MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIAL NACIONAL

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80-1-30049-23 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

Entre los suscritos, de una parte la **POLICÍA NACIONAL**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, y por la otra, el **CONTRATISTA**, debidamente identificados como aparece en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO", hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015, **b)** Que el presente contrato se realizará por la modalidad de Contratación Directa artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, **c)** Que la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 00090 del 15/01/2018 de la Policía Nacional. **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: ***PRIMERA. - OBJETO:*** el objeto del presente contrato es el señalado en el anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SEGUNDA. - VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO:*** para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". **PARÁGRAFO:** todos los precios aquí contemplados se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el **ARRENDATARIO** pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias. ***TERCERA. - FORMA DE PAGO:*** el **ARRENDATARIO** pagará a la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, el valor del canon de arrendamiento mensual, en doce (12) mensualidades, cada una por valor de **SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($665.532,00), EXCLUIDO DE IVA**, pagaderos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El canon de arrendamiento no incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, gas ni el servicio de recolección de basuras, las cuales deberá cancelar el ARRENDATARIO de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. El local no cuenta con servicio de gas domiciliario, para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON – DIRAF del 14/09/2020. **PARÁGRAFO PRIMERO:** el aceptar el canon de arrendamiento la **POLICIA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, con posterioridad al plazo señalado en esta cláusula, no se entenderá como modificación a la obligación del **ARRENDATARIO** conforme a lo aquí convenido. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** en caso que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, el **ARRENDATARIO**, reconocerá intereses moratorios a la **POLICIA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura. ***CUARTA. - PLAZO DE EJECUCIÓN:*** el plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***QUINTA. – VIGENCIA:*** la vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SEXTA. – LUGAR DE UBICACIÓN DEL BIEN:*** el lugar del bien arrendado es el señalado en el Anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SÉPTIMA. - DERECHOS DEL ARRENDATARIO:*** en general, son derechos del **ARRENDATARIO**: 1. Recibir en perfecto estado las instalaciones entregadas

en calidad de arrendamiento. **2.** Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. **3.** Obtener la colaboración necesaria de la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** para el adecuado desarrollo del contrato. ***OCTAVA.*** **- OBLIGACIONES GENERALES DEL ARRENDATARIO: 1.** Cumplir con el objeto contractual. **2.** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. **3.** Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** 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 ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. **5.** Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial 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 un 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, el **ARRENDATARIO** deberá informar de tal evento a la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **8.** Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto. **9.** El **ARRENDATARIO** debe cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual. **10.** Cualquier infracción por omisión de la normatividad antes, durante y al finalizar el objeto del contrato, será asumida como su responsabilidad. **11.** El **ARRENDATARIO** deberá brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle. **12.** Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de cafetería, heladería y frutería. **13.** Restituir a la Policía Nacional – Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, 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. **14.** El **ARRENDATARIO** se compromete a destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de cafetería, heladería y frutería. **15.** Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de cafetería, heladería y frutería, en la forma en que se describe en el anexo técnico. **16.** El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral. **17.** El **ARRENDATARIO** se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados en el manejo de los alimentos. **18.** El **ARRENDATARIO** se compromete a que el personal que labore en la cafetería, heladería y frutería esté debidamente uniformado como se menciona en las especificaciones técnicas, así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) para el ingreso a las instalaciones. **19.** El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979. **20.** Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general. **21.** Al inicio del contrato, hacer entrega al supervisor del contrato el certificado de manipulación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de cafetería, heladería y frutería. **22.** Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del **ARRENDATARIO. 23.** Los alimentos y productos utilizados en la preparación de la alimentación deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera, transportada de forma higiénica y adecuada. **24.** El

ARRENDATARIO deberá dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la celebración del contrato, realizar la calibración por un laboratorio certificado con una fecha de expedición no mayor a ocho (8) días, de los medidores ubicados e instalados en el local objeto de arrendamiento para el servicio de acueducto, alcantarillado y energía eléctrica, debiendo realizar igualmente con el técnico idóneo la instalación del medidor. En el evento que el medidor instalado se encuentre averiado y no pueda realizar la calibración, el **ARRENDATARIO** instalará un nuevo medidor debidamente calibrado. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio. **25.** Deberá enviar copia mensual al supervisor del contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago. **26.** El **ARRENDATARIO** no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área objeto del presente contrato. **27.** El **ARRENDATARIO** está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Policía Metropolitana de Villavicencio. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización. **28.** Se compromete a restituir el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, debiendo realizar las reparaciones en caso de que sean necesarias. **29.** EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento que será de $ 665.532, en forma ANTICIPADA, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El pago se deberá efectuar en la cuenta corriente Nro. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales DINAE, código del convenio 6028; debiendo enviar soporte del pago a la oficina de Tesorería para la generación de la respectiva factura electrónica y el ingreso contable a los Estados Financieros. **30.** Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y servicios públicos (energía, acueducto y alcantarillado), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato, No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. **31.** No se permitirá la prestación de servicio de cafetería, heladería y frutería por parte de niños, niñas y adolescentes. **32.** Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer. **33.** El **ARRENDATARIO** se compromete a que todas las mejoras que realice sobre el inmueble objeto de arrendamiento deberán tener autorización por parte del supervisor del contrato, los cuales se llevaran a cabo bajo la responsabilidad del contratista, quien asumirá todos sus costos, por consiguiente, la Policía Metropolitana de Villavicencio no reconocerá valor alguno por las mejoras realizadas al inmueble. **34.** Prohibición al expendio de bebidas embriagantes y sustancias que causen dependencia: Queda explícita la prohibición para vender bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia. **35.** Acatar las sugerencias y recomendaciones que el Supervisor del Contrato señale, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora. **36.** Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables. ***NOVENA.*** **- DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL. 1.** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor por el **ARRENDATARIO. 2.** Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios entregados del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del presente contrato. ***DECIMA.*** **- OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL: 1.** Poner a disposición del **ARRENDATARIO** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. **2.** Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO. 3.** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. **4.** Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **ARRENDATARIO**, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. **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 **POLICÍA NACIONAL –**

