MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

RESOLUCIÓN NÚMERO 0120 **DEL** 30 JUN 2023

Por la cual se justifica la contratación directa como modalidad de selección para el proceso PN ESPOL CD 021 2023 cuyo objeto es ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO (KIOSCO) DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET.

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

En uso de sus facultades legales, en especial las que confieren, la Resolución número 2115 del 23 de junio de 2023 de la Dirección General de la Policía Nacional y Resolución 0159 del 23 de enero de 2023 expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, y,

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

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

Que el Decreto 1082 de 2015 "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional" estableció en la sección 1, subsección 4 en su artículo 2.2.1.2.1.4.1. ***Acto administrativo de justificación de la contratación directa.*** *La Entidad Estatal debe señalar en un acto administrativo la justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa.*

Que con arreglo a lo dispuesto en los artículos, 51 de la Ley 179 de 1994, 12 de la Ley 80 de 1993, articulo 9 de la Ley 489 de 1998 y artículo 37 del Decreto 2150 de 1995, el Director General de la Policía Nacional delegó mediante Resolución número 00684 del 18 de marzo del 2022, en algunos funcionarios la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional y suscribir convenios y/o contratos interadministrativos.

Que en el numeral 4.5 del artículo 1º, de la citada Resolución delegó en los directores de Escuelas la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional mediante la modalidad de contratación directa, para el arrendamiento de inmuebles.

Que el 29 de junio de 2023, se recibió el estudio previo cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO (KIOSCO) DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET, por parte del señor mayor Mariano Orozco Balmaceda, Jefe de Planeación.

Que mediante consecutivo de acta de revisión No. 108 del 29/06/2023, fue avalado el estudio previo por el comité de adquisiciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", dentro de su planta física, cuenta con un espacio de 50,26 m2, ubicado contiguo al auditorio General Saulo Gil Ramírez Sendoya, para la prestación del servicio de cafetería tipo café gourmet; pero dentro de su objeto misional no está el desarrollo de este tipo de actividades y de igual forma no se cuenta con personal idóneo para realizarlo.

Por lo tanto, para la institución, es importante contar con este tipo de servicios, toda vez que se cuenta con una población que asciende a las 1500 personas aproximadamente, entre personal de planta, discentes, docentes y demás personal flotante.

Lo cual hace necesario dar este espacio en arriendo a un tercero, que cuente con los medios e insumos necesarios, experiencia e idoneidad para la prestación del servicio de cafetería tipo café gourmet, y que ofrezca los siguientes beneficios: facilitar la obtención del servicio antes mencionado, en la misma sede de la Entidad de manera oportuna y segura, en condiciones óptimas de higiene y salubridad a precios razonables; que los funcionarios reciban una excelente atención por parte del arrendatario y sus colaboradores o empleados y se genere un ambiente que resulte agradable y tranquilo. Este tipo de servicio dentro de las instalaciones, proporciona un adecuado bienestar y evita el desplazamiento fuera de las mismas, permitiendo minimizar los riesgos a los funcionarios públicos.

Con el arrendamiento de este kiosco, también se busca generar un espacio adecuado, donde la comunidad académica pueda reunirse a compartir temas de literatura, arte, ciencia y filosofía, con el fin de concretar ideas y opiniones, en la que fluya la conversación y la comodidad de nuestros estudiantes, ofreciendo un servicio de calidad, confort y ambientación de este espacio.

Teniendo en cuenta las necesidades mencionadas anteriormente y que la unidad no cuenta con personal de planta que tenga el grado y perfil para la prestación de este servicio, se hace necesario continuar con el local en arriendo a un tercero, que tenga la experiencia e idoneidad de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas.

