MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN DEQUI CD Nº. 35-1-30016-23 DE FECHA 27 JUN 2023 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO Y EL OFERENTE QUINKA, CON NÚMERO DE NIT. 1094910773-2, CUYO OBJETO ES LA "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN ÁREA DE (112 M2 APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE".

Entre los suscritos a saber Coronel PEDRO JOSÉ SAAVEDRA PINZÓN, mayor de edad identificado con cédula de ciudadanía No. 93.401.645 de Ibagué (Tolima), en representación de la POLICIA NACIONAL-DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO, en su calidad de Comandante de Departamento de Policía Quindío (E), nombrado mediante Orden Administrativa de Personal, debidamente facultado para celebrar contratos de conformidad con el artículo 12 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Resolución de delegación No. 00684 del 18 de Marzo de, quien en adelante se denominará la **POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO**, y por la otra, la señora ERIKA YULIETH GOMEZ CIFUENTES, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.094.910.773 de Armenia (Quindío), quien se denomina la **ARRENDATARIA**, debidamente identificados como aparece en el anexo No.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 y la Resolución 00090 del 15/01/2018, Instructivo No 024/DIPO-DIRAF del 14/09/2020. **B)** Que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación realizado por la modalidad de Contratación Directa, - Arrendamiento de bienes inmuebles (Articulo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 del 2015). Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual se deberá tener en cuenta las siguientes reglas: 1). Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y 2.) Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuentas los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública. Teniendo en cuanta las instalaciones del Comando de Departamento de Policía Quindío cuentan con un espacio propicio para la prestación del servicio de arrendamiento en las instalaciones del comando de policía Quindío para la prestación de servicio de restaurante y cafetería. El Área Administrativa y Financiera establece la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, de conformidad con la normatividad vigente, Articulo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Articulo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 del 2015. **C)** La POLICÍA NACIONAL designara 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 de enero de 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 No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SEGUNDA. FINALIDADES DEL CONTRATO*:** El presente

contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la Policía Nacional, en consecuencia, el **ARRENDATARIO** se compromete para con la **POLICÍA** a entregar los elementos y servicios requeridos para suplir las necesidades definidas en los estudios previos de conveniencia y oportunidad. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del **ARRENDATARIO**, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes. ***TERCERA. VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO:*** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor total del canon de arrendamiento del contrato asciende a la suma descrita en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **PARÁGRAFO:** El precio aquí contemplado se entiende firme y fijo y por lo tanto no está sujeto 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 al canon pactado, fundamentado en estas circunstancias. ***CUARTA. FORMA DE PAGO:*** **EL ARRENDATARIO** pagará a la **POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO** el valor del canon de arrendamiento establecido en este contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***QUINTA. PLAZO DE EJECUCIÓN:*** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **PARAGRAFO:** En caso de requerirse prórroga del presente contrato, ésta deberá solicitarse a la entidad como mínimo diez (10) días antes de su vencimiento. ***SEXTA. VIGENCIA:*** La Vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SÉPTIMA. LUGAR DE ENTREGA Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO:*** El sitio en el cual se prestará el servicio o se reportarán los resultados del mismo será el que aparece en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***OCTAVA.*** **DERECHOS DEL ARRENDATARIO:** En general, son derechos del **ARRENDATARIO**: **1.)** Recibir las instalaciones bajo inventario para la ejecución del contrato. **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 – DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO** para el adecuado desarrollo del contrato. ***NOVENA.*** **OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:** En general, son obligaciones 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** 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.** 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. **6.** No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá Informar de tal evento al Comando de Policía Quindío y a las autoridades

competentes para que se adopte las medidas necesarias. **7.** Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. **8**Serán a cargo del arrendatario y futuro contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que causen el motivo de traslado de los elementos hasta el lugar de entrega. Estos costos se entenderán incorporados al valor total de la oferta presentada, incluyendo los impuestos. **9.** En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo. **10. EL ARRENDATARIO** no podrá realizar mejoras locativas de carácter permanente sin el visto bueno de la Institución y en ningún caso tendrá derecho a reconocimiento por las mismas y estas quedaran de propiedad de la **POLICIA NACIONAL - DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO**, a menos que pueda retirarse sin causar deterioro alguno del inmueble. **11.** Devolver el inmueble, equipamiento y elementos entregados en óptimas condiciones, y responder por pérdida o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional – Departamento de Policía Quindío, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. **12.** En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el arrendatario y futuro contratista deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo. **13.** Recibir personalmente las instalaciones objeto de arrendamiento, mediante inventario en el cual quedará constancia exacta del estado en que se recibe el mismo. (Descripción, cantidad, valor unitario, valor total, y estado de conservación). En caso de ser electrodomésticos, estipulará el estado de funcionamiento. **14.** Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato. **15.** Usar el área arrendada según los términos del contrato. **16.** Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario. **17.** Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada. **18.** Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato. **19.** Cumplir con el horario establecido en el contrato y no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR. 20.Las demás obligaciones del arrendatario contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. **21.** Cumplirá con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección, bajo su propia cuenta y responsabilidad. **22.** Prestar el servicio de forma continua y respetuosa a todos y cada uno de las personas y observar una conducta intachable y respetuosa por parte de las personas que atienden el local. **23.** Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales y riesgos profesionales y demás conceptos legales al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual. **24.** Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada. **25.** Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos. **26.** Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios

de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada. **27.** Mantener el personal necesario para la atención optima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran. **28.** Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad. **29.** Permitir las inspecciones del inmueble que disponga el comando de departamento Quindío a quien este delegue con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario. **30.** Entregar al supervisor del contrato, en los primeros días a la firma del Contrato los soportes de afiliación a seguridad social y pago de parafiscales. ***DECIMA. DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL:*** En general, son 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 del **ARRENDATARIO. 2.)** Solicitar y recibir información técnica respecto de los servicios a proveer y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del presente contrato. **3.)** Rechazar los servicios proveídos cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. ***DECIMA PRIMERA.- OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL:*** En virtud del desarrollo del contrato el ARRENDADOR se compromete para con el contratista a: **1.** Poner a disposición de el **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 – DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO 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 garantias a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. 6. Recepcionar del ARRENDATARIO los pagos o soportes de los mismos en la forma pactada. 7. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien ó servicio y demás del ARRENDATARIO en desarrollo del objeto del contractual. 8. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. 9. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. 10. Guardar la confidencialidad de toda la información obtenida del contratista en ocasión de la presentación del contrato. ***DÉCIMA SEGUNDA: RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO:*** El ARRENDATARIO se obliga para con la POLICÍA NACIONAL 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 TERCERA. DESTINACIÓN:*** El inmueble objeto del presente contrato será destinado exclusivamente para garantizar la PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN ÁREA DE (112 M2 APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE. **PARÁGRAFO.** Se excluyen de esta prohibición los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad propia del objeto del contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas de seguridad necesarias. ***DÉCIMA CUARTA.*** **ENTREGA, RECIBO Y ESTADO DEL INMUEBLE: EL**