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. **6.** Pagar al **ARRENDATARIO** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. **7.** Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. **8.** Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual. **9.** Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. **10.** Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. ***DÉCIMA PRIMERA.*** **- RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO:** el **ARRENDATARIO** se obliga para con la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la Policía Nacional, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. ***DÉCIMA SEGUNDA.*** **- DESTINACIÓN:** el inmueble objeto del presente contrato será destinado exclusivamente para prestar el servicio de cafetería, por lo tanto no podrá ser cambiado ni cederlo, ni subarrendar, ni almacenar en él o permitir que se guarden sustancias explosivas o perjudiciales que afecten la seguridad e higiene del inmueble. ***DÉCIMA TERCERA.*** **- RECIBO Y ESTADO DEL ESPACIO ARRENDADO:** el **ARRENDATARIO** declara que ha recibido el espacio arrendado objeto de este contrato en buen estado y a entera satisfacción. ***DÉCIMA CUARTA.*** **- MEJORAS:** el **ARRENDATARIO** 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 **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL. PARAGRAFO PRIMERO:** las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con miras a la prestación del servicio del cajero automático, no tienen la calidad de mejoras. ***DÉCIMA QUINTA.*** **- MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL ARRENDATARIO:** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción y registro del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al **ARRENDATARIO**, éste deberá constituir y presentar a favor de la **POLICÍA NACIONAL**, póliza que cubra los siguientes riesgos: **a) INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato. **b) CALIDAD DEL SERVICIO:** por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato. **c) NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. d) **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL:** por 200 SMLMV, vigente por un término igual a la vigencia del contrato. **PARAGRAFO PRIMERO:** en caso de constituirse póliza, en la misma deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas. Así mismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del contratista garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el **ARRENDATARIO** garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Ley. ***DECIMA SEXTA.*** **- IMDEMNIDAD:** el **ARRENDATARIO** se obliga a mantener indemne a la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. ***DECIMA SÉPTIMA.*** **- SANCIONES: a). MULTAS.-** En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **ARRENDATARIO** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que **LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, mediante acto administrativo, afectará al **ARRENDATARIO** con multas, cuyo valor se liquidará con base en un 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). MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN:** cuando el **ARRENDATARIO** no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, la **POLICÍA**

NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL podrá mediante acto administrativo afectar al **ARRENDATARIO** con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. **c). PENAL PECUNIARIA.-** De conformidad con lo previsto en los artículos 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, el **ARRENDATARIO** pagará a la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato. 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 literal a) de la presente cláusula. No obstante, la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. La imposición de esta pena se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL.** El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **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 **ARRENDATARIO** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO** si lo hubiere, hacer efectiva la garantía en caso de existir, o acudir a la jurisdicción coactiva. ***DÉCIMA OCTAVA.*** **- SUPERVISOR:** el supervisor del presente contrato es el señalado en el anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***DÉCIMA NOVENA.*** **- CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **ARRENDATARIO**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el **ARRENDATARIO** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, en caso de existir, así como el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. ***VIGÉSIMA.*** **- OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES:** en caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993, debidamente establecidas y documentadas, la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. ***VIGÉSIMA PRIMERA.*** **- MONEDA DEL CONTRATO:** la moneda del presente contrato es la indicada en el anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***VIGÉSIMA SEGUNDA.*** **- CESIONES Y SUBCONTRATOS:** el **ARRENDATARIO** 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 – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al **ARRENDATARIO** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** no adquirirá relación alguna con los subarrendatarios. ***VIGÉSIMA TERCERA.*** **- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** el **ARRENDATARIO** 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. ***VIGÉSIMA CUARTA.*** **- 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 un 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 computará 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. ***VIGÉSIMA QUINTA.*** - **SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, surgieren 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. ***VIGÉSIMA SEXTA.*** – **PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** para el perfeccionamiento del contrato se requiere de la firma de las partes. Para su ejecución la aprobación de la garantía única. ***VIGÉSIMA SÉPTIMA.*** - **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 del **ARRENDATARIO** en aquellas partes aceptadas por la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL. 2.** Anexos del contrato. **3.** Documentos que suscriban las partes. ***VIGÉSIMA OCTAVA.*** - **IMPUESTOS:** el **ARRENDATARIO** pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley colombiana. ***VIGÉSIMA NOVENA.*** - **LIQUIDACIÓN:** el presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y 11 de la Ley 1150 de 2007. ***TRIGÉSIMA.*** - **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. ***TRIGÉSIMA PRIMERA.*** - **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. ***TRIGÉSIMA SEGUNDA.*** - **CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** en virtud del presente contrato, el **ARRENDATARIO** 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. ***TRIGÉSIMA TERCERA.*** - **DOMICILIO CONTRACTUAL:** para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el Distrito Capital de Bogotá, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Bogotá, D.C., a los 28 ABR 2023

LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL,

Coronel **SANDRA PATRICIA LÓPEZ LUNA**
Directora de Educación Policial

CONTRATISTA,

JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
Representante Legal GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S.

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:
IT. VLADIMIR LÓPEZ ALMEYDA Analista de Contratos DIEPO	CT. CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO Jefe Grupo Contratos DIEPO	MY. AMERICO MAURICIO JUAREZ POLANCO Jefe Grupo Asuntos Jurídicos DIEPO	MY. CESAR AUGUSTO PISPARDO GARCÍA Vicerrector Logístico y Financiero DIEPO (e)

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80-1-30049-23 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

ANEXO Nro. 1
"DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO Nro.	80-1-30049-23
CONTRATANTE	DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel SANDRA PATRICA LÓPEZ LUNA
CÉDULA DE CIUDADANÍA Nro.	52.219.465 de Bogotá D.C.
CARGO	Directora de Educación Policial
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución Ministerial Nro. 00844 del 17 de marzo de 2023
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución 00684 del 18 de marzo de 2022 y 00058 del 13 de enero de 2023
CONTRATISTA	**NOMBRE:** Grupo Gastronomía Capital S.A.S. **NIT:** 900.939.572–7 **REPRESENTANTE LEGAL:** José Enrique Duarte Pabón **DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 19.144.059 de Bogotá D.C. **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Bogotá D.C. **DIRECCIÓN:** Carrera 4 No 80A–17 Torre 1, Apto 302 **TELÉFONO:** 3138534466 **CORREO:** gastronomiaeinversiones@gmail.com
CONSIDERANDOS	El presente contrato se deriva del proceso de contratación directa: PN DIEPO CD 003- 2023.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato estará a cargo del funcionario que desempeñe las funciones de comandante de compañía estudiantes de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe la Dirección de Educación Policial, quien deberá verificar la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución Nro. 00090 del 15 enero de 2018, por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado según Resolución Nro. 03049 de 2014. El supervisor deberá presentar los respectivos informes de supervisión mensual y así mismo publicarlos en el SECOP II, una vez sean aprobados por la DIEPO.
CLÁUSULA PRIMERA. - OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.
CLÁUSULA TERCERA. - VALOR	El valor de la contratación es de **SIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL TRECIENTOS OCHENTA Y CUATRO M/CTE ($7.986.384,00)** moneda legal colombiana, EXCLUIDO IVA. No se incluyen servicios públicos.

DESCRIPCIÓN	VALOR CANON MENSUAL SIN INCLUIR SERVICIOS PÚBLICOS	VALOR SERVICIOS PÚBLICOS	CANTIDAD	VALOR TOTAL (12 MESES) SIN INCLUIR SERVICIOS PÚBLICOS
ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA	$666.532,00	SEGÚN EL CONSUMO	12 MESES	$7.998.384,00

	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA. | | | | | VALOR TOTAL SIN INCLUIR SERVICIOS PÚBLICOS | $7.986.384,00
CLÁUSULA CUARTA. - FORMA DE PAGO	EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, identificada con NIT. 900.373.379–0, el valor del canon de arrendamiento mensual, que corresponde a la suma de SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($665.532,00) en forma ANTICIPADA, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El canon de arrendamiento no incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, gas ni el servicio de recolección de basuras, las cuales deberá cancelar el ARRENDATARIO de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. El local no cuenta con servicio de gas domiciliario, para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON – DIRAF del 14/09/2020, así: "***Medidores de servicios públicos:*** *el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (kWH y m³) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así:* • *La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.* • *La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.* • *En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de control o empresas prestadoras de servicios, los tramites y costes serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad.*" Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios públicos será consignada a la cuenta corriente Nro. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales DIEPO, código del convenio 6028, con excepción a la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio.
CLÁUSULA QUINTA - PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN	El contrato se ejecutará según las condiciones del anexo especificaciones técnicas mínimas, en coordinación con el supervisor y en el siguiente horario:

	LUNES A VIERNES: el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato. **SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS:** el servicio debe iniciar a partir de las 07:30 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas. Nota: el horario para los días domingos y festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato. Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en la normatividad legal vigente en materia laboral y jornadas de trabajo, de tal manera que el contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia. Igualmente, en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas. Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros). El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única, posterior a esto se debe estructurar el acta de inicio suscrita por el contratista y el supervisor del contrato.
CLÁUSULA OCTAVA - LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El predio destinado para el arrendamiento se encuentra ubicado al lado del bohío del Carabinero, dentro de las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, ubicada en la carrera 37 No 47-00. Barrio la Esmeralda – Villavicencio Meta.
CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA - MONEDA DEL CONTRATO	Moneda Legal Colombiana, Pesos colombianos.

LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL,

Coronel **SANDRA PATRICIA LÓPEZ LUNA**
Directora de Educación Policial

CONTRATISTA,

JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
Representante Legal GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S.

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:
IT. VLADIMIR LÓPEZ ALMEYDA Analista de Contratos DIEPO	CT. CARLOS ALBERTO SOLARTE ROMERO Jefe Grupo Gestión Bus DIEPO	MY. JAIME MAURICIO CRUZ [illegible] Jefe Grupo Asuntos Jurídicos DIEPO	MY. CESAR AUGUSTO PARDO [illegible] Vicejefe Logística y Finanzas DIEPO (E)

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80-1-30049-23
CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

ANEXO Nro. 2

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	**HORARIO: LUNES A VIERNES:** el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato. **SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS:** el servicio debe iniciar a partir de las 7:30 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas. Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en la normatividad legal vigente en materia laboral y jornadas de trabajo, de tal manera que el contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia. Igualmente, en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas. Así mismo, el arrendatario se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros). **Nota:** el horario para los días domingos y festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato.
2	**SERVICIOS PÚBLICOS:** el arrendatario debe cancelar los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía y el servicio de recolección de basuras, de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin. Así mismo, en caso de que contrate otro tipo de servicio, deberá ser bajo su responsabilidad y pagar de manera oportuna dichos compromisos
3	**MEDIO DE PAGO ALTERNATIVO:** el arrendatario dispondrá de la habilitación de canales digitales como métodos de pago alternativos, para lo cual, junto con la propuesta, deberá entregar certificación, en la que indique expresamente que dispondrá de canales digitales y métodos de pago alternativos con cualquier forma de pago que no sea dinero en efectivo (Nequi, Daviplata u otro, disponibles en mercado).
4	El arrendatario deberá prestar exclusivamente el servicio de cafetería y frutería para el personal de profesionales, estudiantes, auxiliares de Policía y visitantes de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García debiendo cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual acordado.
5	**NORMAS DE SEGURIDAD:** el arrendatario debe cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento de la cafetería, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al inmueble, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la seguridad de la Unidad.
6	**DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS:** el arrendatario debe devolver en óptimas condiciones el inmobiliario, equipos e infraestructura entregados y a responder por pérdidas, daños, mantenimiento preventivo y correctivo de estos bienes.
7	**PRODUCTOS A COMERCIALIZAR:** el arrendatario debe comercializar todos los productos ofertados en el listado de productos relacionado más adelante.
8	**PRECIOS:** los precios de los productos relacionados, deberán mantenerse fijos por la vigencia del contrato, cualquier cambio a la lista de precios, deberá tener el visto bueno del supervisor del contrato y autorización del ordenador del gasto. Los productos de marcas reconocidas que no se encuentren en el listado de las especificaciones técnicas, deberán ser comercializados con los precios sugeridos por el fabricante.
9	**UNIFORME:** el arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes de polietileno de baja densidad alimentos y tapabocas, para quien efectué la manipulación de los alimentos).
10	**REGISTROS INVIMA:** el arrendatario debe garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la secretaria de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha de vencimiento expirada.
11	**MEDIDAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL:** se deberá instalar las medidas de seguridad industrial necesarias, como extintores, botiquín, camilla y demás que se consideren necesarios para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería.
12	El arrendatario debe realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante y cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.

