MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

RESOLUCIÓN NÚMERO 0097 **DEL** 30 MAY 2023

Por la cual se justifica la contratación directa como modalidad de selección para el proceso PN ESPOL CD 014 2023 cuyo objeto es ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA-HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

EL DIRECTOR DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

En uso de sus facultades legales, en especial las que confieren, la Resolución número 00684 del 18 de marzo de 2022 de la Dirección General de la Policía Nacional y Resolución 0159 del 23 de enero de 2023 expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, y,

C O N S I D E R A N D O:

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 2º como una de las modalidades para la selección de contratistas, la contratación directa.

Que el Decreto 1082 de 2015 "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional" estableció en la sección 1, subsección 4 en su artículo 2.2.1.2.1.4.1. ***Acto administrativo de justificación de la contratación directa.*** *La Entidad Estatal debe señalar en un acto administrativo la justificación para contratar bajo la modalidad de 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, articulo 9 de la Ley 489 de 1998 y artículo 37 del Decreto 2150 de 1995, el Director General de la Policía Nacional delegó mediante Resolución número 00684 del 18 de marzo del 2022, 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 en el numeral 4.5 del artículo 1º, de la citada Resolución delegó en 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 mediante la modalidad de contratación directa, para el arrendamiento de inmuebles.

Que el 26 de mayo de 2023, se recibió el estudio previo cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA-HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", por parte del señor teniente Kevin Javier Hernández Pedrozo, responsable de Programas Académicos.

Que mediante consecutivo de acta de revisión No. 081 del 29/05/2023, fue avalado el estudio previo por el comité de adquisiciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", dentro de su planta física, cuenta con un área ubicada en la zona comprendida entre el costado norte del bloque de pensamiento y doctrina, costado oriente del parqueadero de bicicletas y costado sur del sendero peatonal de aulas hacia la cancha de futbol 5, para la prestación del servicio de frutería – heladería, no obstante dentro de su objeto misional no está el desarrollo de este tipo de actividades y de igual forma no se cuenta con personal para realizarlo. Por lo tanto, para la institución, es de suma importancia contar con este tipo de servicios, toda vez que anualmente existe una población que asciende a las 1.500 personas aproximadamente entre personal de planta, dicentes, docentes y demás personal flotante.

Con el propósito de optimizar los procesos contractuales en materia de arrendamientos, en lo relativo a la exigencia de requisitos necesarios para su materialización, teniendo en cuenta que estos versarán sobre bienes inmuebles áreas o espacios físicos que al interior de las instalaciones policiales eventualmente puedan ser arrendados o aquellos que pretendan tomarse en arriendo, para el cumplimiento de las actividades propias de los diferentes ámbitos de gestión institucional en este caso de bienestar del personal.

Es de anotar que, para el cálculo del valor estimado del presente estudio previo, se tendrá en cuenta conforme a lo establecido en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional y se sumará el IPC del 2022 más IVA del (19%)

El citado numeral, agrega: *"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).", siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo, no varíen.*

Para el presente estudio previo se tendrá en cuenta el avalúo realizado más el incremento del IPC anual, para este caso se tomará el IPC del año 2022 correspondiente al 13,12%.

DANE
INFORMACIÓN PARA TODOS

GOBIERNO DE COLOMBIA

IPC. Variación mensual, año corrido y anual

Total IPC (2013 - 2022)

2013 - 2022 (Diciembre)

Años	Variación %		
	Mensual	Año corrido	Anual
2013	0,26	1,94	1,94
2014	0,27	3,66	3,66
2015	0,62	6,77	6,77
2016	0,42	5,75	5,75
2017	0,38	4,09	4,09
2018	0,30	3,18	3,18
2019	0,26	3,80	3,80
2020	0,38	1,61	1,61

prestación del servicio objeto del presente proceso, se hace necesario entregar los espacios físicos en arriendo a un tercero, que cuente con los medios e insumos necesarios, experiencia y la idoneidad para la prestación de este servicio.

El día 27 de abril del 2023 mediante radicado GE-2023-000054-ESPOL, y el señor NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO propietario del establecimiento de comercio, realiza la solicitud, de renovación del contrato para continuar prestando el servicio de frutería – heladería.