ARRENDATARIO declara que recibe el inmueble objeto de este contrato en buen estado y apto para el desarrollo del objeto contractual. ***DÉCIMA QUINTA. 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 **DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO**. Acuerdan las partes que en el evento de proceder EL ARRENDATARIO a efectuar mejoras sin la obtención de la previa autorización, **EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO** podrá dar por terminado unilateralmente el contrato, sin lugar de reconocimiento de conformidad con la Ley 80 de 1993. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que realice el **ARRENDATARIO** que se hagan con miras al funcionamiento del objeto del contrato no tienen la calidad de mejoras y como tal, podrán ser retirados dichos elementos al momento de la terminación del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO**. Los avisos de identificación de la entidad bancaria pueden ser instalados, siempre y cuando se ajusten a las normas ambientales que para el caso apliquen. ***DÉCIMA SEXTA. SUBARRIENDO Y CESIÒN:*** **El ARRENDATARIO** no podrá subarrendar el inmueble, ni podrá ceder el presente contrato en todo o en parte a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin autorización previa, expresa y escrita por el **DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO,** quien se reserva el derecho a aceptarla o negarla. El incumplimiento de lo dispuesto en la presente clausula, será causal de terminación unilateral del contrato, basado con la mera comunicación de ello. ***DÉCIMA SEPTIMA. SUPERVISIÒN:*** Ante lo establecido en el Instructivo No 024/DIPO-DIRAF del 14/09/2020 "PAUTAS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL" Numeral 1.1.8, la supervisión del contrato será a cargo del jefe del Grupo de Bienes Raíces de la Unidad policial, o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Comando de Departamento de Policía Quindío, quien verificara la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución 00090del 15 de enero del 2018, "por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 del 2014" y en la Ley 1474 de 2011, Estatuto anticorrupción. Así mismo, estará pendiente a que el contrato se ejecute dentro de los términos, condiciones y plazos estipulados, suscribiendo los documentos soportes que obren antecedentes de la legalidad, y tendrá las siguientes obligaciones: **a)** Informar al Jefe Administrativo del Departamento de Policía Quindío respecto a las demoras o incumplimientos que se presenten con las obligaciones del **ARRENDATARIO. b)** Coordinar con el arrendatario las modificaciones y/o adiciones que eventualmente sea necesario efectuar al contrato, con arreglo a lo dispuesto para tal efecto en el estatuto contractual – Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, y demás normatividad al respecto. Informando al Comando de Departamento para su revisión y autorización. **c)** Expedir el recibo a satisfacción, para certificar que el **ARRENDATARIO** se encuentra al día en el pago del canon mensual y se recibió un servicio óptimo y efectivo. **D)** Las demás inherentes al cargo de acuerdo a la Resolución 00090 del 15 de enero del 2018. **PARAGRAFO: EL DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDÍO** a través del funcionario encargado de la supervisión del contrato, podrá visitar el inmueble arrendado en cualquier momento y las veces que este considere necesarias. ***DÉCIMA OCTAVA*****- TERMINACIÒN, MODICICACIÒN E INTERPRETACIÒN UNILATERAL:** El presente contrato se rige por los principios de terminación, modificación e interpretación unilateral consagrados en los artículos 15,16 y 17 de la Ley 80 de 1993. ***DÉCIMA NOVENA.*** **TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** Son causales de terminación unilateral del contrato: **A)**

POR PARTE DEL ARRENDADOR: **1.** La no cancelación por parte del arrendatario del canon de arrendamiento. **2.** El subarriendo, la cesión o el cambio de destinación del inmueble. **3.** Las demás que señale el Código civil y el Código de Comercio y normas concordantes. **4.** La realización de mejoras, cambios o ampliaciones del inmueble sin autorización expresa del **DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO. 5.** Igualmente la institución podrá dar por terminado unilateralmente el contrato sin necesidad de requerimiento, al cual renuncia la ARRENDATARIA no obstante la vigencia del periodo inicial o de las prórrogas, cuando estime que el servicio que presta no reúne las condiciones, prontitud, calidad e higiene que a juicio de la administración se requiere para este tipo de actividades. **6.** Por alteraciones al orden público interno del **DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO** que impidan la normal marcha de cualquier actividad **B) POR El ARRENDATARIO: 1.** Los actos de la **ARRENDADORA** que afecten gravemente el goce del bien arrendado. **2.** El desconocimiento por parte del **DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO** de los derechos reconocidos a el **ARRENDATARIO** por la Ley o por el contrato. **3.** Las demás que señale el Código Civil y Código del Comercio y demás normas concordantes que para el caso aplique. **PARAGRAFO PRIMERO:** cualquiera de las partes podrá dar por terminado el presente contrato de arrendamiento, dando aviso a la otra parte, por lo menos con UN (01) mes de anticipación a la fecha de vencimiento del término inicialmente pactado. **PARAGRAFO SEGUNDO:** terminado el contrato del procederá a liquidar el mismo, mediante acta suscrita por las partes, haciéndose exigible el pago de los cánones o de cualquier obligación a cardo de la **ARRENDATARIA que** se encuentre pendiente, previo los trámites administrativos y fiscales vigentes. **PARAGRAFO TERCERO: El ARRENDATARIO** renuncia a los desahucios y requerimientos señalados en el Artículo 2009 del Código Civil, y en las demás normas Civiles y comerciales que para el caso aplique. *VIGÉSIMA.* **RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO: El ARRENDATARIO** se obliga para con la POLICIA NACIONAL DEL DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO 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 POLICIA NACIONAL DEL DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO, conocidos o que llegaren a ser conocidos, por la ARRENDATARIA, durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad al mismo. *VIGÉSIMA PRIMERA.* **DECLARACION EXPRESA: El ARRENDATARIO** declara que, al suscribir el presente contrato, no se haya en curso en ninguna de las causales de inhabilidades contempladas en el Artículo 127 de la Constitución Política y en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993. Así mismo declara que se someterá a los parámetros y estudios de seguridad que unilateralmente disponga la **POLICIA NACIONAL DEL DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO** y acogerá las recomendaciones que sobre la materia se le realicen. *VIGÉSIMA SEGUNDA.* **SOLUCIÒN DE CONFLICTOS:** si con ocasión del desarrollo y ejecución del presente contrato, surgen 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 y demás normas concordantes a la materia según la naturaleza y esencia del contrato. *VIGÉSIMA TERCERA.* **LIQUIDACIÒN DEL CONTRATO** Se procederá a la liquidación del presente contrato por el cumplimiento del plazo de ejecución pactado inicialmente y/o las prórrogas realizadas al mismo, de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. *VIGÉSIMA CUARTA.* **CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: EL DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO** en virtud de la facultad conferida por el Articulo 18 de la ley 80 de 1993, si se presentare algún hecho constitutivo de

