	El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los elementos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la prestación del servicio restaurante.
23	El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas y teniendo la capacidad de atender el paso al comedor con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa.
24	El horario para la prestación del servicio del Restaurante para la preparación y suministro de alimentación para el personal de Estudiantes y auxiliares de Policía, será de lunes a domingos y días festivos, con disponibilidad de las 24 horas del día.
25	El horario para el ingreso de elementos, productos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, todos los días con el bajo un horario en coordinación con el Supervisor del contrato, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así como la verificación de antecedentes de las personas que realicen esta actividad.
26	El arrendatario deberá contar en todo momento y ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieran para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones del local destinado para prestación del servicio.

27	Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual.
28	El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades, dentro y fuera de la unidad.
29	El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del contratista, por consiguiente todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del contratista.
30	El arrendatario se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes.
31	El arrendatario o el administrador del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la higiene y la protección de los alimentos preparados y expendios al consumidor; y estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección.
32	Los empleados del contratista que prestan el servicio deberán mantener una esmerara limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.
33	Los empleados del contratista que prestan el servicio deberán usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. El contratista será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
34	Los empleados del contratista que prestan el servicio deberán mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
35	Los empleados del contratista que prestan el servicio deberán mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
36	De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados en el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
37	Los empleados del contratista que prestan el servicio no podrán utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
38	Los empleados del contratista deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por la autoridad sanitaria local. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.
39	Los empleados del contratista que va a realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Para lo cual deberán anexar los correspondientes documentos que certifique dicha formación.
40	El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. El contratista tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
41	El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

<table>
<tr><td>42</td><td>No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.</td></tr>
<tr><td>43</td><td>El arrendatario deberá implementar el manejo adecuado de residuos, teniendo en cuenta los siguientes puntos:

• El contratista realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, 30 días después de la firma del contrato, donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos.

• Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores.

• El establecimiento debe disponer de recipientes y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así:

<table><tr><th>RESIDUOS ORGANICO</th><th>RESIDUOS ORDINARIOS</th><th>PAPEL Y CARTON</th><th>PLASTICO Y VIDRIO</th></tr><tr><td>BOLSA DE COLOR CREMA</td><td>BOLSA DE COLOR VERDE</td><td>BOLSA DE COLOR GRIS</td><td>BOLSA DE COLOR AZUL</td></tr></table>
• El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

• El contratista se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa Gestión Integral de Residuos de la Unidad.</td></tr>
<tr><td>44</td><td>El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición. Además deberá disponer correctamente en bolsas de acuerdo al código de colores.</td></tr>
<tr><td>45</td><td>Queda prohibida la venta y consumo bebidas alcohólicas, sustancias psicoactivas, tabaco y sus derivados.</td></tr>
<tr><td>46</td><td>El arrendatario se compromete hacer llegar el listado del personal de empelados con nombres completos, nùmeros de cedula, dirección de lugar de residencia y número telefónico a la jefatura del Grupo Logistico de la Escuela, con el fin de realizar los correspondientes estudios de seguridad.</td></tr>
<tr><td>47</td><td>El contratista deberá presentar la siguiente documentación de los empleados que vaya a contratar para la prestación del servicio con días de antelación al inicio del presente contrato, tales como son: hoja de vida, contrato de trabajo con las diferentes funciones a cumplir dentro del comedor, fotocopia de cedula de ciudadanía, Certificado de aptitud para manipular alimentos, exámenes de Laboratorio (Coprológico, Frotis de uñas, Frotis Faríngeo con cultivo, carné de vacunación), Certificados de antecedentes (Antecedentes Judiciales de la Policia Nacional, antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, antecedentes fiscales de la Contraloría General de la República), certificado parafiscales, panilla de aportes.</td></tr>
<tr><td>48</td><td>Informar con ocho (08) días de anterioridad cualquier cambio del personal que cumpla funciones dentro del local objeto del presente estudio, allegando los documentos anteriormente mencionados.</td></tr>
</table>