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" realizo la invitación mediante correo electrónico a las empresas BOCORÉ CAFÉ, WICO Y DASS, PAN & PONKÉ, BBI COLOMBIA TOSTAO y EJECHA CAMPO Y SABOR, con el fin de que presente la propuesta para prestación del servicio de frutería – heladería.

El día 21 de mayo de 2023 mediante documento sin radicado el señor NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO propietario del establecimiento de comercio PAN & PONKÉ, presenta la oferta para prestar el servicio de frutería – heladería; 23 de mayo del 2023, la empresa EJECHA CAMPO Y SABOR representada Legal por el señor CESAR ANDRES OSPINA, manifiesta interés de participar en el proceso contractual, las empresas BOCORÉ CAFÉ, WICO Y DASS y BBI COLOMBIA TOSTAO, no presentaron oferta.

El día 23 de mayo del 2023, se realiza la presentación de las propuestas de PAN & PONKÉ y EJECHA CAMPO Y SABOR, ante el comité de adquisiciones, donde hace un análisis de cada una de las ofertas a llegadas y el comité selecciono por precios, calidad y experiencia la oferta de la señor GUILLERMO AMAYA FORERO propietario del establecimiento de comercio PAN & PONKÉ, para dar en arrendamiento de un espacio físico para la instalación de un contenedor para la prestación del servicio de frutería-heladería, dentro de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", como consta en el acta No 017 SUDIE - ARACA – 2.25, de fecha 23 de mayo de 2023.

Nota: por tratarse de un proceso adelantado bajo la modalidad de contratación directa, no se realiza el análisis de Acuerdo Comercial o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del Decreto 1082 de 2015.

La contratación se requiere a partir del mes de junio de 2023.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato, que se deriven del presente proceso será por doce (12) meses; contados a partir de la aprobación de la garantía única.

NOTA: al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del espacio físico sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (**NO se prorroga automáticamente).**

FORMA DE PAGO

El arrendatario pagará al arrendador en moneda legal colombiana, el valor del canon de arrendamiento en mensualidades **anticipadas,** el primer pago deberá hacerlo dentro de los cinco (5) días calendario siguientes a la firma del contrato, los demás pagos dentro de los primeros cinco (5) días calendarios de cada mes, El valor correspondiente será consignado a nombre de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", en la siguiente cuenta bancaria:

Banco:	BBVA
Cuenta:	Corriente
Numero:	310150016
Código de recaudo:	509

Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo

Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y de los servicios públicos (energía eléctrica (al momento que aplique agua y alcantarillado)), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato y enviar copia del documento soporte al grupo financiero al email espol.grute@policia.gov.co y a la oficina de contratos al correo electrónico espol.ofcon@policia.gov.co.

Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, por concepto de servicios públicos.

Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato.

El valor del servicio de aseo no se incluye porque el arrendatario tiene a su cargo la disposición de residuos originados por alimentos crudos y preparados; lo cual está debidamente descrito en el ANEXO No 2, condiciones técnicas ítem 21. Adicionalmente la Escuela de Postgrados tiene un costo fijo en su factura por ese concepto.

Medidores: Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kWh y m^3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde a la Escuela de Postgrados de Policía hacer la instalación de cada uno, garantizando su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo).

La Escuela de Postgrados de Policía asumirá el gasto de las instalaciones de acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal.

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El ARRENDATARIO será el encargado de instalar una infraestructura tipo contenedor metálico y realizar las adecuaciones necesarias para su instalación y puesta en funcionamiento en la zona asignada para este propósito (costado norte del bloque de pensamiento y doctrina, costado oriente del parqueadero de bicicletas y costado sur del sendero peatonal de aulas hacia la cancha de futbol 5). La Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro" será la encargada de suministrar el punto eléctrico, hidráulico e hidrosanitario. El arrendatario deberá tener presente: * Mínimo impacto ambiental a la zona aledaña. * Condiciones de salubridad (Implementación del Plan de saneamiento Básico), cumplimiento en la manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente y buenas prácticas de manufactura. * Accesibilidad * Punto ecológico * Productos de cafetería con valor nutricional que contribuya a un buen estado de salud.		

	de la garantía única para dar inició a la actividad contractual.		
2	El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario. EL ARRENDATARIO deberá cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.		
3	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.		
4	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del FRUTERÍA-HELADERÍA esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. **Todo el personal que labore en la frutería-heladería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo y curso de manejo de alimentos**		
	CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas		

	Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: □ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. □ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. □ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. □ Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. □ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) □ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. □ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
6	EL ARRENDATARIO deberá devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del contratista) Cualquier daño ocasionado por el contratista deberá ser subsanado antes de la puesta en funcionamiento.		
7	El arrendatario deberá adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa de la Dirección de la Escuela.		
	EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la **ejecución del Sistema de**		

	acuerdo a su servicio y debe 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.) cuando la Escuela lo estime pertinente.		
10	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios.		
11	**ASEO Y LIMPIEZA** **EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA PROPIA DEL ARRENDATARIO** Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** -Deberá implementar y desarrollar un programa de Limpieza y 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 y verduras. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. -Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. - El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. - Los equipos y utensilios de frutería – heladería que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. - Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. - Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
12	**EL ARRENDATARIO** deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la frutería - heladería. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos deberán contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual deberán mantener vigilancia permanente de los mismos y así		

	Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.		
13	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. **NOTA:** Se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.		
14	HORARIO: **Lunes a viernes:** A partir de las 06:30 horas hasta las 20:00 horas. **Sábado Domingos y Festivos:** A partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas **Nota:** en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad previa coordinación con el supervisor del contrato y aprobación por el ordenador del gasto.		
15	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.		
16	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado.		
17	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** □ El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores y demás que sean necesarios en caso de emergencia. □ 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. □ El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. □ El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la		

	Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece : ☐ Mantener una esmerada 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 este. ☐ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. ☐ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. ☐ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. ☐ Mantener la uñas cortas, limpias y sin esmalte. ☐ Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. ☐ El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013. ☐ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. ☐ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. ☐ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. ☐ Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. ☐ Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). ☐ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). ☐ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto		

, "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN PARA EL PROCESO PN ESPOL CD 014 2023 CUYO OBJETO ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA-HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

	envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. □ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
19	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:** Efectuar programas bimestral de fumigación y **presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual**, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.		
20	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de frutería - heladería. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.		
21	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: Emplear de preferencia productos orgánicos o con sello o certificación ambiental. En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. El arrendatario, en caso de ser requerido por la escuela, debe realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM. De		

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:

El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (5 días después de la firma del contrato), donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos.

Los residuos deben ser removidos a diario de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores.

En caso de originar aceite vegetal usado, se debe presentar el registro que ante la Secretaría Distrital de Ambiente lo identifique como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.

El arrendatario debe instalar puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar 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, debe realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el punto de acopio en bolsas de color, acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

BLANCO	NEGRO	VERDE
residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.	residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros.	residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc. Los residuos de alimentos crudos y preparados deben ser dispuestos como especiales por el contratista. No van al punto de acopio de la escuela.

- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.

	• El arrendatario, se abstiene del uso de polietileno expandido (ICOPOR) y plástico de único uso. **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:** • El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía. **MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.** • Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario 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 arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: 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. **PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES** • El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental. • El arrendatario se compromete aplicar y			