incumplimiento de las obligaciones a cargo de la ARRENDATARIA, que afecte de manera grave y directa a la ejecución del contrato y evidencia que puede conducir a su paralización, **EL DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre. Ejecutoriada la Resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y la ARRENDATARIA no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. *VIGÉSIMA QUINTA.* **INDEMNIDAD: EI ARRENDATARIO** se obliga a mantener indemne a la **POLICIA NACIONAL DEL DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO** de cualquier daño o prejuicio, reclamación proveniente de terceros y que se derive de sus actuaciones. *VIGÉSIMA SEXTA.* **REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de la firma de las partes y para su ejecución la notificación de inicio suscrita por la **POLICIA NACIONAL DEL DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO.** *VIGÉSIMA SEPTIMA.* **MONEDA DEL CONTRATO:** la moneda que regirá para la ejecución del presente contrato es PESOS COLOMBIANOS. *VIGÉSIMA COTAVA.* **LUGAR DE EJECUCIÒN DEL CONTRATO:** El lugar donde se desarrollará y ejecutara el presente contrato es en la Avenida Centenario Calle 2 Norte, instalaciones del Comando de Departamento de Policía Quindío, un área de (112 M2 aproximadamente) y arrendamiento cafetería casino suboficiales de 72.7 M2 aproximadamente. *VIGÉSIMA NOVENA.* **SANCIONES: a) MULTAS** en caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables el **ARRENDATARIO** salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del Artículo 1º de la Ley 95 de 1890 – las partes acuerdan que la **POLICIA NACIONAL DEL DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO,** mediante acto administrativo, afectara a la **ARRENDATARIA** con multas, cuyo valor se liquidara con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la Ley y se reportara a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el Artículo 6º de la Ley 1150 de 2007 **b) PENAL PECUNIARIA:** de conformidad con lo previsto en los Artículos 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** pagara a la **POLICÌA,** un título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte (20%)del valor del contrato, cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato, que no supere el porcentaje señalado. **PARAGRAFO – APLICACIÒN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** una vez notificada la Resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **ARRENDATARIO** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para su pago. Las multas no serán reintegrables aun en el supuesto que el **ARRENDATARIO** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez se firme la Resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del **ARRENDATARIO** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva.*TRIGÉSIMA.***OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES: a)** 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, el **DEPARTAMENTO DE PÒLICIA QUINDÌO** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables **b)** además de las causales establecidas en la Ley, el presente contrato se dará por terminado por mutuo acuerdo entre las partes. *TRIGÉSIMA PRIMERA.* **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 origino la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de inicio. *RIGÉSIMA SEGUNDA.* **IMPUESTOS: EL ARRENDATARIO** pagara todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad Colombiana. *TRIGÉSIMA TERCERA.* **COMPROMISO ANTISOBORNO Y ANTICORRUPCION: LAS PARTES** declaran conocer que de conformidad con las disposiciones locales e internacionales anti-corrupción y anti-soborno, se encuentra prohibido pagar, prometer o autorizar el pago directo o indirecto de dinero o cualquier otro elemento de valor a cualquier empleado de **EL ARRENDATARIO** servidor público o funcionario de gobierno, partido político, candidato, o a cualquiera persona actuando a nombre la firma **QUINKA** y/o una entidad pública cuando dicho pago comporte la intensión corrupta de obtener, retener o direccionar negocios a alguna persona para obtener una ventaja ilícita ("normas anti-soborno y anti-corrupción del sector público"). Así mismo, **LAS PARTES** reconocen la existencia de regulación similar en materia de soborno del sector privado, entendiendo como el soborno de cualquier persona particular o empresa privada para obtener una ventaja indebida ("normas anti-soborno y anti-corrupción del sector privado" y junto con las normas anti-soborno y anti-corrupción del sector público."). En consideración de lo anterior, LAS PARTES se obligan a conocer y acatar las normas anti-soborno y anti-corrupción, absteniéndose de efectuar conductas que atenten contra las referidas normas anti-soborno y anti-corrupción a nivel local o internacional. El incumplimiento de la obligación contenida en la presente clausula constituirá causal de terminación inmediata del contrato de concesión sin que hubiere lugar a incumplimiento y sin lugar a indemnización alguna ni pena pecuniaria. *TRIGÉSIMA CUARTA.* **CUMPLIMIENTO SARLAFT: LAS PARTES** declaran que sus negocios y los recursos que utilizan para la ejecución del presente contrato, no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita, lavado de activos o financiación del terrorismo, así mismo se comprometen a entregar toda la información que le sea solicitada para dar cumplimiento a las disposiciones relacionadas con la prevención del lavado de activos y financiación del terrorismo y declaran que la misma es veraz y verificable. **LAS PARTES** se obligan a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores o empleados, y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan de actividades ilícitas; en todo caso, si durante el plazo de vigencia del contrato **LAS PARTES** o alguno de sus socios, administradores, clientes, proveedores o empleados llegaran a resultar inmiscuidos en una investigación de cualquier tipo como penal, o de cualquier otra índole, relacionada con actividades ilícitas, lavado de activos o financiación del terrorismo, o fuesen incluidos en listas de control como las de la ONU, OFAC, ect, cualquiera de **LAS PARTES** tiene derecho a terminar unilateralmente el contrato de concesión sin que hubiere lugar a incumplimiento y sin lugar indemnización alguna ni pena pecuniaria. *TRIGÉSIMA QUINTA.* **PROTECCIÓN DEDATOS: LAS PARTES** se comprometen a cumplir con la normatividad vigente para la protección de datos personales y con las políticas internas que sobre el particular hayan adoptado, sobre todo los datos personales a los que tengan acceso en la ejecución del presente contrato. Ni la ejecución de este contrato, ni el suministro