49	Los proveedores deberán tener las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997.
50	Mantener elementos, equipos y menajes necesarios para el cumplimiento del objeto contra actual, al igual que canecas con tapas para la recolección de residuos sólidos.
51	Presentar la garantía única de cumplimiento, calidad prestaciones sociales y responsabilidad civil extracontractual determinadas por la ley.
52	El arrendatario deberá cumplir con el ciclo de minutas presentadas y solo podrá hacer variaciones a estas, previa autorización del supervisor del contrato por escrito y previo visto bueno del Director de la Escuela.
53	Suministrar los elementos necesarios para el desarrollo del objeto del contrato.
54	El arrendatario deberá proveer de bandejas, vajilla elaborada en porcelana color blanco compuesta por cuatro piezas por puesto (plato para cena, plato hondo, plato auxiliar, pocillo), vaso elaborado en vidrio cilíndrico capacidad para 12 onzas, juego de cubiertos (elaborados en acero inoxidable: incluye cuchillo, tenedor, cuchara), para el personal de estudiantes y auxiliares de policía los cuales deben ser entregados al paso del desayuno almuerzo y cena completamente desinfectados.
55	El arrendador estará en la capacidad de ofrecer refrigerios y platos especiales durante la ejecución del presente proceso de arrendamiento y servirlos de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la unidad.
56	El arrendatario asumirá el costo de los desechables cuando por necesidades del servicio así lo exija.
57	La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumido por el contratista, el cual se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de las trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa cada tres (03) meses de las trampas de grasas. El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. De igual manera deberá presentar certificación de mencionada actividad, con una periodicidad de cada tres (03) meses, teniendo en cuenta que la empresa que realice la disposición final deberá tener el permiso correspondiente por parte de la Corporación Autónoma Regional (CAR).
58	Para el manejo adecuado de sustancias químicas el contratista debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 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. El contratista debe prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.) especificando los 16 ítems así: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas.
59	El contratista tendrá su propio plan de saneamiento Básico, Resolución 2674 de 2013, en donde se contempla el manejo de residuos y la manipulación de los alimentos, Este plan deberá estar alineado con las políticas y lineamientos de la unidad, con el fin de minimizar las posibles fuentes de contaminación que se puedan generar por el inadecuado manejo de residuos, plagas, agua potable, vertimientos y por la inexistencia o inadecuada práctica de técnicas de limpieza y desinfección. El Plan estará disponible en medio físico y magnético, a disposición de la autoridad sanitaria competente, e incluirá los siguientes programas:

	• Programa de limpieza y desinfección • Programa de manejo y disposición de residuos sólidos el PGIRS (El cual se encuentra en documento aparte) • Programa control de plagas (roedores e insectos) • Programa abastecimiento de agua potable.
60	El arrendatario deberá implementar y tomar medidas para el ahorro y consumo eficiente de la energía elèctrica, teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones: • Apagar bombillas innecesarias • Desconectar electrodomésticos inutilizados. • No deje en recarga toda la noche teléfonos móviles, tabletas o demás. • Reemplace las bombillas tradicionales por ahorradoras de energía. Las bombillas fluorescentes ahorran las 3/4 partes de la energía eléctrica y duran diez veces más. • Utilice su lavadora solo con agua fría. • Mantenga las luces apagadas durante el día. Prefiera mantener las cortinas abiertas para que entre la luz. • La temperatura máxima de una nevera no debe superar los 5° centígrados. • Evite abrir innecesariamente la nevera por que el intercambio de aire caliente y de aire frío consume más energía. • Si tiene cocina eléctrica, use ollas de base plana para disminuir el tiempo de cocción de los alimentos.
61	El arrendatario deberá implementar y tomar medidas para el ahorro y consumo eficiente del agua, teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones: • Acostúmbrese a enjabonar los platos con el grifo cerrado. • Manejo eficiente del recurso hídrico y a la conservación de las zonas de manejo y preservación ambiental. • Promover la recirculación del agua, mediante la implementación de técnicas o sistemas de reutilización. • Para evitar la contaminación de los cuerpos de agua por la propagación de material articulado en las actividades de adecuación y mantenimiento, se debe prever la protección a los mismos mediante el recubrimiento de materiales autorizados y establecidos en la normatividad ambiental. • Con el fin de evitar sanciones ambientales y reducir el daño ambiental no se podrá realizar, ningún tipo de obra dentro de los 30 metros de área de protección de cualquier fuente hídrica ya que se debe garantizar el cuidado del recurso hídrico, según lo establece la normatividad ambiental.
62	Dar el uso adecuado de los bienes muebles equipos y enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato.
63	Responder por todos los daños que sufran los bienes, equipos y enseres, elementos entregados e inmuebles, salvo al deterioro normal.
64	El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedara a favor de la Escuela Nacional de Carabineros sin reconocer suma alguna por ella.
65	El contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.
66	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus servicios, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales a sus empleados, calidad del servicio.
67	El arrendatario deberá cumplir con el ciclo de minutas presentadas y solo podrá hacer variaciones a estas, previa autorización del supervisor del contrato por escrito y previo visto bueno del director de la Escuela.
68	El Contratista deberá acreditar su idoneidad mediante certificado otorgado por instituciones de educación para el trabajo y desarrollo humano y/o superior, que cuenten con un programa debidamente registrado ante la Secretaría de Educación.