	<table><tr><th>PRODUCTOS</th><th>PRECIO</th></tr><tr><td>Tinto pequeño 4 onzas</td><td>$ 1.200</td></tr><tr><td>Americano 7 onzas</td><td>$ 1.700</td></tr><tr><td>Americano 9 onzas</td><td>$ 2.000</td></tr><tr><td>Expressó (2 onzas de café) 4 onzas</td><td>$ 2.200</td></tr><tr><td>Expresso doble (4 onzas de café) 7 onzas</td><td>$ 2.800</td></tr><tr><td>Expresso vienes (leche cremada) 4 onzas</td><td>$ 3.600</td></tr><tr><td>Aromática de tisana fruta 9 onzas</td><td>$ 2.500</td></tr><tr><td>Aromática natural 9 onzas</td><td>$ 2.500</td></tr><tr><td>Latte 9 onzas</td><td>$ 2.800</td></tr><tr><td>Lattte sabores 9 onzas</td><td>$ 3.900</td></tr><tr><td>Capuchino 9 onzas</td><td>$ 4.000</td></tr><tr><td>Capuchino con sabores</td><td>$ 4.900</td></tr><tr><td>Te chai frio o caliente 12 onzas</td><td>$ 6.500</td></tr><tr><td>Te en leche 9 onzas</td><td>$ 2.900</td></tr><tr><td>Te en agua 12 onzas</td><td>$ 2.000</td></tr><tr><td>Milo 9 onzas</td><td>$ 4.500</td></tr><tr><td>Chocolate express 9 onzas</td><td>$ 2.500</td></tr><tr><td>Agua de panela grande 12 onzas</td><td>$ 2.500</td></tr><tr><td>Papa rellena</td><td>$ 2.800</td></tr><tr><td>Arepa de huevo con carne</td><td>$ 3.000</td></tr><tr><td>Pasa boca de bocadillo</td><td>$ 2.000</td></tr><tr><td>Galleta de avena, chocolate</td><td>$ 2.500</td></tr><tr><td>Empanada de carne o pollo</td><td>$ 2.500</td></tr><tr><td>Palito de queso</td><td>$ 2.500</td></tr><tr><td>Queso pera</td><td>$ 2.500</td></tr><tr><td>Ensalada de fruta 13 onzas</td><td>$ 6.000</td></tr><tr><td>Porción de fruta</td><td>$ 4.000</td></tr><tr><td>Ensalada especial 24 onzas</td><td>$ 8.800</td></tr><tr><td>Ensalada de fruta sencilla 16 onzas</td><td>$ 6.500</td></tr><tr><td>Ensalada mixta 24 onzas con helado</td><td>$ 9.000</td></tr><tr><td>Ensalada junior</td><td>$ 3.500</td></tr><tr><td>Browniano con helado</td><td>$ 4.900</td></tr><tr><td>Fresas con crema</td><td>$ 5.000</td></tr><tr><td>Banana split</td><td>$ 8.900</td></tr><tr><td>Cereal, yogur y banano</td><td>$ 3.500</td></tr><tr><td>Helado popsy</td><td>$ 3.500</td></tr><tr><td>Muffins varios sabores</td><td>$ 3.500</td></tr></table> Cualquier inclusión o eliminación de productos y precios deberá informar al supervisor para que emita concepto de si es viable o no.		
23	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos y que son almacenados, con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).		
24	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizara la		

	del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.		
26	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.		
27	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborara con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "*...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica. El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.		
28	El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollarán las actividades de frutería - heladería, por lo tanto, áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.		
29	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del contratista.		

31	El pago de los servicios públicos está a cargo del contratista, de acuerdo a los consumos registrados en los medidores instalados por la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".		

ITEM	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES**			
	REQUERIMIENTO	**EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
32	Suministrar sin costo alguno para los auxiliares de policía de la Escuela de Postgrados de Policía un termo con bebida caliente para quienes presten turno en las horas de la mañana			
33	poner a disposición y sin costo alguno logística (mantelería, menaje, sillas, grecas, entre otros); como apoyo en cada una de las actividades de bienestar que realicen a los auxiliares de policías.			
34	Cada vez que se reciba un curso de ascenso se instalara un punto venta de bebidas calientes promocional tipo 2x1.			

ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**			
	REQUERIMIENTO	**EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
35	Presentar certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL. El contratista se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. **Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en riesgo 5, de sus empleados que realizaran las actividades del contrato**	Certificado afiliación y/o planilla de pagos		

, "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN PARA EL PROCESO PN ESPOL CD 014 2023 CUYO OBJETO ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA-HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

	1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST.			
	2. 2 Carta firmada por él responsable del SG-SST, que acompañara la ejecución el contrato, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).	• copia de la licencia vigente en SST • curso de SG-SST de 50 horas • carta firmada por el responsable SG-SST		
37	Oficio donde se compromete a tener el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista, con la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, la autoevaluación según la Resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. Los siguientes documentos: Manual de SG-SST, Plan de emergencias actualizado, Programa de capacitaciones y cronograma capacitaciones 2023, Programa de EPP, Plan de trabajo SST 2023, Programa de Inspecciones y cronograma inspecciones 2023, Análisis de trabajo seguro ATSS, La Matriz de peligros y riesgos que incluya el riesgo biológico por pandemia (COVID 19), Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada, Matriz legal actualizada, Protocolo de Bioseguridad COVID19, Todos los documentos firmados por el representante legal y responsable del SGSST, deberán ser remitidos al supervisor durante los primero quince (15) días siguientes al inicio de ejecución del contrato, el cual	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal		

	de 50 horas), de la persona que diseño el SG-SST y la Matriz de peligros.			
38	Presentar junto con la propuesta oficio de compromiso de acatar e implementar los protocolos para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a la normatividad, lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional, la Organización Mundial de la Salud y la Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro".	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal		
39	Presentar junto con la propuesta copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en su actividad laboral.	Reglamento de higiene y seguridad industrial vigente		

DEL ARRENDATARIO

1. Recibir en calidad de arrendamiento un espacio físico para la Instalación de un contenedor para la prestación del servicio de frutería-heladería, dentro de las instalaciones de la escuela de postgrados de policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".

2. Cumplir con el objeto contractual.

3. Cumplir con las especificaciones técnicas.

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

5. Responder en los plazos que la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

6. Cumplir con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales, riesgos laborales y salarios.

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

8. Constituir en debida forma y aportar al grupo contractual y seguimiento de la Escuela **de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** o quien haga sus veces, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al a suscripción del contrato, la Garantía única y cancelar los pagos a que hubiere lugar.

9. Restituir a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** 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, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes

11. Asumir la responsabilidad de toda infracción Restituir a la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" 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, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.

12. Por inadecuada gestión de insumos o residuos, omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio o en el transcurso de la actividad objeto del presente proceso.

13. Constituyen derechos y obligaciones del ARRENDATARIO los contenidos en el artículo 5° de la ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

14. Restituir los espacios arrendados a la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" a la terminación del contrato de arrendamiento sin necesidad de requerimiento alguno.

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** 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. 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, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
5. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.
6. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor total estimado de la contratación asciende a **seis millones seis mil pesos moneda legal ($ 6.006.000,00) IVA incluido, así:**

TOTAL, ÁREA M2	VALOR CANON MENSUAL 2022	VALOR CANON CON IPC (13.12%) AÑO 2022	VALOR CANON MENSUAL IVA INLUIDO (19%) PARA EL 2023, AJUSTADO AL MIL MAS CERCANO	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
8 M2	371.800,00	$ 420.580,16	$ 500.500,00	$ 6.006.000,00

NOTA: No incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural.

R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1. Adelantar por la modalidad de ***CONTRATACIÓN DIRECTA*** de conformidad [illegible]

, "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN PARA EL PROCESO PN ESPOL CD 014 2023 CUYO OBJETO ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA-HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

ARTÍCULO 2. Que el estudio previo, documentos e invitación pública del presente proceso, podrán ser consultados a través de la página electrónica www.colombiacompra.gov.co, SECOP II e igualmente, podrán ser consultados en el Grupo de Contratos del Área Administrativa de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", ubicada en la Avenida Boyacá No 142A - 55 Bogotá D.C. en el horario de 08:00 am a 12:00 m y de 02:00 pm a 05:00 pm de lunes a viernes.

ARTÍCULO 3. Ordenar la publicación del presente acto administrativo en el Sistema Electrónico de Contratación Publica https://colombiacompra.gov.co/secop-ii, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015

ARTÍCULO 4. Contra el presente acto no procede recurso alguno de conformidad con lo establecido en el artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 5. El presente acto Administrativo rige a partir de la fecha de su expedición.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

Dada en Bogotá, D.C.,

Coronel **MIGUEL ANDRÉS CAMELO SÁNCHEZ**
Director Escuela de Postgrados de Policía

Elaborado por: SI. Duban Alirio Vanegas Figueroa
Analista Contratos
Revisado por: IJ. Juan Carlos Tuiran Tuiran
Jefe Grupo Financiero
CT. Diana Maria Romero Estrada
Jefe Grupo Contratos
CT. Yessica Marlen Godoy Barrero
Jefe Área Administrativa
CT. Mariano Orozco Balmaceda
Jefe Planeación (E)
ASE04. Clara Elena Ortiz González.
Jefe Asuntos Jurídicos
TC. Nelson Guillermo Guzmán Ruiz
Subdirector Escuela
Fecha de elaboración: 29-05-2023
Ubicación: Z:\8. 2023\17. CONTRATOS\17.1 CONTRATO DE ARRENDAMIENTO\PN ESPOL CD 014 2023