Que este espacio ha sido objeto de arrendamiento desde el 22/02/2017, mediante contratos No. 45-1-16049-17; 45-1-16123-18; 45-1-16035-19; 45-1-16002-20 y 45-1-16011-22, y cuenta con avaluó de renta enviado mediante comunicación oficial S-2017-001600-DINAE del 06/02/2017, realizado por el señor Subintendente JHON JAIRO MANCERA GUEDEZ, funcionario avaluador de la Dirección Nacional de Escuelas; el cual se ha venido actualizando en cada uno de los contratos y prorrogas de acuerdo con el índice de precio al consumidor (IPC 2017 4,09%); (IPC 2018 3,18%); (IPC 2019 3,80%); (IPC 2020 1,61%); (IPC 2021 5,62%) y (IPC 2022 13,12%); dicho avalúo No incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural. (En cumplimento al numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución 030409 del 30/07/2014 "*por la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional*" e instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional)

Para el valor estimado del presente proceso de arrendamiento, se realizara conforme a lo establecido en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020, "*Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional, en el numeral dos,* **que a letra dice**: *...(la unidad policial o dependencia interesada en arrendar un inmueble o un espacio al interior de una instalación policial, para la prestación de un servicio en beneficio de los funcionarios, deberá desarrollar las siguientes actividades, y consecución de documentos, en caminados a la planeación del contrato y a establecer la viabilidad de su suscrición :*

2.1 Avalúo canon de arrendamiento: para la suscripción de un nuevo contrato de arrendamiento, el avalúo comercial del canon de arrendamiento se hará con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio previsto en la Resolución 620 de 208 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi

DANE
INFORMACIÓN PARA TODOS

GOBIERNO DE COLOMBIA

IPC. Variación mensual, año corrido y anual

Total IPC (2013 - 2022)

2013 - 2022 (Diciembre)

Años	Variación %		
	Mensual	Año corrido	Anual
2013	0,26	1,94	1,94
2014	0,27	3,66	3,66
2015	0,62	6,77	6,77
2016	0,42	5,75	5,75
2017	0,38	4,09	4,09
2018	0,30	3,18	3,18
2019	0,26	3,80	3,80
2020	0,38	1,61	1,61
2021	0,73	5,62	5,62
2022	**1,26**	**13,12**	**13,12**

Que el 09 de junio de 2023, se realizó comité de gestión humana, en el cual se analizó de cada una de las ofertas a llegadas por parte de EJECHA CAMPO Y SABOR: Representante Legal: CESAR ANDRES OSPINA y PAN & PONKÉ: Representante Legal GUILLERMO AMAYA FORERO, el comité selecciono por precios, calidad y experiencia la oferta de la señor GUILLERMO AMAYA FORERO representante legal de PAN & PONKÉ, para dar en arrendamiento de un espacio físico para la instalación de un contenedor para la prestación del servicio de frutería-heladería, dentro de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

Finalmente, se indica que mediante acta No. 000232 SUDIE - ARACA – 2.25 del 09 de junio de 2023, se realizó comité de gestión humana, dejando constancia escrita de la selección del proveedor que tomara en arrendamiento el espacio físico (kiosco) dentro de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", donde prestara el servicio de cafetería tipo café gourmet, seleccionando al señor Néstor Guillermo Amaya Forero, por experiencia, precio y calidad sobre las demás propuestas presentadas en el comité.

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

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

PLAZO DE EJECUCIÓN

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

días calendarios de cada mes, El valor correspondiente será consignado a nombre de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", en la siguiente cuenta bancaria:

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

Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados los primeros (5) cinco días calendario de cada mes, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique el supervisor del contrato, con relación a las lecturas de consumo durante el de agua (M^3) y energía (Kw), en la siguiente cuenta:

Banco:	Banco Popular
Cuenta:	Corriente
Numero:	110-044-00089-1

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

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

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

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

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

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	La lista de productos y precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta, así como los valores agregados y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público.		