69	El contratista atenderá las reuniones en las cuales la Escuela Nacional de Carabineros requiera su presencia ya sea en el sitio arrendado o en la sede administrativa de la Escuela Nacional de Carabineros.
70	Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del presente estudio y hasta la culminación , el arrendador deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación: Número activo teléfono fijo de oficina y fax. Dirección fidedigna para envio de correspondencia. Número de teléfono móvil activo. Números de telefonía fija o móvil en el sitio del arrendado. Dirección de correo electrónico activo. Cuenta bancaria activa.
71	El arrendatario destinara un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilación libres de arácnidos y roedores.
72	Vigilancia: Correrá por cuenta del arrendador la vigilancia del sitio arrendado, almacenes, equipos.
73	Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos el arrendador será el directamente responsable.
74	Aportar las herramientas, implementos mecánicos y de transporte necesarios para la correcta ejecución del servicio.
75	La verificación de los alimentos y/o materia prima para la preparación de los alimentos debe estar a cargo y ser evaluado por la ingeniera de alimentos o persona idónea para dicha función.
76	El arrendatario debe respetar y hacer respetar de sus subordinados, los fueros consagrados por las leyes a la propiedad privada.
77	El arrendatario se compromete a realizar un análisis fisico, químico y microbiológico al agua cada tres (03) meses, y presentar los resultados delos análisis ante el supervisor del contrato.
78	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICIA NACIONAL.
79	No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO, deberá Informar de tal evento a LA POLICÍA NACIONAL- ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias
80	Los empleados del contratista que prestan el servicio de atención al público y preparación de los alimentos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el DECRETO 3075 DE 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.

Experiencia Proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio

Con el fin de garantizar la calidad del servicio hacia los estudiantes y auxiliares de Policía y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en contratos de iguales o similares al objeto del presente estudio de conveniencia y oportunidad, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización en los dos (02) últimos años (2015 y/o 2016) de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar dos (2) certificaciones (certificación por contrato) con concepto favorable de la recepción de los contratos.

Cada certificación que acredite la experiencia general debe contener en su totalidad los aspectos que se relacionan a continuación, la falta de uno de ellos hará que no se tenga en cuenta la certificación:

- Nombre de la entidad estatal o privada (membrete de la entidad)
- Objeto.
- Lugar del arrendamiento y suministro de alimentación.

- Fecha de iniciación.
- Fecha de terminación.
- Descripción de la cantidad de personal que se prestó el servicio.
- Firma de persona competente dentro de la empresa o entidad contratante que certifica.

Los contratos cuya certificación y/o Actas, conforme a lo solicitado, no permitan verificar la información requerida no serán tenidos en cuenta.

- No se admiten Certificaciones de Subcontrataciones.
- No se admiten auto certificaciones arrendamientos propios.
- No se acepta ningún otro documento a los enunciados para soportar las certificaciones presentadas.
- No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final).
- No se aceptan certificaciones con enmendaduras o que presenten inconsistencias.

Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, el valor del contrato a considerar será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación.