de cualquier dato personal en virtud del mismo, se interpretara directa e indirectamente como otorgamiento de licencia alguna o derecho para utilizar dichos datos personales y personales sensibles para su propio beneficio o beneficio de cualquier otra persona natural o jurídica. **LAS PARTES** expresamente y de manera permanente autorizan: A). para que los datos sean procesados, almacenados, usados, suprimidos, compartidos, actualizados y/o transmitidos, para cualquier trámite relacionado con su vinculación y constatar su capacidad e idoneidad en su calidad de **ARRENDADOR** y la veracidad de la información suministrada. La información suministrada también podrá usarse **con** el fin de cumplir con las disposiciones de la superintendencia Financiera de Colombia, en especial con el objeto de contestar que no desarrolla ningún tipo de actividad relacionada con el lavado de activos y/o financiación del terrorismo. B). para consultar, obtener, recolectar, almacenar, usar, utilizar, intercambiar, conocer, circular o suprimir información financiera, datos personales, datos personales sensibles, comercial, privado, semiprivado o de cualquier naturaleza de **LAS PARTES**. La autorización faculta a **LAS PARTES** no solo para almacenar, reportar, procesar y divulgar la información a los operadores de información, sino también para que el **ARRENDATARIO** pueda solicitar y consultar información sobre las relaciones comerciales con terceros, con el sector real o financiero, el cumplimiento de sus obligaciones, contratos, hábitos de pago, etc. Y para que la información reportada pueda ser actualizada, usada y almacenada. **D)** para la recolección, uso almacenamiento, circulación, transferencia, intercambio o supresión de los datos personales, datos personales sensibles, comerciales, privados, semiprivados o sensibles de **LAS PARTES** con terceros, países o entidades de naturaleza pública o privada internacionales y/o extranjeras. **E).** para que la información financiera, datos personales, comerciales, privados, semiprivados, o sensibles recolectados o suministrados por **LAS PARTES** o por terceros por cualquier medio, pueden ser utilizados como medio de prueba, toda la información relativa a los datos personales, que la ARRENDADORA recolecte, reciba o tenga de **EL ARRENDATARIO** o de terceros, por cualquier medio, pueden ser utilizados como medio de prueba. Toda la información relativa a los datos personales, que **EL ARRENDATARIO** recolecte, reciba y obtenga de **EL ARRENDATARIO** o de terceros, de manera directa o indirecta, en forma verbal, escrita, grafica, en medio magnético o bajo cualquier otra forma que no sean del dominio público, de la que sean titulares, sus empleados y en general terceros y que **EL ARRENDATARIO** tenga la calidad de **RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO DE LA INFORMACION** en los términos de la Ley 1581 de 2012, deberán ser tratados por EL ARRENDADOR, en calidad de ENCARGADO DEL TRATAMIENTO, de conformidad con el alcance del Artículo 25 del Decreto 1377 del 27 de Junio de 2013 y cualquier norma que lo modifique, adicione y complemente, y tal información será considerada información confidencial y reservada en los términos del presente contrato. En desarrollo de lo anterior, **EL ARRENDADOR** deberá: **I.** salvaguardar la seguridad de las bases de datos que contengan datos personales. **II.** salvo autorización previa, expresa y escrita de **LA ARRENDATARIA, EL ARRENDADOR** no podrá modificar, eliminar compartir y circular a terceros ni utilizar la información y los datos de carácter personal recibidos en ejecución del contrato, con alcance o para fines diferentes a los previstos en el contrato. **III.** Dar a tal información el tratamiento (según la definición dada en el Artículo 3 de la Ley 1581 de 2012) de acuerdo con la finalidad señalada en el contrato; y siempre de conformidad con los principios establecidos en la Ley para el tratamiento de datos personal, **IV.** Dar aplicación de las obligaciones a cargo de **EL ARRENDATARIO** establecidas para el tratamiento de datos personal de **EL ARRENDATARIO,** y acoger las instrucciones que **EL**

ARRENDATARIO brinde en cada momento, como responsable del tratamiento, para el estricto cumplimiento del contrato. **V.** Dar cumplimiento a las obligaciones establecidas para los encargados de tratamiento de datos personales en el Artículo 18 de la Ley 1581 de 2012 y las normas que la modifiquen o sustituyan. **VI.** Dar cumplimiento a las obligaciones señaladas por la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013. Respecto a los empleados de **EL ARRENDATARIO**, y en general terceros, como titulares de la información. **VII.** Adoptar las medidas de índole técnica y organizativas necesarias para garantizar la seguridad y la reserva de los datos de carácter personal y evitar su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado, en todo caso, no podrá manipular la información almacenada, respetando su integridad, autenticidad y confidencialidad de conformidad con lo establecido en el Articulo 4 literal h de la Ley 1581 de 2012 y demás normas aplicables. Esta obligación debe **EL ARRENDADOR** a su vez exigirla a sus dependientes, que tengan acceso a la información, y estará vigente aun después de la terminación del contrato o de las labores que forman parte del tratamiento de los datos personales. **VIII.** Una vez cumplida la prestación contractual, los datos de carácter personal deberán ser devueltos **AL ARRENDATARIO**, al igual que cualquier soporte o documentos en que conste algún dato de carácter personal objeto del tratamiento. **IX. LA ARRENDADORA** se compromete a adoptar las medidas necesarias para asegurar que los datos sean manejados únicamente por aquellas personas cuya intervención sea precisa para la prestación del servicio y a guardar estricto secreto profesional respecto a los datos de carácter personal a los que tiene acceso, aun después de finalizar su relación con **EL ARRENDATARIO**. Para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en

Armenia Quindío a los

LA POLICÍA NACIONAL

coronel **PEDRO JOSÉ SAAVEDRA PINZÓN**
Comandante Departamento de Policía Quindío (E)

CONTRATISTA

Erika Gomez

ERIKA YULIETH GOMEZ CIFUENTES
1.094.910.773 de Armenia (Quindío)