Tinto campesino (canela y panela)	$2.200
Expresso (2 onzas de café) 4 onzas	$2.200
Expressos doble (4 onzas de café) 7 onzas	$ 3.000
Expresso vienes (leche cremada) 4 onzas	$ 3.800
Aromática de thisana fruta 9 onzas	$3.000
Aromática natural 9 onzas	$1.500
Latte 9 onzas	$ 3.000
Latte sabores 9 onzas	$ 3.500
Capuchino 9 onzas	$4.000
Capuchino con sabores	$4.500
Macchiato (2onzas de café +crema) 7onzas	$ 4.000
Café Bombom (2 onzas de café + leche condensada) 7onzas	$ 4.500
Leche caliente 9 onzas	$ 2.500
Te Chai frio o caliente12 onzas	$7.000
Te en leche 9 onzas	$ 3.000
Te en agua 12 onzas	$ 2.200
Milo 9 onzas	$4.500
Chocolate express 9 onzas	$ 3.000
Agua de panela grande 12 onzas	$ 2.500
BEBIDAS FRÍAS	
Salpicón 13 onzas	$ 4.000
Jugo de naranja 13 onzas	$ 4.000
Jugo de papaya o combinado 13 onzas	$ 4.000
Kumis, Yogurt, avena alpina	$3.300
Bonyurt	$3.500
Gaseosa 600ml	$3.000
Gaseosa 400ml	$ 2.700
Gaseosa mini 250ml	$ 2.000
Agua mini	$ 1.200
Agua 600 ml	$ 2.000
Agua litro	$ 3.000

Jugos Naturales en leche	$ 4.000
Batidos de fruta natural	$ 5.500
Gaseosa en lata	$ 2.600
Limonada natural	$ 4.000
Malteadas	$7.500
Limonada de coco	$6.900
Cerezada	$6.900
Pony malta mini	$1.700
Saviloe 330 ml	$2.000
Jugo Hit 500 ml	$2.600
ONCES	
Papa rellena	$2.800
Arepa de huevo con carne	$3.000
Pasabocas de bocadillo	$2.000
Empanada de carne o pollo	$2.500
Galletas de avena , chocolate	$2.500
Palito de queso	$2.500
Queso pera	$2.500
Queso relleno	$2.900
Tortas caseras	$5.000
Mantecada	$3.000
Brawnie	$3.000
Ensalada de fruta 13 onz	$ 6.000
Porción de Fruta	$ 4.000
Ensalada de fruta sencilla 16 onz	$ 4.500
Ensalada Especial 24 onz	$8.800
Ensalada Mixta 24 onz con helado	$9.000
Ensalada Junior	$4.500
Brownie con helado	$4.500
Fresas con crema	$5.000

muffins varios sabores	$3.500
Mr tea	$3.000
Speed max	$2.000
PLATOS LIGEROS	
Tortilla española	$ 6.000
Tortilla española en combo con chorizo y late	$ 8.200
Sandwichs de jamón y queso	$3.000
Sandwichs gourmet de pavo, serrano, roasbeff en pan Ciabatta	$7.000
Sandwichs Gourmet en combo con papa chip y jugo natural	$ 10.000

OPCIONES DE COMBOS		
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
Combo # 1	Agua panela + almojábana + queso	$5.000
Combo # 2	Tinto pequeño + croissant	$4.000
Combo # 3	Cafe latte 7 onz + hojaldre + salchica	$6.000
Combo # 4	Tinto pequeño + Brownie	$4.000
Combo # 5	Tinto pequeño + Galleta chip	$4000

OPCIONES DE COMBOS			
PRODUCTO	DESCRIPCION	PRECIO	COMBO
Sándwiches Jamón de cerdo	Jamón de cerdo línea premium (125gr), queso tipo mozzarella (60 gr), pan árabe, o de elección del cliente (75gr), vegetales elección del cliente, salsas elección del cliente	$7.000	SANDWICHES + JUGO NATURAL $9.0000
Sándwiches Jamón de cordero	Jamón de cordero línea premium (125gr), queso tipo mozzarella (60 gr), pan árabe, o de elección del cliente (75gr), vegetales elección del cliente, salsas elección del cliente	$7.000	SANDWICHES + JUGO NATURAL $9.0000
Sándwiches Jamón de pollo	Jamón de pollo línea premium (125gr), queso tipo mozzarella (60 gr), pan árabe, o de elección del cliente	$7.000	SANDWICHES + JUGO NATURAL $9.0000