13	El arrendatario debe utilizar el local para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales como arrendatario.
14	El arrendatario debe publicar los precios de los productos a comercializar en lugar visible de la cafetería y heladería.
15	El arrendatario debe cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en lo que respecta a al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.
16	El arrendatario debe presentar protocolo de aseo y desinfección de los equipos, electrodomésticos e instalaciones de la cafetería.
17	El arrendatario debe notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal a su servicio.
18	El arrendatario debe presentar cuando lo solicite el supervisor del contrato, los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.
19	El arrendatario no puede vender bebidas alcohólicas, bebidas energizantes ni a instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.
20	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL:** dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente proceso contractual, el arrendatario se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo Nro. 9 de la Resolución Nro. 08310 del 28 de diciembre de 2016 "por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el arrendatario deberá diligenciar y entregar el formato Nro. 1DT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.
21	El arrendatario, una vez realice el procedimiento de pago de servicios públicos (energía eléctrica, alcantarillado y gas), remitirá mediante comunicado oficial al supervisor del contrato, dentro de los 03 días siguientes al pago, la evidencia de dicho pago, con el fin de llevar un control de esta actividad.
22	El arrendatario deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"*, Capítulo 6 *"Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo"*, Resolución 01956 del 2018 *"Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo"* y Resolución 0312 de 2019 *"Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo"*
23	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** el arrendatario garantizará cada uno de los servicios que se presten en el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace; de acuerdo con la resolución en mención en virtud del capítulo III artículo 11, el arrendatario debe cumplir con los siguientes requisitos: ✓ Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectad por sus actividades en los servicios alimenticios ✓ Realizar una valoración de riesgos para identificar cualquier riesgo y poner en práctica procedimientos para el control de los mism ✓ Proporcionar equipo de protección personal (Utiliza pantalón y prendas de manga larga, mascarilla convencional, guantes, chale casco, gafas y, en general, los EPP definidos para dicha actividad) ✓ Proporcionar elementos de primeros auxilios ✓ Proporcionar capacitación e información pertinente sobre riesgos a todo el personal incluyendo a trabajadores temporarios ✓ Establecer procedimientos en caso de emergencia
24	**CERTIFICACIÓN MANEJO DE ALIMENTOS:** el arrendatario allegará los certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente del personal que emplee para la preparación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio

25	**CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST:** el arrendatario entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del nivel de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada. EVIDENCIA: PLANILLA PILA Y/O PAGOS
26	Para la ejecución del contrato; adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato el arrendatario deberá: 1.Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad 2. Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. 3. Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas. 4. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada. 5. Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.
27	Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el arrendatario deberá: 1. Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y están conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.
28	**USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA - AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA - MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES:** el arrendatario debe verificar el cumplimiento por parte de los arrendatarios de las cafeterías y comedor de estudiantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de manufactura
29	**AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA:** el arrendatario debe identificar y reparar oportunamente los daños a la red hidraulica de la unidad, evitando el desperdicio del recurso hídrico
30	**PROGRAMA AMBIENTAL:** el arrendatario debe instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.
31	**PROGRAMA AMBIENTAL:** el arrendatario debe realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de 02 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.
32	**TRAMPAS DE GRASA:** el arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio de contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. El arrendatario instalará un mecanismo que permita separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por las pocetas de lavado y de porcionamiento de alimentos, con el fin de proteger las instalaciones sanitarias. Este mecanismo debe ser muy simple para que el operario pueda fácilmente limpiar y evacuar dichos residuos; así mismo, debe tratarse en lo posible de no verter directamente aceites de freidores por el desagüe, así como evacuar las grasas que se separen en la trampa dentro de bolsas plásticas herméticas y selladas que vayan directamente a la basura.

33	**ASEO Y LIMPIEZA:** el arrendatario mantendrá en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. ✓ ZONA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. ✓ COCINA: Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. ✓ RECOLECCIÓN DE BASURAS: el arrendatario deberá instalar dos (2) puntos ecológicos de color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables, color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón y color negro para depositar los residuos no aprovechables; (3) canecas con tapa de pedal y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. ✓ DESINFECCIÓN: Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería, frutería y heladería. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el inmueble. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hace la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.
34	El arrendatario debe realizar mantenimiento y/o calibracion de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y electrónicos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el organismo nacional de acreditación colombiana – ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio de la cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible" y el decreto 284 del 2018 "por el cual se adiciona el decreto 1076 de 2015, Único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible, en lo relacionado con la gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones"
35	**DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACION DE DESECHOS:** ✓ En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. ✓ Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. ✓ Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. ✓ Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. ✓ Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. ✓ Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. ✓ Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. ✓ Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. ✓ Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.
36	El arrendatario debe realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) proveniente de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuara al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva y de ser necesario conforme a los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por lo cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisible en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguar superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones" y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los

	parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.
37	**RESIDUOS ORGÁNICOS:** el arrendatario debe realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino
38	**RESIDUOS APRODECHABLES:** en atención a la Decreto N°5 596 11/04/2016 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones"*, el arrendatario debe entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente, para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables.
39	El arrendatario debe realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación, y disposición final, así como lo expresa la resolución 02309 de 1986 *"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del título III dela parte 4ª del libro 1º del Decreto Ley 211 de 1974 y de los título I, II y XI de la Ley 09de 1979, en cuanto a residuos especiales"* y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por estos y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada resolución 02309 de 1986.
40	El arrendatario debe emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, meteorología y estudios ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4 del Decreto 1076 de 2015 *"Por medio de la cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*
41	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas *"Se prohíbe el vertimiento, la disposición o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado publico y/o en cuerpos de agua de uso público o privado, cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que se considera como peligrosa"*, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia o la norma que la modifique o sustituya.
42	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximo permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticos (según resultados de laboratorio de análisis físico químico de las aguas residuales no domesticas), por onde, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015 expedida por el ministerio de ambiente y desarrollo sostenible *"Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones"*
43	El arrendatario debe eliminar el uso de bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poletileno expandido (ICOPOR), para realizar sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminan el ambiente.
44	El arrendatario debe realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear a la vez una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres meses a partir del inicio de la actividad productiva o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA sectorial 009 del 2007- ICONTEC
45	El arrendatario debe dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones"*.
46	El arrendatario debe realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 02 de julio de 1993 que expide el congreso de la república *"que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo"*. De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario — ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano" el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario — ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera

	mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.
47	El arrendatario debe garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme a la NTC 5310 eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y reglamento técnico de etiquetado – RETIQ-
48	El arrendatario debe presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.
49	El arrendatario debe aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.
50	El arrendatario debe cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 20155 expedida por el Ministerio de Minas y Energía *"Por la cual se expide el Reglamento Técnico de etiquetado - RETIQ* expedido por el Ministerio de Minas y Energía, con fines de uso racional de energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia" o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.
51	El arrendatario debe, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: ✓ Identidad del producto ✓ Información sobre componentes ✓ Identificación de peligros ✓ Primeros auxilios ✓ Inflamabilidad y explosión ✓ Medidas en caso de derrames o escapes ✓ Manipulación y almacenamiento ✓ Control de exposición / protección personal ✓ Propiedades físicas y químicas ✓ Estabilidad y reactividad ✓ Información toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideraciones relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información debe ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".
52	Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deben aplicar las buenas prácticas de manufactura -BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.
53	El arrendatario debe garantizar que los detergentes, desinfectantes y demas sustancias utilizadas en el servicio de cafeteria, estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.
54	Al término cumplido del contrato, el arrendatario debe hacer entrega del local o espacio sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (NO se prorroga automáticamente). De acuerdo a lo estipulado en el instructivo N° 024 DIPON-DIRAF-70 de fecha 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional"
55	**ALMACENAMIENTO DE VÍVERES:** el arrendatario debe realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas. (Resolución 2674 de 2013). Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: 1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. 2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

	3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida. 4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y dispondrse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. 5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas. 6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humaNro. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente. 7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deban estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
56	**RECEPCIÓN DE ALIMENTOS:** el encargado de la recepción de alimentos debe evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. Deberán rechazarse: los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empicados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido. Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o rotda contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos. Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. Los huevos rotos, con manchas de sangre. Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.
57	**NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS:** el arrendatario debe contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos. El arrendatario deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la resolución 2674 de 2013.
58	**NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS:** sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.

LISTA DE PRECIOS - VALORES UNITARIOS		
PRODUCTO	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR**
PRODUCTOS RAMO		
BROWNIE 65GR	UNIDAD	$ 1.500
GANSITO 37GR	UNIDAD	$ 2.000
PONQUE RAMO DE NUEZ	UNIDAD	$ 2.000
RAMO TRADICIONAL 230GR	UNIDAD	$ 2.500
RAMO CHOCOLATE 230GR	UNIDAD	$ 2.500
CHOCORAMO TAJADA 65G	UNIDAD	$ 2.500
GALA TAJADA CHOCOLATE 60GR	UNIDAD	$ 2.500
GALA TAJADA COCO 60GR	UNIDAD	$ 2.500
GALA TAJADA NATURAL 60GR	UNIDAD	$ 2.500
GALA TAJADA VAINILLA 60GR	UNIDAD	$ 2.500
DULCERIA Y GALLETERIA		
TRIDENT 3S	UNIDAD	$ 800
TRIDENT	UNIDAD	$ 300
TRIDENT 5S	UNIDAD	$ 1.800
GOL TRADICIONAL	UNIDAD	$ 1.500
HALLS BARRA FRUIT MIX	UNIDAD	$ 1.500
HALLS MENTA	UNIDAD	$ 200
MINI CHIPS	UNIDAD	$ 1.200
JET	UNIDAD	$ 500
JUMBO MANI	UNIDAD	$ 800

FESTIVAL CHOCOLATE	UNIDAD	$ 1.200
FESTIVAL VAINILLA	UNIDAD	$ 1.200
FESTIVAL FRESA	UNIDAD	$ 3.000
MILO SANDWICH	UNIDAD	$ 1.000
TOSH GALLETA MIEL	UNIDAD	$ 1.000
TOSH GALLETA AJONJOLI	UNIDAD	$ 1.000
TOSH GALLETA FUSION DE CEREAL	UNIDAD	$ 1.000
CLUB SOCIAL ORIGINAL	UNIDAD	$ 1.000
CLUB SOCIAL INTEGRAL	UNIDAD	$ 1.000
OREO ORIGINAL	UNIDAD	$ 1.200
SPARKIES	UNIDAD	$ 1.000
BON BOM BUM SURTIDO	UNIDAD	$ 500
PIAZZA CHOCOLATE	UNIDAD	$ 600
PIAZZA FRESA	UNIDAD	$ 500
PIAZZA CHOCO LECHE	UNIDAD	$ 500
BRIDGE CHOCOLATE	UNIDAD	$ 800
BRIDGE LIMON	UNIDAD	$ 800
BRIDGE NARANJA	UNIDAD	$ 800
BRIDGE AREQUIPE	UNIDAD	$ 800
MAX COCO	UNIDAD	$ 1.200
QUIMBAYAS	UNIDAD	$ 600
CHICLETS MENTA	UNIDAD	$ 500
CHICLETS SURTIDO	UNIDAD	$ 500
MENTA HELADA	UNIDAD	$ 100
COFFEE DELIGHT DURO	UNIDAD	$ 1.000
SUPERCOCO TURRON	UNIDAD	$ 800
BIG BEN	UNIDAD	$ 300
BARRILETE BARRA	UNIDAD	$ 1.000
FRUNAS ORIGINAL	UNIDAD	$ 400
PRODUCTOS COCACOLA		
COCA COLA S/AZ 1.5LT PET	UNIDAD	$ 5.500
FRESH CITRUS 1.5LT PET	UNIDAD	$ 5.000
DVFRESH CITRUS 500ML	UNIDAD	$ 2.000
FRUTAL MANGO 500ML	UNIDAD	$ 2.800
FRUTAL MORA 500ML	UNIDAD	$ 2.800
FUZE MANZANA 400ML	UNIDAD	$ 2.500
FUZE MANGO 400 ML	UNIDAD	$ 2.500
FUZE NEGRO LIMON 400ML	UNIDAD	$ 2.500
FUZE NEGRO DURAZNO 400ML	UNIDAD	$ 2.500
SCHWEPPES SODA 400ML	UNIDAD	$ 2.000
SPRITE 3LT	UNIDAD	$ 2.000
QUATRO 3LT	UNIDAD	$ 2.500
COCA COLA 3LT	UNIDAD	$ 7.000
SCHWEPPES GINGER 1.75LT	UNIDAD	$ 2.000
KOLA ROMAN 1.5LT	UNIDAD	$ 2.500
SPRITE 1.75LT	UNIDAD	$ 2.000
QUATRO 1.75LT	UNIDAD	$ 2.000
COCA COLA 1.5LT	UNIDAD	$ 5.000
AGUA BOTELLA SIN GAS 600ML	UNIDAD	$ 1.500
AGUA BOTELLA CON GAS 600ML	UNIDAD	$ 2.000
KOLA ROMAN 250ML	UNIDAD	$ 1.800
KOLA ROMAN 400ML	UNIDAD	$ 2.500
QUATRO 250ML	UNIDAD	$ 1.800
QUATRO 400ML	UNIDAD	$ 2.500
SPRITE 250ML	UNIDAD	$ 1.800
SPRITE 400ML	UNIDAD	$ 2.500
COCA COLA 250ML	UNIDAD	$ 1.800
COCA COLA 400ML	UNIDAD	$ 2.500
PRODUCTOS POSTOBON		
H20H TORONJELO	UNIDAD	$ 2.500
AGUA CRISTALINA 600ML	UNIDAD	$ 2.000