ANEXO No.1 "DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**No.**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO
NIT.	800.140.986-9
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel **PEDRO JOSÉ SAAVEDRA PINZÓN**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	93.401.645 de Ibagué (Tolima)
CARGO	Comandante de Departamento de Policía Quindío (E)
DISPOSICION DE NOMBRAMIENTO	Orden Administrativa de Personal
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	No 00684 del 18 de Marzo de 2022
ARRENDATARIO	**CONTRATISTA:** ERIKA YULIETH GOMEZ CIFUENTES **C.C. No.** 1.094.910.773 de Armenia (Quindío). **NIT:** 1094910773-2 **ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:** QUINKA **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Armenia **DIRECCIÓN:** Barrio la divisa MZ 1 casa 5 **TEL.** 3174118032- 3207230041 **E-MAIL:** quinkaprincipal@gmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA PN DEQUI CD 023 2023.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el Responsable de Bienestar Social del Departamento de Policía Quindío o quien haga sus veces, el cual deberá cumplir con las obligaciones previstas en la Resolución 0090 del 15 de enero de 2018 y en la Ley 1474 de 2011, Estatuto Anticorrupción, quien deberá presentar informes de supervisión de forma mensual. Así mismo estará pendiente a que el contrato se ejecute dentro los términos, condiciones y plazos estipulados, suscribiendo los documentos soporte que obren como antecedentes de la legalidad, y tendrá las siguientes obligaciones: 1. Informar al ordenador del gasto del Departamento de Policía Quindío respecto a las demoras o incumplimientos que se presenten con las obligaciones del ARRENDATARIO. 2. Coordinar con el Arrendatario las modificaciones y/o adiciones que eventualmente sea necesario efectuar al contrato, con arreglo a lo dispuesto para tal efecto en el estatuto Contractual – Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, y sus decretos reglamentarios. Informando al Comando de Departamento para su revisión y autorización.

<table>
<tr><td></td><td>3. Expedir el recibo a satisfacción, para certificar que el ARRENDATARIO se encuentra al día en el pago del canon mensual y se recibió un servicio óptimo y efectivo.</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO</td><td>ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN ÁREA DE (112 M2 APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE.</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA TERCERA.- VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO</td><td>El valor total estimado del CANON mensual de arrendamiento de las instalaciones del Comando de Policía Quindío para la prestación de servicio de restaurante y cafetería con un área de (112 m2 aproximadamente) y arrendamiento cafetería casino suboficiales (72.7 m2) es de DOS MILLONES DOS MIL DOSCIENTOS DIECISIETE PESOS M/C ($2.002.217,00) INCLUIDO I.V.A.
<table>
<tr><th>CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL</th><th>MENSUAL</th><th>I.V.A. del 19%</th><th>CANON MENSUAL INCLIUDO I.V.A.</th><th>VALOR TOTAL 12 MESES</th></tr>
<tr><td>Canon de Arrendamiento cafeteria primer piso</td><td>$1.102.221,00</td><td>$ 258.546,00</td><td>$ 1.360.767,00</td><td>$ 16.329.204,00</td></tr>
<tr><td>Canon de Arrendamiento casino suboficiales</td><td>$ 519.575,00</td><td>$ 121.875,00</td><td>$ 641.450,00</td><td>$ 7.697.400,00</td></tr>
<tr><td>TOTAL, CANON DE ARRENDAMIENTO</td><td>$ 1.621.796,00</td><td>$ 380.421,00</td><td>$ 2.002.217,00</td><td>$ 24.026.604,00</td></tr>
</table>
El arrendatario se cancelará cada mes en la cuenta de los fondos especiales por el concepto del canon de arrendamiento.
Adicional al valor del canon de arrendamiento, se deberá cancelar lo correspondiente a servicios públicos domiciliarios (aguas, energía y gas), los cuales contaran con un medidor interno para cada servicio, control que será llevado a cabo por el funcionario de Bienes Raíces de la unidad mediante planilla donde calcule el consumo mensual del servicio y generara los respectivos valores según las cifras o costos que marque la facturación principal y única. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria Fondos Especiales Departamento de Policía Quindío.</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA CUARTA.- FORMA DE PAGO</td><td>El pago del canon de arrendamiento, se realizará en moneda legal colombiana, por anticipado dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del inicio del contrato en la siguiente cuenta:

Cuenta Corriente Nro: 64202659-5
Fondos Especiales Departamento de Policía Quindío
Banco: Banco BBVA
Adicional al valor del canon de arrendamiento se deberá cancelar lo correspondiente a servicios públicos domiciliarios (aguas, energía y gas), los cuales contaran con un medidor interno para cada servicio, control que será llevado a cabo por el funcionario de Bienes Raíces de la unidad mediante</td></tr>
</table>

	planilla donde calcule el consumo mensual del servicio y generara los respectivos valores según las cifras o costos que marque la facturación principal y única. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria antes mencionada. 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. Una vez realizada la consignación deberá publicarla en el SECOP II y enviar una copia de dicho elemento a la oficina del grupo de Tesorería del Departamento de Policía Quindío, así mismo copia al supervisor del contrato para que sirva como soporte documental del proceso contractual.
CLAUSULA QUINTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN	El Plazo de ejecución del contrato será por doce (12) meses contados a partir de la notificación de la comunicación de inicio de ejecución del contrato.
CLAUSULA OCTAVA: LUGAR DE ENTREGA Y PRSTACIÓN DEL SERVICIO	El contratista tomará en arriendo un área de aproximada de 112 m^2 asignada en la base del Comando del Departamento de Policía Quindío y la cafetería del casino suboficiales de 72.7 m2, Avenida centenario calle dos (2) norte, Armenia Quindío, bloque principal, primer piso, área destinada para el funcionamiento del restaurante y cafetería
DÉCIMA OCTAVA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos.

LA POLICÍA NACIONAL

coronel **PEDRO JOSÉ SAAVEDRA PINZÓN**
Comandante Departamento de Policía Quindío (E)

CONTRATISTA

Erika Gomez

ERIKA YULIETH GOMEZ CIFUENTES
1.094.910.773 de Armenia (Quindío)

ANEXO NO. 2

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y OFERTA ECONÓMICA

ITEM	DETALLE
1	ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN ÁREA DE (112 M2 APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE.

ITEM	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES
1	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar certificación emitida por el representante legal de la empresa, donde especifique que cualquier infracción a las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el arrendatario a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, el Departamento de Policía Quindío se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el arrendatario con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión. En casos de reincidencia, el Departamento de Policía Quindío podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. Igualmente deberá presentar certificación, donde especifique que el arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y protección de bienes de todo el personal que trabaje para él.
2	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la dotación necesaria que requiera para la puesta en marcha del presente contrato los equipos y elementos propios de restaurante y cafeteria como grecas, neveras, congeladores, vajilla, etc. la instalación de un televisor con conexión a parabólica es opcional del arrendatario, las mesas sillas adicionales que requiera, estos elementos serán suministrados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.
3	Los elementos propios del arrendatario que requiera ingresar al Comando de Policía, para el funcionamiento de la cafetería, como abarrotes, alimentos y proveedores deberán coordinarse previamente con el personal de seguridad para el respectivo ingreso en horarios hábiles de 07:00 am a 06:00 pm, permitiendo el registro de las personas, vehículos y elementos ingresados.
4	El arrendatario y futuro contratista deberá enviar listado del personal que laborará en la cafetería para la realización del estudio de confiabilidad, así mismo durante la ejecución del contrato informar al supervisor los cambios e ingresos de empleados con un tiempo prudencial de antelación con el fin de realizar los estudios de confiabilidad y dar la aprobación del respectivo cambio.
5	El arrendatario y futuro contratista se compromete a sostener los precios ofertados durante el tiempo que dure el contrato, en caso de requerir cambiar algún precio por causas externas, deberá solicitar al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato.
6	El arrendatario y futuro contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de materias primas y productos e inventario para