Si el objeto del contrato que se está certificando es global, es decir que incluya diferentes temas se deberá especificar claramente el valor correspondiente al ítem que se está evaluando, situación que deberá estar debidamente certificada por el contratante, de lo contrario no será tenido en cuenta para su evaluación.

Competencia del Contratista

Persona natural o jurídica que cuente con registro mercantil en el cual se evidencie en su actividad económica el arrendamiento de locales comerciales y la prestación de servicios de restaurante, también debe certificar una experiencia como mínima de dos (02) años en esta actividad comercial, y atención de personal de no mínimo de mil (1000) usuarios.

Experiencia del personal

Con el fin de garantizar la idoneidad del personal profesional y técnico que se vincula en el proceso del presente arrendamiento, el proponente deberá certificar que este personal cuenta con experiencia en Colombia de haber participado mínimo en un (1) proyecto relacionado con el objeto del presente contrato.

Es importante para la entidad, conocer que cada uno de los profesionales que integran el equipo de trabajo en la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de Policía, cuente con la experiencia específica suficiente, que garantice la calidad de los alimentos y se cumpla a cabalidad el objeto del presente estudio el cumplimiento de las especificaciones técnicas del servicio de alimentación.

El oferente deberá presentar por escrito que en caso de serle adjudicado el presente proceso se comprometerá a contratar como mínimo el siguiente personal en forma permanente:

DESCRIPCIÓN	ACREDITAR ESTUDIOS Y CERTIFICADOS DE CAPACITACIONES
INGENIERO DE ALIMENTOS	
CHEF	
AYUDANTES DE COCINA	
SERVICIO GENERALES	

Normas generales para la ejecución del objeto del presente estudio

- El contratista deberá aportar todas las herramientas, implementos mecánicos y de transporte necesario para la correcta ejecución de las actividades objeto del presente estudio el costo de los consumos correrán por cuenta del contratista.
- Los elementos y materia prima que se utilice para la preparación de los alimentos que se utilicen para la ejecución del presente estudio deberán cumplir normas de INVIMA.
- Será por cuenta del contratista el transporte de personal y materias primas para la ejecución del contrato objeto del presente estudio.
- El contratista se responsabilizará por la protección y conservación de las instalaciones hasta la finalización del contrato; la reparación de daños ocasionados en el transcurso del objeto del presente estudio excepto a las presentadas por deterioro normal serán por cuenta del arrendador.
- La partida de alimentación será según lo dispuesto por el Gobierno Nacional para el personal de estudiantes y auxiliares de Policía.
- Cuando por descuido, imprevisión, negligencia o causas imputables al contratista ocurriesen daños a terceros, éste será el directo responsable de ellos.
- Será por cuenta del arrendador el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal que adelanta las diferentes funciones objeto del presente estudio. Mantendrá en el sitio arrendado elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas referentes a Seguridad Laboral que contempla la ley colombiana. Será condición para control de personal un carnet con nombre cédula de ciudadanía, logotipo del contratista o entidad y número asignado al trabajador, de igual manera suministrara un listado con nombre completo y numero de cedula al supervisor del contrato.

MENUS

Con la partida diaria de alimentación el oferente deberá suministrar desayuno, almuerzo y comida y a su vez deberá suministrar un refrigerio semanal por cada estudiante y auxiliar de Policía. Por lo cual deberá suministrar 10 menús diferentes durante el mes para desayuno, almuerzo y cena, el cual se cambiará cada cuatro (04) meses, con el fin de que haya rotación semanal, este menú deberá ser presentado al supervisor del presente contrato, con el fin sea revisado, ajustado y aprobado para su elaboración.