GATORADE TROPICAL	UNIDAD	$ 3.000
GATORADE MANDARINA	UNIDAD	$ 3.000
H20H LIMA LIMON	UNIDAD	$ 2.500
H20H MARACUYA	UNIDAD	$ 2.500
TEA LIMON	UNIDAD	$ 2.500
TEA DURAZNO	UNIDAD	$ 2.500
HIT MORA	UNIDAD	$ 2.800
HIT MANGO	UNIDAD	$ 2.800
HIT NARANJA PIÑA	UNIDAD	$ 2.800
HIT LULO	UNIDAD	$ 2.800
HIT FRUTO TROPICAL	UNIDAD	$ 2.800
MANZANA 400ML	UNIDAD	$ 2.000
COLOMBIANA 400ML	UNIDAD	$ 2.000
AGUA CRISTALINA 250ML	UNIDAD	$ 1.000
H20H LIMONATA	UNIDAD	$ 2.800
UVA 1.5L	UNIDAD	$ 3.500
NARANJA 1.5L	UNIDAD	$ 3.500
PEPSI 400ML	UNIDAD	$ 2.000
COLOMBIANA 1.5	UNIDAD	$ 3.500
NARANJA 1.5L	UNIDAD	$ 3.500
SEVEN UP 400ML	UNIDAD	$ 2.000
UVA 400ML	UNIDAD	$ 2.000
COLOMBIANA 400ML	UNIDAD	$ 2.000
PRODUCTOS FRITO-LAY		
CHOKIS CHISPAS 40G	UNIDAD	$ 1.500
QUAKER AVENA 620KG	UNIDAD	$ 1.200
MARGARITA ONDULADA MAYONESA	UNIDAD	$ 2.500
MARGARITA ONDULADA TOMATE	UNIDAD	$ 2.500
MARGARITA LIMON	UNIDAD	$ 2.500
MARGARITA POLLO	UNIDAD	$ 2.500
MANIMOTO NATURAL	UNIDAD	$ 2.500
MARGARITA NATURAL	UNIDAD	$ 2.500
MARGARITA BBQ	UNIDAD	$ 2.500
MARGARITA CREMA CEBOLLA	UNIDAD	$ 2.500
DETODITO BBQ	UNIDAD	$ 2.800
DETODITO NATURAL	UNIDAD	$ 2.800
DETODITO MIX	UNIDAD	$ 2.800
DETODITO CRIOLLO	UNIDAD	$ 2.800
CHEETOS NATURAL	UNIDAD	$ 2.000
CHEETOS TRISSITOS PICANTES	UNIDAD	$ 2.000
PRODUCTOS ALPINA		
AVENA FINESSE	UNIDAD	$ 3.000
AVENA VASO	UNIDAD	$ 2.800
LECHE CHOCOLATADA	UNIDAD	$ 2.000
FRUTO MULTISABORES BOTELLA	UNIDAD	$ 2.000
NECTAR CAJA	UNIDAD	$ 2.500
BON YURT	UNIDAD	$ 3.000
YOGO VASO	UNIDAD	$ 2.500
ALPINITO	UNIDAD	$ 1.500
GELATINA	UNIDAD	$ 1.800
PRODUCTOS DE VITRINA		
EMPANADA	UNIDAD	$ 2.000
PAPA RELLENA	UNIDAD	$ 2.500
PASTEL YUCA	UNIDAD	$ 2.500
COCHINILLOS	UNIDAD	$ 2.500
BUÑUELOS	UNIDAD	$ 2.000
AREPAS DE QUESO	UNIDAD	$ 1.500
ALMOJABANAS	UNIDAD	$ 1.500
HAMBURGUESA	UNIDAD	$ 6.000
PERRO CALIENTE	UNIDAD	$ 6.000

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80-1-30049-23 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO, CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA, HELADERÍA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

PANADERIA		
CHICHARRONA	UNIDAD	$ 2.500
HOJALDRA	UNIDAD	$ 2.500
PASTEL GLORIA	UNIDAD	$ 2.500
PAN ALIÑADO	UNIDAD	$ 2.500
PAN DE YUCA	UNIDAD	$ 2.500
PAN DE ARROZ	UNIDAD	$ 2.500
SÁNDWICH	UNIDAD	$ 2.000
	UNIDAD	$ 2.500
CAFETERIA		
TINTO 4 OZ	UNIDAD	$ 600
TINTO 7 OZ	UNIDAD	$ 1.200
PERICO 4OZ	UNIDAD	$ 800
CAFE EN LECHE 7 OZ	UNIDAD	$ 1.500
AROMATICA 4 OZ	UNIDAD	$ 800
AROMATICA 7 OZ	UNIDAD	$ 1.000
JUGO DE FRUTA EN AGUA, VASO 10 OZ	UNIDAD	$ 1.500
JUGO DE FRUTA EN LECHE, VASO 10 OZ	UNIDAD	$ 2.500
CHOCOLATE 10 OZ	UNIDAD	$ 2.500
LECHE 10 OZ	UNIDAD	$ 1.800
AVENA VASO 10 OZ	UNIDAD	$ 2.000
MILO VASO 10 OZ	UNIDAD	$ 1.800
FRUTERÍA		
JUGO DE NARANJA U OTRA FRUTA 16 OZ	UNIDAD	$ 2.500
JUGO DE NARANJA U OTRA FRUTA 9 OZ	UNIDAD	$ 2.000
JUGO DE FRUTA EN LECHE 16 OZ	UNIDAD	$ 3.000
JUGO DE FRUTA EN LECHE 9 OZ	UNIDAD	$ 2.000
MALTEADAS 16 OZ	UNIDAD	$ 3.500
MALTEADAS 09 OZ	UNIDAD	$ 3.000
JUGOS VERDES 16 OZ	UNIDAD	$ 2.000
JUGOS VERDES 09 OZ	UNIDAD	$ 1.000

LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL,

Coronel **SANDRA PATRICIA LÓPEZ LUNA**
Directora de Educación Policial

CONTRATISTA,

JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Representante Legal GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S.

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:
IT. VLADIMIR LÓPEZ ALMEYDA Analista de Contratos DIEPO	CT. CARLOS ALBERTO SOLAÑA ROMERO Jefe Grupo Contratos DIEPO	[illegible] Jefe Grupo Asuntos Jurídicos DIEPO	[illegible] Director Escuela de Carabineros DIEPO (e)