	atender la demanda correspondiente.
7	Tener en forma permanente dentro de su stand el personal que atenderá el servicio de restaurante y cafetería, que este calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene; una vez iniciado el contrato el personal que laborará en la Cafetería debe tener vigente el curso de manipulación alimentos.
8	Tener a la mano una carpeta con la documentación de las certificaciones vigentes de los controles relacionados en el ítem Nro. 3, incluido el certificado de manipulación de alimentos, para presentar al supervisor de contrato o entes de control sanitario en el momento que sea requerido.
9	El arrendatario y futuro contratista se compromete actualizar la carpeta con la información requerida al cambiar el personal, como son hojas de vida, certificados y aportes parafiscales
10	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir a cabalidad con el Decreto 3075 de 1997 Art. 3, 11, 13 y demás sobre la materia, con la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 y demás sobre la materia (manipulación de alimentos, almacenamiento de productos perecederos etc.)
11	El arrendatario y futuro contratista se compromete a 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 y afiliación al sistema de seguridad social.
12	El arrendatario y futuro contratista se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería este dotado de vestuario y elementos requeridos por salubridad para la manipulación de alimentos (gorros, guantes, tapabocas etc.), ya que estos elementos se deben portar permanentemente.
13	El arrendatario y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios en un lugar visible en las instalaciones del restaurante y cafetería tomado en arrendo.
14	El arrendatario y futuro contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones; y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.
15	El arrendatario y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el Jefe del Área Administrativa y Financiera, supervisor del contrato y/o ordenador del gasto por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).
16	El arrendatario y futuro contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días hábiles a la notificación de inicio del contrato debiendo hacer entrega del recibo de consignación a la oficina de tesorería con copia al supervisor del contrato, en caso de no cumplir la multa se aplicara por cada dia de retardo hasta por un plazo de quince (15) dias calendario que se descontara del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella.
17	El horario normal para la atención que se compromete a cumplir el arrendatario y futuro contratista es de lunes a viernes de 06:00 am hasta las 19:00 horas y fines de semana y festivos de 07:00 am a 18:00, este horario debe ser cumplido y hasta esa

	hora debe contar con servicio de comida y venta al público, cualquier modificación al contrato debe ser puesto a consideración por el señor ordenador del gasto para que posteriormente se ajuste mediante modificatorio.
18	Los equipos extras que se requieran, el arrendatario y futuro contratista para la organización y prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.
19	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico, al inicio de la ejecución del contrato y en adelante cada seis 6 meses o de acuerdo a lo exigido por las autoridades competentes, así mismo se establece que esta debe realizarse con una empresa contratada y certificada para tal fin, para lo cual deberá presentar al supervisor del contrato certificado de la fumigación y de los elementos utilizados para esta actividad, los cuales no deben poner en riesgo la salud de las personas que hacen uso del servicio de restaurante y cafetería.
20	El arrendatario y futuro contratista no podrá realizar obras, ni modificaciones estructurales a las instalaciones en arrendo.
21	El arrendatario y futuro contratista se obliga a no usar el inmueble para actividades diferentes a las del objeto de la contratación, quedando terminantemente prohibido su uso para la elaboración de comidas o diferentes actividades relacionadas con obligaciones adquiridas con terceros, diferente a la Policía Nacional.
22	Las pérdidas o deterioros que se operen en bienes o maquinaria dejados en las instalaciones de la cafetería, serán de absoluta y exclusiva responsabilidad del arrendatario y futuro contratista, sin que pueda deducirse responsabilidad por ningún concepto a la institución (Policía Nacional – Departamento de Policía Quindío).
23	El arrendatario y futuro contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio, cumplir con los reglamentos sanitarios; así como mantener impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato.
24	Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en atención y servicio al cliente, anexando la respectivas certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el cliente.
25	El arrendatario y futuro contratista se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente como son: botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.
26	El arrendatario y futuro contratista se compromete a generar una cultura de reciclaje, para lo cual tendrá a su disposición puestos para la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en sus respectivas bolsas por color.
27	El arrendatario y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar maquinas de juegos de azar o suerte, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.
28	El arrendatario y futuro contratista es responsable de las deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargada de realizar el cobro de la cartera de mora.

29	El arrendatario y futuro contratista deberá implementar las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones, así mismo no podrá verter ningún tipo de grasas o aceite usado en el alcantarillado, debiendo depositar los residuos en un envase y hacer entrega a una entidad idónea y certificada para la recolección de las grasas.
30	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 1 ves cada 2 meses dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afine. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.
31	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado, una vez realizada la misma, se deberá entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.
32	El oferente deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación y en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la resolución 2184 del 26/12/2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", a través de la cual se adopta en todo el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así: ✓ Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas). ✓ Color blanco para depositar los residuos aprovechables (plástico, cartón, papel, vidrio, metales, multicapa). ✓ Color negro para depositar los residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados).
33	No utilizar polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir y/o empacar los alimentos.
34	para la adquisición de los productos alimentarios y los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, el arrendatario y futuro contratista deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de 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 cualquiera otra disposición que lo modifique, adicione o sustituya
35	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y almacenamiento de los alimentos, los cuales podrán ser verificados en cualquier

	momento por el funcionario del Sistema de Gestión Ambiental de la unidad.
36	De resultar aplicable, el oferente y futuro contratista deberá cumplir con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones" expedidas por el Ministerio de Ambiente, o aquella norma que modifique, adicione o sustituya, relacionado con la presentación de la aprobación ante la autoridad ambiental competente del Sistema de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Pila y/o acumuladores que poseas o este participando, y enviar a la respectiva unidad policial, los lineamientos y procedimientos para su participación como consumidores.
37	El arrendatario y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites 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.
38	El arrendatario y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley, una vez realizada la misma se debe entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.
39	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.
40	Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico el cual deberá ser entregado al supervisor del contrato antes de iniciar con la ejecución de contrato. La Dirección de la empresa o el contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por

	ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la Dirección de la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. - Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, alimentos y de las superficies de contacto con este. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las 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. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado en cuero cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo.
41	NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia

prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos.

- Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.

- Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero.

- Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos.

- Para la manipulación de productos "cárnicos y aves" se establecen los siguientes requisitos:

Recepción
- Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades.

- La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C.

Adecuación
- El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4 °C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frío.

- Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso.

- Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación.

Almacenamiento
- Se debe almacenar las carnes en las unidades de frío correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente.

- En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo.

- Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.

Preparación

- Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70 °C sin interrupción del proceso de cocción.

- Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación final.

- No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.

Servicio

- Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.
- Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:

Recepción

- Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades.

- Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros

Adecuación

- Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud.

- Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.

- Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.

- Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.

Almacenamiento

- Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación.

Preparación

	• Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente. Servicio • Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación. • Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos: Recepción • Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da. • La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado. Almacenamiento • Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S • Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. Preparación • Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación. Servicio • Deben mantenerse en temperaturas de seguridad. • Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad. • Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: • Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisura dos, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. • Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra.

	• 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. • Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.
42	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION • Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. • Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: • Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. • Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. • Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". • Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. • Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. • Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. • Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. • Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. • Las puertas de congelación deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. • La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. • Las verduras que va a permanecer más 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. • Los huevos se almacenaran en sitios que garanticen la buena conservación. • Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.
43	MATERIAS PRIMAS • 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, sabor).

	• Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • 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 servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos cuya envoltura que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados Entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.
44	EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista, como losa, grecas, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de los las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. • Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo.

	PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. • El menaje se debe lavar cada vez que se utilice. • El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. • La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado. • El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. • El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. • Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente • Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. • Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. • Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).
45	DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que personal Policial se quemen al momento de su consumo. • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.
46	DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada 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. Deben tener tapa de pedal. • 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.
47	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS • Semestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control y enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.
48	ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; 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. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. RECOLECCION DE BASURAS; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables. DESINFECION; 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 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. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antibacterial líquido. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.
49	DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS: • Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental.

	• El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.
50	SERVICIOS PUBLICOS • Sera responsabilidad del contratista el pago de las facturas por la prestación de los servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de las mismas, los cuales deben ser consignados en la cuenta de fondos especiales de la policía nacional. • El arrendatario se compromete a instalar los medidores internos derivados del principal que sean necesarios para el buen funcionamiento del inmueble, con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio púbico consumido (KWh y m) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario.
51	Las personas que se encuentran manipulando alimentos y prestando el servicio a la mesa no deben manipular dineros, ya que para esto se debe destinar una persona exclusivamente, con el fin de evitar contaminación de los mismos, de igual manera se exige el uso de gorros y tapabocas, entre otros. Se le recuerda que existen unas exigencias de salubridad que prohíben que las personas que están manipulando los alimentos, como son cocineros y meseros no deben tener barbas, portar permanentemente gorros, tapabocas, delantales entre otros.
52	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la disponibilidad de por lo menos tres, cuatro o más de los menús para desayuno, almuerzo y comida, así mismo que hasta la hora que se establezca para la atención al público, este deberá tener disponibilidad del personal e insumos para la venta de comidas que estén dentro de los menús.
53	Con el objeto de cumplir con la normatividad vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes deberán presentar junto con la oferta los permisos o licencias que dieron origen a su compañía y el 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 proceso serán asumidas como responsabilidad del oferente.
54	El oferente debe garantizar que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.
55	Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel" (aplica a los contratos en los que se deben presentar informes).
56	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, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.

57	El oferente deberá impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma 15 días posteriores al inicio de la futura contratación en temas tales como: Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados, uso de elementos de protección personal, ahorro y uso eficiente de recursos de agua y energía, normativa ambiental, saneamiento básico.
58	Presentar al supervisor del contrato, los reportes de la socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.
59	El oferente deberá verificar si las instalaciones cuentan con trampa de grasa, en caso de no poseerlas, deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de las grasas, aceites, y material sólido generados por la actividad del 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 si es de su propiedad.
60	El oferente debe realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos, 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 alimentación de ganado porcino.
61	No utilizar mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.
62	El aceite de cocina usado deberá ser almacenado en un recipiente marcado con el tipo de residuo, en un lugar seco y libre de la humedad y se deberá gestionar su disposición final con un gestor ambiental autorizado para ello, debiendo presentar el certificado y/o soporte al supervisor del contrato cada vez que se realice la recolección.
63	Los residuos no aprovechables (basura) deberán ser trasladados hasta el centro de acopio de las instalaciones del Departamento de Policía Quindío, ubicado detrás del bloque de la Seccional de Investigación Criminal, no dejar las basuras en zonas de uso común como pasillos, parqueaderos.
64	Los residuos sólidos aprovechables deberán ser gestionados con una empresa de recicladores de oficio legalmente constituida, solicitando el certificado de aprovechamiento y entregando copia al supervisor del contrato.
65	No estar registrado como infractor en el RUIA, presentar pantallazo
66	El señor contratista se hará cargo del pago total de los servicios públicos
67	EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EN BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO: Con el fin de garantizar la calidad y el cumplimiento en la ejecución del contrato, el oferente deberá anexar certificaciones de contratos (una certificación por contrato) celebrados con entidades públicas y/o privadas, cuyo objeto sea igual o similar al objeto de la presente contratación, la sumatoria de la cuantía de las certificaciones deberá ser junior o igual al 50% del presupuesto oficial asignado a este proceso, estas certificaciones deberán contener la siguiente información:

	1. Nombre o razón social del contratante. 2. Nombre o razón social del contratista. 3. Objeto del contrato. 4. Número del contrato. 5. Valor del contrato en pesos colombianos 6. Las certificaciones deben estar suscritas por el representante legal o apoderado de la entidad contratante o quien haga sus veces, indicando NIT, Dirección y Teléfono. 7. Concepto de la recepción del contrato. Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación, no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto del contrato.