	tipo mozzarella (60 gr), pan árabe, o de elección del cliente (75gr), vegetales elección del cliente, salsas elección del cliente		
FAJITAS DE POLLO	Carne de pollo desmechada y horneada en salsa de champiñones(125gr), queso tipo mozzarella (60 gr), tortilla de trigo (40gr), vegetales elección del cliente.	$8.000	FAJITA +JUGO=$ 10.000
CHORIPAN	Chorizo de cerdo (100gr) pan árabe o artesanal 50 gr, chimichurri, queso crema	$7.000	CHORIPAN + JUGO=$10.000
PERRO CALIENTE	Salchicha tipo Americana (80gr) pan tipo perro, tiras de queso, papa ripio, salsas	$7.000	PERRRO CALIENTE+ JUGO = $9.000
HAMBURGUESA	Carne de res (120 gr), pan tipo hamburguesa, queso mozzarella, vegetales y salsas	$9.000	HAMBURGUESA + JUGO =$11.000

NOTA: Cualquier inclusión o eliminación de productos y precios deberá informar al supervisor para que emita concepto de si es viable o no.

VALORES AGREGADOS:

1. Si la entidad cuenta con el servicio de auxiliares de policía, se podrá suministrar sin costo alguno para la entidad un termo con bebida caliente para quienes presten turno en las horas de la noche (primer turno); de igual forma ponemos a disposición y sin costo alguno nuestra logística (mantelería, menaje, sillas, grecas, entre otros); como apoyo en cada una de las actividades de bienestar que realicen a los auxiliares de policías.
2. Dentro del espacio tomado en arriendo se podrá adecuar un área, donde los funcionarios puedan calentar sus alimentos; donde el consumo de energía será asumido por el arrendador.
3. Cada vez que se reciba un curso de ascenso y si la entidad lo permite, instalaríamos un punto venta de bebidas calientes **promocional tipo 2x1.**
4. TECHO PARTE INTERNA Y VENTANAS DEL KIOSCO: Inmunización y embellecimiento con pintura lacada especial para este tipo de bienes, sin cambiar o modificar la estructura.
5. TECHO PARTE EXTERNA: Embellecimiento, adecuación y ampliación del techo ubicado en la zona común del kiosco, buscando con este valor agregado el bienestar del personal que visita las instalaciones de la ESPOL; ya que en momentos de lluvia o abundante sol, la cubierta actual no brinda la protección

2	El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario.		
3	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.		
4	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro de la cafetería tipo CAFÉ GOURMET esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. **Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Curso de manipulación de alimentos, examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo.**		
5	**CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM descritos en los Decretos 3075 de 1997, 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. EL ARRENDATARIO deberá realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: □ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. □ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. □ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la		

, "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN PARA EL PROCESO PN ESPOL CD 021 2023 CUYO OBJETO ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO (KIOSCO) DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET.

	□ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) □ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. □ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.		
6	EL ARRENDATARIO deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Postgrados de Policía por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto señale el supervisor del contrato, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales junto con el supervisor se verificaran periódicamente informando los resultados a la Dirección de la Escuelas.		
7	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios en la cafetería.		
8	**ASEO Y LIMPIEZA** **EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA PROPIA DEL ARRENDATARIO** Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. DESINFECCIÓN: -Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. -Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. - El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. - Los equipos y utensilios de cafetería que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. - Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas ó palas para manipular o servir los alimentos. - Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		

, "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN PARA EL PROCESO PN ESPOL CD 021 2023 CUYO OBJETO ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO (KIOSCO) DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET.

9	EL ARRENDATARIO deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la cafetería. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.		
10	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente que le haya sido entregado por la entidad y la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICIA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. NOTA: Se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes de propiedad de la Policía Nacional lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional)		
11	HORARIO: **Lunes a Viernes:**A partir de las 06:30 horas hasta las 20:00 horas. **Sábado Domingos y Festivos:** A partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas **Nota:** en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad previa coordinación con el supervisor del contrato y aprobación por el ordenador del gasto.		
12	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios.		
13	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna y áreas comunes del sitio arrendado.		
	PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD: □ El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para		

, "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN PARA EL PROCESO PN ESPOL CD 021 2023 CUYO OBJETO ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO (KIOSCO) DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET.

	salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. ☐ El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. ☐ El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario.		
15	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:** Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: ☐ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ☐ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. ☐ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. ☐ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. ☐ Mantener la uñas cortas, limpias y sin esmalte. ☐ Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. ☐ El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013. ☐ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. ☐ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. ☐ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. ☐ Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. ☐ Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). ☐ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). ☐ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como		

	entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. □ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
16	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS** : Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.		
17	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de cafetería. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.		
18	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: • Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental. • En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. • El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, en caso de ser requerido por la escuela. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el contratista deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía. **MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:** • El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (**15 días después de la firma del contrato),** donde establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos. • Los residuos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores.		

como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.