El valor dispuesto por el Gobierno Nacional como partida de alimentación diaria para la presente vigencia, es el siguiente, mediante Resolución No. 1056 del 21/02/2017, Diario Oficial No. 50.1256 del 23/02/2017 del Ministerio de Defensa Nacional "Por la cual se señala y fija el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de soldados, alféreces, guardiamarinas, pilotines, cadetes, alumnos de las escuelas de formación de Suboficiales de las Fuerzas Militares, Agentes de la Policía Nacional y Oficiales y Suboficiales de la Fuerza Pública y se fija el monto de la prima especial de alimentación de los empleados públicos del Ministerio de Defensa y de la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones complementarias", así:

DESCRIPCIÓN	Año	VALOR PARTIDA DIARIA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
ESTUDIANTES	2017	$ 9.901,00	$ 3.300,00	$ 3.301,00	$ 3.300,00
AUXILIARES DE POLICIA		$ 8.009,00	$ 2.669,00	$ 2.670,00	$ 2.670,00

Para el año 2018 se fijara la partida diaria de alimentación para este este personal de acuerdo a lo dispuesto por el Gobierno Nacional

Que los Estudios y documentos previos se podrán consultar en la Oficina de Contratos de la Unidad.

Que con arreglo a lo expuesto se considera pertinente la expedición del presente acto mediante el

cual se justifica la celebración del contrato con la Empresa **UNION TEMPORAL PRONUTRIMOS FACA.** Conformada por **COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A** Con No. de NIT **830.108.769-1** Quien es representada Legalmente por el señor **LUIS EDUARDO COY VILLAVECES** Identificado con Cedula de Ciudadanía No. 19.145.365 de Bogotá D.C. y **EMPSENAL** Con No. de NIT **804.015.462-1** Quien es representada Legalmente por la señora **IRMA LUCIA NOGUERA GAONA** Identificada con Cedula de Ciudadanía No. 52.562.210 de Engativá, para el arrendamiento de un espacio ubicado en el Economato de la unidad para la prestación de servicios en la preparación y suministro de alimentación a los estudiantes y auxiliares regulares de la Escuela Nacional de Carabineros - Policía Nacional y por solicitud que consta en el Comunicado No. 003207 de fecha 11 de Septiembre de 2017. Que el señor Teniente JOHAN SEBASTIAN SALAMANCA GOMEZ Jefe Grupo Logístico ESCAR. Requiere dar en **ARRENDAMIENTO DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS**, el cual está en capacidad de proveerle el servicio de preparación y suministro de alimentación al personal Estudiantil y Auxiliares de Policía Regulares, el predio destinado para el arrendamiento se encuentra ubicado en el área de plazoleta de Comidas de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo" kilómetro 4 vía Ecopetrol Vereda Mancilla Hacienda Las Margaritas, tal como se evidenció del estudio de mercado adelantado por el Jefe Grupo logístico ESCAR.

Que en mérito de lo anteriormente expuesto, esta Dirección.

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Adelantar por modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA ARRENDAMIENTO DE INMUEBLES, los siguientes procesos contractuales:

AÑO 2017

A partir del 01/10/2017 hasta el 31/12/2017, será, así:

No. PROCESO	OBJETO	TIEMPO	CANON MENSUAL INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL PROCESO
PN ESCAR **CD 065 2017**	Arrendamiento bien inmueble-Economato	3 MESES	$ 3`354.000,oo	**$ 10`062.000,oo**

AÑO 2018

A partir del 01/01/2018 hasta el 30/09/2018, se aplicará el incremento de acuerdo al Índice de Precios al Consumidor o Índice de Precios de Consumo (IPC) que la Ley se estipule para la vigencia 2018.

ARTÍCULO 2: Celebrar directamente con la Empresa **UNION TEMPORAL PRONUTRIMOS FACA.** Conformada por **COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A** Con No. de NIT **830.108.769-1** Quien es representada Legalmente por el señor **LUIS EDUARDO COY VILLAVECES** Identificado con Cedula de Ciudadanía No. 19.145.365 de Bogotá D.C. y **EMPSENAL** Con No. de NIT

804.015.462-1 Quien es representada Legalmente por la señora **IRMA LUCIA NOGUERA GAONA** Identificada con Cedula de Ciudadanía No. 52.562.210 de Engativá, el contrato para **ARRENDAMIENTO DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS** por la suma de un canon de arrendamiento mensual de Tres millones trescientos cincuenta y cuatro mil pesos ($ 3`354.000,oo) durante tres (03) meses para un total de Diez millones sesenta y dos mil pesos ($ 10`062.000,oo) para la vigencia 2017 y a partir del 01/01/2018 hasta el 30/09/2018, se aplicará el incremento de acuerdo al Índice de Precios al Consumidor o Índice de Precios de Consumo (IPC) que la Ley se estipule para la vigencia 2018.