ANEXO No 3

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR ESTIMADO
1	Caldo de costilla 16oz, pan 50gr, arepa 30gr y bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 oz	9.700,00
2	Consomé de menudencias 16oz, pan 50gr, arepa 30gr, y bebida (café, pintado o chocolate en leche) 8 oz.	8.100,00
3	Huevos al gusto 120gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 oz	7.500,00
4	Huevos al gusto 120gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8oz.	8.300,00
5	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 oz	8.300,00
6	Tamal 400 gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	10.000,00
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130 gr, arroz 220 gr, arepa 30 gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz.	9.700,00
8	Sándwich compuesto por: jamón 16gr, queso 20gr, pan tajado 50gr, café o chocolate con leche 8oz	5.600,00
9	Huevos al gusto 120gr, queso cuajada 60g, croissant de queso 110 g, porción de fruta 120gr y bebida 8oz	9.500,00
10	Omelette especial (huevo, jamón, queso, maicitos, tocineta, salchicha y champiñones), arepa 30gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	9.095,00
11	Arepa con carne desmechada (arepa 50gr, huevo 60gr, carne desmechada 60gr, queso lonchita 16gr), arepa 30gr y bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8oz	8.900,00
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, manzana, kiwi) en vaso 12 oz.	2.750,00
13	Arroz 120g, proteína 120gr (res - pollo o cerdo en diferentes presentaciones como: carne encebollada, asada, albóndigas, carne desmechada, bistec, pollo a la jardinera, etc ..), sopa 8oz (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano,	11.000,00

	sancocho, etc..), principio 100gr (verdura, frijol, garbanzo, lentejas, arvejas o blanquillo) y bebida 9oz (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, gaseosa, etc.)	
14	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 16 oz y gaseosa 9oz	9.700,00
15	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 150gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa 9oz	14.000,00
16	Porción de carne de res y/o cerdo 120gr.	5.700,00
17	Porción de arroz 120gr	1.200,00
18	Café con leche 6oz	2.100,00
19	Café con leche 8oz	2.900,00
20	Tinto 6oz	1.300,00
21	Tinto 8oz	1.700,00
22	Aromática 8oz	1.200,00
23	Jugo natural en agua 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	2.100,00
24	Jugo natural en leche 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	3.000,00
25	Jugo de naranja natural 9oz	2.100,00
26	Té en botella 500ml	3.100,00
27	Agua en botella x300ml	1.300,00
28	Agua botella con gas x600ml	2.300,00
29	Agua botella x600ml	2.000,00
30	Agua botella saborizada x600ml	3.600,00
31	Agua de sábila botella x330ml	2.800,00
32	Bebida hidratante x500ml	4.500,00
33	Jugos de sabor a fruta x500ml	3.400,00
34	Jugos de sabor a fruta caja x200ml	1.700,00
35	Gaseosa x400ml	2.800,00
36	Gaseosa x250ml	2.600,00
37	Gaseosa x3.125 ml	6.400,00
38	Gaseosa x1.5 litros	3.900,00
39	Malta pet x200ml	2.000,00
40	Malta Pet x330ml	2.700,00
41	Malta pet x1.5ml	5.300,00
42	Bebida energizante x380ml	3.500,00
43	Jugo de naranja botella 400ml	2.500,00
44	Chocolatina 12gr	1.000,00
45	Papas fritas variadas 65gr	3.500,00
46	Papas fritas variadas 36gr	2.500,00
47	Platanitos variados 38gr	2.500,00
48	rosquitas 19gr	2.300,00
49	Doritos 43gr	2.500,00
50	Choclito 40gr	2.500,00

51	Galleta funcional 34gr	1.500,00
52	Dulce mentolado en barra surtido 30gr	1.900,00
53	Dulce mentolado surtido 30gr	400
54	Chiclet's pequeño	400
55	Chiclets grande	1.700,00
56	Confite refrescante pequeño 32gr	200
57	Bombón unidad x20gr	800
58	Maní unidad x40gr	2.700,00
59	Bolitas de queso 34gr	2.200,00
60	Empanada carne 100gr	2.500,00
61	Buñuelo 60gr	1.300,00
62	Pandequeso 60gr	1.400,00
63	Almojábana 60gr	1.800,00
64	Croissant de queso 100gr	2.300,00
65	Croissant de jamón y queso 110gr	2.500,00
66	Pan agridulce 50gr	600
67	Pan aliñado 50gr	400
68	Pan coco x50gr	500
69	Pastel de arequipe 100gr	1.600,00
70	Pan de leche x50gr	500
71	torta de chocolate 80gr	3.300,00
72	Brazo de reina 70gr	1.500,00
73	Chicharrón 100gr	1.600,00
74	Donas 100gr	1.500,00
75	Pastel de pollo unidad 120gr	2.800,00
76	Pastel hawaiano unidad 110gr	2.500,00
77	Milhojas 260gr	5.500,00
78	Postre tres leches 240gr	5.900,00
79	Yogurt con gelatina 260gr	2.700,00
80	Torta tres leches de maracuyá 180gr	3.700,00
81	Tiramisú 190gr	4.700,00
82	Torta maria luisa 100gr	2.700,00
83	Yogurt bolsa unidad x100gr	1.700,00
84	Yogurt vaso unidad x200 ml	3.500,00
85	Leche saborizada caja x200ml	3.500,00
86	Avena bolsa x200gr	1.500,00
87	Avena en vaso x250gr	4.000,00
88	Bonyurt unidad x170gr	4.900,00
89	Bebida de fruta natural botella unidad x237gr	3.400,00
90	Empaque biodegradables para seco und.	1.600,00
91	Empaque biodegradable para sopa 8oz und.	400
92	Vaso plástico con tapa 9oz und.	300
93	Cuchara plástica sopera und.	100
94	Cuchillo plástico und.	100

95	Tenedor plástico und.	100

1.5	CANON TOTAL ARRENDAMIENTO	
1.5.1	EL OFERENTE DEBERA COLOCAR EL VALOR EXACTO ($ 2.002.217,00) DESCRITO QUE CORRESPONDE AL CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO CAFETERÍA Y CASINO SUBOFICIALES DEQUI	
1.5.1.1	ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN ÁREA DE (112 M2 APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
24.026.604,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	80131500	ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA CON UN ÁREA DE (112 M2 APROXIMADAMENTE) Y ARRENDAMIENTO CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES DE 72.7 M2 APROXIMADAMENTE	12,00	UN	2.002.217,00	2.002.217,00	24.026.604,00

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **PEDRO JOSÉ SAAVEDRA PINZÓN**
Comandante Departamento de Policía Quindío (E)

CONTRATISTA

Erika Gomez
ERIKA YULIETH GOMEZ CIFUENTES
1.094.910.773 de Armenia (Quindío)

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:	Aprobó:	Aprobó:
SI. HUMBERTO ALONSO GONZÁLEZ NOREÑA Analista de contratos DEQUI	IT. EDWIN HERNANDO GÁLVEZ BETANCOURTH Jefe Grupo Contratos DEQUI (E)	SI. DIDIER ENRIQUE SOSA MARTINEZ Asesor Jurídico DEQUI (E)	TATIANA RAMIREZ CT. BETTY TATIANA RAMIREZ CHAVEZ Jefe Área Administrativa DEQUI (E)	TC. RODRIGO RAMIREZ POLANCO Subcomandante Departamento de Policía Quindío