- El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

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

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

- **El arrendatario acoge el plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto deberá solicitar dicho documento a la oficina de planeación-ESPOL en coordinación con el al supervisor del contrato.**

- El arrendatario, se abstiene de usar artículos de polietileno expandido (ICOPOR) y plásticos de único uso, para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el **plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía.**

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990

- El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección

	información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias. **PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES** • El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental. • El arrendatario aplica y promueve las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.		
19	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).		
20	Los alimentos preparados no vendidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizara la venta de estos productos al día siguiente. (empanadas, café, jugos, ensaladas de frutas, embutidos, pasteles etc)		
21	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.		
22	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.		
23	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días hábiles a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborara con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "...*El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo		

24	El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollaran las actividades de cafetería, por lo tanto áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.		
25	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del contratista.		
26	ZONA DE TERTULIAS. Adecuar este espacio donde la comunidad académica pueda reunirse a compartir temas de literatura, arte, ciencia y filosofía, con el fin concretar ideas y opiniones, en la que fluya la conversación y la comodidad, generando un espacio adecuado para la lectura de libros, revistas, periódicos de la comunidad académica de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".		
27	El horario para el ingreso de insumos y proveedores será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
28	Queda prohibido otorga créditos al personal en caso de realizarlas quedará bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro. El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.		
29	El pago de los servicios públicos está a cargo del contratista, de acuerdo a los consumos registrados en los medidores instalados por la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".		

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

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

34	Presentar junto con la propuesta copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en su actividad laboral.	Reglamento de higiene y seguridad industrial vigente		

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

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

2. Cumplir con el objeto contractual.

3. Cumplir con las especificaciones técnicas.

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

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

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

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

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

9. Restituir a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.

10. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

11. Asumir la responsabilidad de toda infracción Restituir a la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.

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

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

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

1. Poner a disposición del **ARRENDATARIO** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.
2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien, la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO**.
3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
4. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
5. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.
6. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor total estimado de la contratación asciende a **diez millones ochocientos sesenta mil pesos ($10.860.000,00) moneda legal, así:**

ESPACIOS	TOTAL, ÁREA M2	VALOR CANON MENSUAL CON IPC (13.12%) AÑO 2022 (Ajustado al mil más cercano)	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
1	50.26 M2	$ 905.000,00	$ 10.860.000,00
VALOR TOTAL			$ 10.860.000,00

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

R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1. Adelantar por la modalidad de ***CONTRATACIÓN DIRECTA*** *de conformidad con la normatividad vigente artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015*, el proceso contractual ESPOL CD 021 2023 cuyo objeto es ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO (KIOSCO) DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET", con el señor NÉSTOR

, "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN PARA EL PROCESO PN ESPOL CD 021 2023 CUYO OBJETO ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO (KIOSCO) DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET.

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

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

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

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

Dada en Bogotá, D.C.,

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

Elaborado por: SI. Duban Alirio Vanegas Figueroa
Analista Contratos
Revisado por: IJ. Juan Carlos Tuiran Tuiran
Jefe Grupo Financiero
CT. Diana María Romero Estrada
Jefe Grupo Contratos
CT. Yessica Marlen Godoy Barrera
Jefe Área Administrativa
MY. Mariano Orozco Balmaceda
Jefe Planeación
ASE04. Clara Elena Ortiz González
Jefe Asuntos Jurídicos
MY. Javier Antonio Silva Soto
Subdirector Escuela (E)
Fecha de elaboración: 30-06-2023
Ubicación: Z:\8. 2023\17. CONTRATOS\17.1 CONTRATO DE ARRENDAMIENTO\PN ESPOL CD 021 2023