LUGAR DEL BIEN ARRENDADO

El espacio destinado para el arrendamiento es el Local para el funcionamiento como Restaurante para el personal de Estudiantes y auxiliares de Policía de la Escuela Nacional de Carabineros Alfonso López Pumarejo, ubicada en el kilómetro 4 vía Ecopetrol Vereda Mancilla Hacienda Las Margaritas en el Municipio de Facatativá (Cundinamarca), será en un horario de lunes a domingos y días festivos, con disponibilidad de las 24 horas del día.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo total para la ejecución del contrato será de doce (12) meses días contados a partir del día 01 de octubre de 2017 hasta el 30 de septiembre de 2018. El arrendatario será notificado con un mes de anticipación si podrá o no prorrogarse por un periodo igual de la terminación del contrato de arrendamiento a que haya lugar, con el incremento del canon de arrendamiento de acuerdo a lo establecido para esa vigencia para los establecimiento de comercio o en su defecto con un (01) mes de anticipación se debe dar aviso escrito de su terminación por parte de cualquiera de las partes. El contratista se compromete a cancelar el valor por mes anticipado y a devolver el inmueble en las mismas condiciones de entrega al momento de iniciar el contrato.

5. FORMA DE PAGO.

El contratista deberá pagar por concepto de canon de arrendamiento un valor de $ 3.354.000,00 mensuales a partir del 01/10/2017 hasta el 31/12/2017. A partir del 01/01/2018 hasta el 30/09/2018, se aplicará el incremento de acuerdo al Índice de Precios al Consumidor o Índice de Precios de Consumo (IPC) que Ley se estipule para la vigencia 2018, el pago será mes anticipado a favor de la Escuela Nacional de Carabineros Alfonso López Pumarejo a la Cuenta Corriente del Banco Popular No. 110350030268 a nombre de FONDOS ESPECIALES ESCAR, dentro de los cinco (5) días hábiles al inicio de cada mes.

Una vez efectuado la consignación deberá entregar copia original del mismo a la Tesorería de la Escuela y una fotocopia del pago a la oficina de contratos, con los soportes de pago de seguridad social de sus empleados.

No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

Para el pago de suministro de alimentación del personal de Estudiantes y auxiliares de Policía, la empresa deberá presentar ante la jefatura del supervisor del Contrato los siguientes documentos, así:

- Cuenta de cobro original a nombre de ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO.
- Planilla pago seguridad social de los empleados del mes en que se prestó el servicio.
- Planilla control para el pago de alimentación formato 1AR-FR-0037 de fecha 19/07/2017 versión 2, debidamente diligenciada y firmada.

SUPERVISOR DEL CONTRATO

La supervisión del presente contrato estará a cargo del Jefe del Grupo Logístico o quien ejercerá las funciones según lo señalado en la Resolución No. 03256 del 16 de Diciembre de 2004

ARTÍCULO 3: Contra el presente acto no procede recurso alguno de conformidad con lo establecido en el artículo 49 del Código Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 4: El presente acto Administrativo rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Facatativá, Cundinamarca,

Teniente Coronel **DANIEL HORACIO MAZO CARDONA**
Director Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo"

Revisó: _____ / OFICINA ASUNTOS JURIDICOS

ELABORADO POR: ADS08. EDGAR ROMERO SUESCUN
REVISADO POR: TE. ALFONSO ALEJANDRO ESTEBAN OJEDA
Vo.Bo. POR : CT. ALEX YAMID GONZALEZ SIERRA
FECHA DE ELABORACIÓN: 11/09/2017
-08-2017 ESCAR – AFINA – GRUCO
ARCHIVO: PROCESOS DE CONTRATACIÓN / Contratos 2017 – SEPTIEMBRE

Dirección Km. 4 Vía Mancilla – Hda. Las Margaritas
Facatativá – Cundinamarca
Teléfonos: 8430914 IP 20626
Email: escar.ofcon@.policia.gov.co
www.policia.gov.co

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN