MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIAL NACIONAL

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN DIEPO Nro. 80-1-30096-23
CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S., CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

Entre los suscritos, de una parte, la **POLICÍA NACIONAL**, actuando a través de su delegado, quien en adelante se denominará la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, y por la otra, el **ARRENDATARIO**, debidamente identificados como aparece en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO", hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento, previos los siguientes considerandos: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. **b)** Que el presente contrato se realizará por la modalidad de Contratación Directa – Arrendamiento de bienes inmuebles, de conformidad con lo establecido artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015. **c)** Que la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución Nro. 00090 del 15/01/2018 de la Policía Nacional. **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. OBJETO:** el objeto del presente contrato es el señalado en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **SEGUNDA. VALOR DEL CONTRATO:** para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **TERCERA. FORMA DE PAGO:** el **ARRENDATARIO** pagará a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **PARÁGRAFO PRIMERO. CUENTA PARA PAGOS:** los pagos previstos en esta cláusula se acreditarán a la cuenta que se indica en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO", a favor del **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias. **CUARTA. FORMA Y PLAZO DE EJECUCIÓN:** la forma y plazo de ejecución del contrato es el señalado en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **QUINTA. VIGENCIA:** la vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución, establecido en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **SEXTA. PRÓRROGAS:** en caso de ser necesaria la ampliación del plazo, el presente contrato podrá prorrogarse a voluntad de las partes, bajo la formalidad exigida para su existencia, con plena observancia de la normatividad vigente. **SÉPTIMA. LUGAR DEL ARRENDAMIENTO:** el inmueble objeto del presente contrato de arrendamiento corresponde al señalado en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **OCTAVA. DERECHOS DEL ARRENDATARIO:** en general, son derechos del **ARRENDATARIO**: **1)** Recibir en perfecto estado las instalaciones entregadas en calidad de arrendamiento. **2)** Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. **3)** Obtener la colaboración necesaria de la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** para el adecuado desarrollo del contrato. **NOVENA. OBLIGACIONES GENERALES DEL ARRENDATARIO: 1)** Cumplir con el objeto contractual. **2)** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. **3)** Responder en los plazos que la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. **4)** Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. **5)** Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única. **6)** Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su

custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. **7)** No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, de modo que el **ARRENDATARIO** deberá informar de tal evento a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **8)** Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto. **9)** Cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual. **10)** Brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle. **11)** Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de restaurante. **12)** Restituir el bien inmueble a la terminación del plazo, o de sus prórrogas si las hubiere. **13)** Restituir los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. **14)** Destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante. **15)** Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de restaurante, en la forma en que se describe en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS". **16)** Cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del **ARRENDATARIO** en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral. **17)** Mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados. **18)** Cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979. **19)** Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general. **20)** Al inicio del contrato, hacer entrega al supervisor del contrato el certificado de manipulación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de restaurante. **21)** Responder por los accidentes, lesión y/o fallecimiento de sus empleados durante la prestación de los servicios en el inmueble arrendado. **22)** Los elementos, productos y demás utilizados en la preparación de la alimentación deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera, transportada de forma higiénica y adecuada. **23)** Cancelar el valor de los consumos que por servicios públicos se generen en el inmueble durante la vigencia del contrato. El supervisor del contrato, en asocio con el **ARRENDATARIO** y el profesional respectivo, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio. **24)** Enviar copia mensual al supervisor del contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago. **25)** Realizar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito de la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro. En este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar indemnización. **26)** Pagar el valor del canon de arrendamiento en los términos dispuestos en el presente contrato. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta que se efectúe el respectivo pago. **27)** Entregar copia del recibo de pago de los servicios públicos que se causen durante la vigencia del contrato al supervisor. **28)** No utilizar niños, niñas y adolescentes para la prestación del servicio, salvo las excepciones previstas en la Ley. **29)** Prohibir el expendio y consumo de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia. **30)** Acatar las sugerencias y recomendaciones que realice el supervisor del contrato, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.

31). Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables. **DÉCIMA. DERECHOS DE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL: 1.** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor por el **ARRENDATARIO. 2.** Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios entregados del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del presente contrato. **DECIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL: 1)** Poner a disposición del **ARRENDATARIO** los bienes y el lugar destinado objeto del presente contrato. **2)** Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien 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. **5)** Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual. **6)** Permitir el acceso en horas laborales, a los empleados del **ARRENDATARIO,** siempre y cuando estos cumplan con la normatividad en materia de seguridad establecida. **7)** Realizar visitas dentro de las instalaciones objeto de arrendamiento, con el fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas. **DÉCIMA SEGUNDA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO:** el **ARRENDATARIO** se obliga para con la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** a no suministrar alguna 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 prestar el servicio de restaurante y cafetería de acuerdo con la establecidas en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS", por lo tanto, no podrá almacenar en él o permitir que se guarden sustancias explosivas o perjudiciales que afecten la seguridad e higiene del inmueble. **PARÁGRAFO:** se excluyen de esta prohibición los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad propio del objeto del presente contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas de seguridad necesarias. **DÉCIMA CUARTA. EXONERACIÓN DE RESPONSABILIDAD:** la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** no asume responsabilidad por: **1)** Los daños o perjuicios que el **ARRENDATARIO**, sus empleados, dependientes o visitantes puedan sufrir por causas imputables a terceros o miembros de la Policía Nacional. **2)** Hurtos o siniestros causados por incendio, inundación o terrorismo. **3)** Por la deficiente o incorrecta prestación de los servicios públicos al inmueble por parte de las empresas responsables de tales servicios. **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 **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL. PARÁGRAFO:** las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con miras a la prestación del servicio de restaurante y cafetería, no tienen la calidad de mejoras. **DÉCIMA SEXTA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL ARRENDATARIO:** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, el **ARRENDATARIO** deberá constituir y presentar a satisfacción, a favor de la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, cualquiera de los mecanismo de garantía previstos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 Decreto 1082 de 2015; que cubra los siguientes riesgos: **a) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y dos (2) meses más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si hubiera. **b) CALIDAD DEL SERVICIO:** por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución y dos (2) meses más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de sus prórrogas, si las hubiere. **c) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, vigente por un término igual al plazo del contrato y tres (3) años más, con inicio a la fecha de suscripción del contrato y la de sus prórrogas, si las hubiere. **d) DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DE LOS CONTRATOS DE OBRA:** por valor de doscientos (200) S.M.M.L.V., por un término igual al plazo de ejecución del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **PARÁGRAFO:** en el evento que la garantía consista en una póliza de seguros, el **ARRENDATARIO** acepta expresamente con su constitución que, en el evento de incumplimiento, la compañía de seguros podrá continuar como cesionario en la ejecución del contrato, siempre que sea

aceptada por la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**. En todo caso, dependiente del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecido en el Decreto 1082 de 2015. **DÉCIMA SÉPTIMA. INDEMNIDAD**: el **ARRENDATARIO** se obliga a mantener indemne a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones con ocasión de la ejecución del presente contrato. **DÉCIMA OCTAVA. INEXISTENCIA DE RELACIÓN LABORAL**: el **ARRENDATARIO** ejecutará el presente contrato con sus propios medios y con plena autonomía técnica y administrativa; el personal que vincule durante la ejecución del contrato será de su libre escogencia, debiendo cumplir con todos los requisitos exigidos en los documentos del proceso de contratación. Entre el **ARRENDATARIO**, el personal que éste contrate y la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** no existe, ni existirá vínculo laboral alguno; en consecuencia, el **ARRENDATARIO** responderá de manera exclusiva por el pago de honorarios, salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral y contractual a que haya lugar. Así mismo, el **ARRENDATARIO** deberá verificar y/o cumplir con la afiliación del personal al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos laborales) y a la Caja de Compensación Familiar, ICBF y SENA, cuando haya lugar, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley. **PARÁGRAFO**: la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** podrá exigir al **ARRENDATARIO** la terminación de la relación laboral con sus trabajadores en cualquier tiempo y el cumplimiento inmediato y directo de sus obligaciones o el cambio de sus trabajadores cuando, a su juicio, este (os) no cumpla(n) con las calidades mínimas necesarias para la ejecución de la(s) labor(es) subcontratada(s). **DÉCIMA NOVENA. SANCIONES**: **a.) MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN**. Cuando el **ARRENDATARIO** no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificaciones, adiciones o prórrogas, la póliza de garantía, la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** afectará al **ARRENDATARIO** con multas, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días calendario, siempre que se halle pendiente la ejecución de la obligación. **b.) MULTA POR INCUMPLIMIENTO PARCIAL.** En caso de mora o de incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **ARRENDATARIO**, las partes acuerdan que la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, hará efectivas multas sucesivas, cuyo valor se liquidará con base en el 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. **PARÁGRAFO PRIMERO**: el valor de la multa no será reintegrable aún en el supuesto que se dé posterior ejecución a la obligación incumplida. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: la imposición de multas no impedirá la aplicación de otras sanciones a que haya lugar por la mora o el incumplimiento. **VIGÉSIMA. CLÁUSULA PENAL**: en caso de declaratoria de caducidad, de incumplimiento parcial o total de las obligaciones derivadas del presente contrato, incluyendo la de plazo, el **ARRENDATARIO** pagará a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, a título de estimación anticipada de perjuicios, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total o proporcional al incumplimiento parcial que no supere el porcentaje señalado, sin que su pago extinga las obligaciones contractuales, incluyendo las que dieron lugar a su imposición. De igual forma, habrá lugar a la aplicación de la cláusula penal pecuniaria por el simple retardo. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en la multa por incumplimiento parcial; no obstante, la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. **VIGÉSIMA PRIMERA. EXIGIBILIDAD DEL VALOR DE LAS SANCIONES Y CLÁUSULA PENAL:** una vez en firme la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones o indemnizaciones establecidas en las cláusulas decima séptima y décima octava del presente negocio jurídico, el **ARRENDATARIO** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria a su pago. En caso de no pago voluntario, la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** descontará su valor según el caso, a título de compensación (art. 1714 C.C.), de los saldos a favor del **ARRENDATARIO**, del presente o de cualquier otro negocio jurídico suscrito con la Policía Nacional si los hubiere, la exigibilidad de la garantía única de cumplimiento, o por cualquier otro medio para obtener el pago, entre ellos, a través de la jurisdicción coactiva. **VIGÉSIMA SEGUNDA. SUPERVISOR:** el supervisor del presente contrato es el señalado en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **VIGÉSIMA TERCERA. TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** serán causales para que la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** de por terminado el contrato: **1)** El vencimiento del término de

duración del mismo. 2) El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones adquiridas por el ARRENDATARIO en la vigencia del presente contrato. 3) El abandono del inmueble arrendado. PARÁGRAFO: el presente contrato de arrendamiento se extingue al producirse la expiración del plazo, momento a partir del cual, se hace exigible la obligación del ARRENDATARIO de restituir el bien. El no cumplimiento de tal obligación al término del contrato o de sus prórrogas si las hubiere, no generará la extensión del vínculo contractual indefinidamente, hasta el momento en que se dé el cumplimiento de la obligación de restitución, puesto que tal vínculo se extingue así subsistan algunas de las obligaciones que se originaron en él. VIGÉSIMA CUARTA. RENUNCIA: el ARRENDATARIO declara que renuncia en beneficio de la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, a todo requerimiento para constituirlo en mora en el cumplimiento de las obligaciones a su cargo, derivadas del presente contrato. VIGÉSIMA QUINTA. CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del ARRENDATARIO, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el ARRENDATARIO no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, en caso de existir, así como el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. VIGÉSIMA SEXTA. OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES: en caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993, debidamente establecidas y documentadas, la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. VIGÉSIMA SÉPTIMA. MONEDA DEL CONTRATO: la moneda del presente contrato es la indicada en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". VIGESIMA OCTAVA. CESIONES Y SUBCONTRATOS: el ARRENDATARIO no podrá ceder, subcontratar o subarrendar en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al ARRENDATARIO de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL no adquirirá relación alguna con los subcontratistas y la responsabilidad de los trabajos que éstos ejecuten seguirá a cargo del ARRENDATARIO. VIGÉSIMA NOVENA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: el ARRENDATARIO declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la Ley. TRIGÉSIMA. SUSPENSIÓN TEMPORAL: las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. TRIGÉSIMA PRIMERA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS: si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, surgieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993. TRIGÉSIMA SEGUNDA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: para el perfeccionamiento del contrato se requiere de la firma de las partes y para su ejecución, la aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio. TRIGÉSIMA TERCERA. DOCUMENTOS: entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: 1) Invitación a ofertar y propuesta del ARRENDATARIO en aquellas partes aceptadas por la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL. 2) Anexos del contrato. 3) Documentos que suscriban las partes. TRIGÉSIMA CUARTA. IMPUESTOS: el

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80-1-30096-23
CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S., CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

ARRENDATARIO pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley colombiana. **TRIGÉSIMA QUINTA. LIQUIDACIÓN:** el presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y 11 de la Ley 1150 de 2007. **TRIGÉSIMA SEXTA. VEEDURÍAS CIUDADANAS:** el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. **TRIGÉSIMA SÉPTIMA. RÉGIMEN LEGAL:** este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. **TRIGÉSIMA OCTAVA. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** en virtud del presente contrato, el **ARRENDATARIO** se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. **TRIGÉSIMA NOVENA. DOMICILIO CONTRACTUAL:** para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el Distrito Capital de Bogotá. Para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original, a los

LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, 08 SEP 2023

Coronel **DALILA FAISULY PATIÑO MAHECHA**
Directora de Educación Policial (E)

EL ARRENDATARIO,

JORGE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Representante Legal Gastronomía Capital S.A.S.
José Enrique Duarte Pabón
cc. 19.144.059

Elaboró	Revisó	Revisó	Revisó
IT. ANA JUDITH GARCIA LOPEZ Analista de Contratos DIEPO	CT. SINDY ISABEL ARAUJO PINEDA Jefe Grupo Contratos DIEPO	CT. CARLOS A. SOLARTE ROMERO Jefe de Asuntos Jurídicos DIEPO	TC. YANNETH TRIANA GOMEZ Vicerrectora Logística y Finanzas DIEPO

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80-1-30096-23
CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S., CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

ANEXO Nro. 1
"DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO Nro.	80-1-30096-23
CONTRATANTE	**DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel DALILA FAISULY PATIÑO MAHECHA
CÉDULA DE CIUDADANÍA Nro.	52.232.068 de Bogotá D.C.
CARGO	Directora de Educación Policial (E)
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Orden Administrativa de Personal Nro. 23-245 del 02/09/2023
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución Nro. 2115 del 23 de junio de 2023.
ARRENDATARIO	**NOMBRE:** GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S. **NIT:** 900.939.572-7 **REPRESENTANTE LEGAL:** JORGE ENRIQUE DUARTE PABÓN **DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 19.144.059 de Bogotá D.C. **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Bogotá D.C. **DIRECCIÓN:** carrera 4 80ª-17 Torre 1 Apartamento 302 **TELÉFONO:** 3138534466 **CORREO**: gastronomiainversiones@gmail.com
CONSIDERANDOS	El presente contrato se deriva del proceso de contratación directa: PN DIEPO CD 078- 2023.
CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO	El objeto del presente contrato es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA", de acuerdo con las especificaciones técnicas del Anexo Nro. 2.
CLÁUSULA TERCERA. VALOR	El valor estimado para el presente proceso de contratación es de **NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS PESOS (92.562.600,00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA IVA INCLUIDO,** discriminados así:

ÍTEM Y/O LOTE	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO	IVA	VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUÍDO IVA	VALOR UNITARIO AJUSTADO A LA CENTENA	VALOR TOTAL
1	DIEPO – ESECU	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACION 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.	12 meses	$6.481.966,80	$1.231.573,69	$7.713.540,49	$7.713.550,00	$92.562.600,00

Nota 1: el canon de arrendamiento mensual se estableció de acuerdo al avalúo comercial más el incremento del IVA, es decir, la suma de SIETE MILLONES SETECIENTOS TRECE MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS ($7.713.550,00) ajustándose a la centena, por razones contables.

	Nota 2: el canon de arrendamiento **NO** incluye los servicios públicos, los cuales deberán ser cancelados por el **ARRENDATARIO,** de acuerdo al consumo registrado por el medidor instalado para tal fin.
CLÁUSULA CUARTA. FORMA DE PAGO	El **ARRENDATARIO** pagará a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL,** en moneda legal colombiana, el valor del contrato en doce (12) mensualidades anticipadas por la suma **SIETE MILLONES SETECIENTOS TRECE MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS ($7.713.550,00)** INCLUIDO IVA, una vez el **ARRENDATARIO** realice la respectiva consignación la cual deberá realizarse dentro de los cinco (5) primeros días de cada periodo. Una vez sea cancelado el canon de arrendamiento, el Grupo de Tesorería de la Dirección de Educación Policial expedirá la factura electrónica. Así mismo, el **ARRENDATARIO** se compromete al pago del servicio de energía eléctrica, agua y alcantarillado, recolección de basuras, gas; para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación. El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y del valor de los servicios 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 que se efectúe el respectivo pago. Los pagos se harán a la siguiente cuenta: **NOMBRE BENEFICIARIO**: Policía Nacional – Dirección de Educación Policial. **N.I.T.:** 900.373.379-0. **CUENTA Nro.:** 110-018-16886-4 - Fondos Especiales - código del convenio 6028. **TIPO DE CUENTA:** corriente. **ENTIDAD FINANCIERA:** Banco Popular.
CLÁUSULA QUINTA. PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN	**PLAZO DE EJECUCIÓN** El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses ininterrumpidos, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato. **FORMA DE EJECUCIÓN** La forma de ejecución del presente contrato será de forma total. La prestación del servicio de restaurante se deberá prestar de forma continua, según las condiciones establecidas en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS" y en el siguiente horario mínimo: **LUNES A VIERNES:** el servicio debe iniciar a partir de las 04:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 11:30 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 17:30 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato.

	SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 05:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 11:30 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 17:30 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato.
CLÁUSULA SÉPTIMA. LUGAR DEL ARRENDAMIENTO	El predio destinado para el arrendamiento cuenta con un área de 678,03 M2, y se encuentra ubicado en la carrera 37 Nro. 47-00 Barrio la Esmeralda- Villavicencio en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.
CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. SUPERVISIÓN	La supervisión del contrato estará a cargo del Subdirector de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe la Dirección de Educación Policial, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018, por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014, quien deberá presentar los respectivos informes de supervisión mensual y así mismo publicarlos en el SECOP II una vez sean aprobados por el grupo de contratos DIEPO.
CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA. MONEDA DEL CONTRATO	Moneda Legal Colombiana, Pesos colombianos.

LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL,

Coronel DALILA FAISULY PATIÑO MAHECHA
Directora de Educación Policial (E)

EL ARRENDATARIO,

JORGE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Representante Legal Gastronomía Capital S.A.S.

José Enrique Duarte Pabón
cc. 19.144.059

Elaboró: IT. ANA JUDHIT GARCÍA LÓPEZ, Apoyo a la Gestión DIEPO
Revisó: CT. SANDRA ISABEL ARANGO PINEDA, Jefe Grupo Contratos DIEPO
Revisó: CT. CARLOS A. BOLAÑOS ROMERO, Jefe Grupo Asuntos Jurídicos DIEPO
Revisó: TE. YANNETH TRIANA GÓMEZ, Vicesecretaria Legislativa y Financiera DIEPO

ANEXO Nro. 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>ESPECIFICACIONES TECNICAS</th></tr>
<tr><td>1</td><td>HORARIO: LUNES A VIERNES: el servicio debe iniciar a partir de las 04:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato.

SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 05:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>CANON DE ARRENDAMIENTO: el valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avalúo comercial emitido mediante comunicado Nro. GS-2023-006002-DIEPO del 19-07-2023, se estableció en la suma de NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS PESOS ($92.562.600,00) INCLUIDO IVA, discriminados así:

<table>
<tr><th>CONCEPTO</th><th>VALOR</th></tr>
<tr><td>CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO SEGÚN AVALÚO</td><td>6.481.966,80</td></tr>
<tr><td>IVA 19%</td><td>1.231.573,69</td></tr>
<tr><td>CANON MENSUAL MAS IVA</td><td>7.713.540,49</td></tr>
<tr><td>VALOR UNITARIO AJUSTADO A LA CENTENA</td><td>$7.713.550,00</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN (MESES)</td><td>12</td></tr>
<tr><td>VALOR TOTAL DEL CONTRATO</td><td>$92.562.600,00</td></tr>
</table>
El canon de arrendamiento mensual, de acuerdo al avalúo comercial más el IVA, se estableció por la suma de siete millones setecientos trece mil quinientos cincuenta pesos ($7.713.550,00).

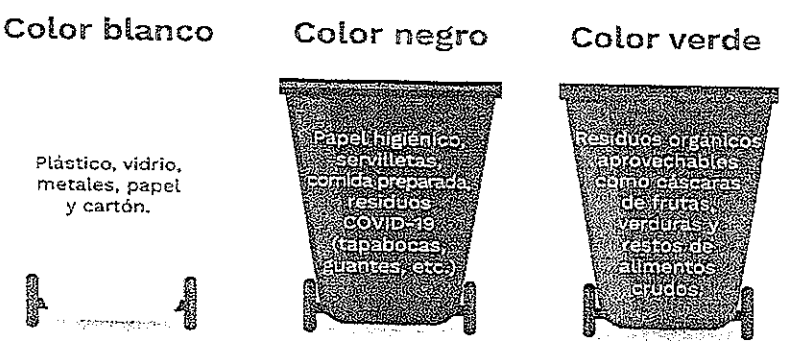
El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, ni tampoco gas natural los cuales debe cancelar el CONTRATISTA de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, para el inicio del contrato.

El supervisor del contrato, junto con el CONTRATISTA tomará lectura de cada medidor una vez iniciado el contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se cobrará el valor de cada kilovatio o metro cúbico. El local cuenta con servicio de gas domiciliario, el cual debe ser cancelado por el CONTRATISTA directamente a la empresa que suministra el servicio.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS: siempre que se suministre la alimentación en el horario planteado, esta deberá estar a temperatura agradable para ser ingeridos, para tal efecto deberá hacer uso del autoservicio, que tiene la funcionalidad de mantener caliente los recipientes dispuestos para el suministro de los alimentos.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>DISPONIBILIDAD DE RECIPIENTES PARA ENVIO DE LOS ALIMENTOS: el CONTRATISTA deberá tener disponibilidad de recipientes con el fin de enviar a alimentación en caso por necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares de policía así se requiera, si se utilizan recipientes reciclables, estos deberán ser amigables con el medio ambiente.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>MENU: el CONTRATISTA deberá ofrecer menús diferentes todos los días de la semana para el desayuno, almuerzo y cena, por dos semanas seguidas, debiéndose cumplir trimestralmente dichos menús, bajo el aprobado del supervisor del contrato y la nutricionista, los cuales deberán ser allegados con sus tablas nutricionistas.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

RECOLECCIÓN DE BASURAS: el CONTRATISTA realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos según el Decreto 1713 de 2012 (Presidencia de la Republica), Resolución 0754 del 25 de noviembre de 2014 emitida por el Ministerio de Vivienda Ciudad y Territorial y el Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos" y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones:

Programa de separación en la fuente y disposición final adecuada de los residuos según decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 "Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo".

Disponer de un (01) punto ecológico con capacidad de 121 Litros cada caneca de reciclaje de color blanco, negro y verde, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según norma, RESOLUCIÓN NÚMERO 2184 DE 2015, "por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo del restaurante, acorde para la recolección de residuos sólidos.</td></tr>
</table>

	 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PUNTO ECOLÓGICO Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica*: Para el cumplimiento de este punto presentara certificación donde se compromete a dentro de los diez (10) primeros días hábiles siguientes al inicio del contrato, instalará lo relacionado en este ítem.
7	**USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES,** verificar el cumplimiento por parte **CONTRATISTA** del comedor de estudiantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de mano factura.
8	El **CONTRATISTA** deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de dos (02) veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha, certificado que podrá ser verificado por el supervisor en cualquier momento durante la ejecución del contrato.
9	**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. • 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.
10	El **CONTRATISTA** deberá realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.
11	En atención a la Decreto N°5 596 11/04/2016 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones"*, el **CONTRATISTA** debe entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente, dejando constancia de lo actuado, con el fin para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables.
12	El **CONTRATISTA** deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) 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, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el **CONTRATISTA** deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones"*, y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.

13	El **CONTRATISTA** no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "*Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa*", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.
14	Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"*, el **CONTRATISTA** deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
15	El **CONTRATISTA** se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 - ICONTEC.
16	El **CONTRATISTA** se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*", el **CONTRATISTA** debe presentar certificado de disposición final del aceite de cocina cada dos meses generados al supervisor del contrato.
17	El **CONTRATISTA** deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del **CONTRATISTA.**
18	El **CONTRATISTA** deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. El **CONTRATISTA** deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: ➢ Identidad del producto ➢ Información sobre componentes ➢ Identificación de peligros ➢ Primeros auxilios ➢ Inflamabilidad y explosión ➢ Medidas en caso de derrames o escapes ➢ Manipulación y almacenamiento ➢ Control de exposición / protección personal ➢ Propiedades físicas y químicas ➢ Estabilidad y reactividad ➢ Información toxicológica ➢ Información ecológica ➢ Consideraciones relativas a la eliminación ➢ Información relativa al transporte ➢ Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*.
19	<u>CONDICIONES DE SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SGSST</u> Para la ejecución del contrato: aadicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: 1.)Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad. 2.) Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. 3.) Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas. 4.) Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada. 5.) Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.
20	Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá: 1). Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80-1-30096-23
CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S., CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

21 **ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** el valor que se le cancelará al **CONTRATISTA** por concepto del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el Gobierno Nacional mediante Resolución No. 0899 del 24/03/2023 la cual tiene un valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($16.691,00), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Dirección de Educación Policial, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el **CONTRATISTA** deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria.

22 **PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION:** la Resolución Nro. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($16.691,00), con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención.

23 **REFRIGERIO:** conforme lo establece la resolución No. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el **CONTRATISTA** al personal de estudiantes y Auxiliares de Policía de forma diaria en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana.

Nota: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc) o aquellos que sea fabricados por el **CONTRATISTA).**

24 **SERVICIOS PÚBLICOS:** el **CONTRATISTA** se compromete a cancelar el servicio público energía, acueducto, alcantarillado, gas y recolección de basuras conforme al consumo que registre el medidor para cada servicio, así mismo, en caso de que contrate otro tipo de servicio, deberá ser bajo su responsabilidad y pagar de manera oportuna dichos compromisos.

25 **CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA:** teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el **CONTRATISTA** cuente como mínimo con el siguiente personal:

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Asesor Nutricional	Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista**	Permanente del 10 %
1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)	Experiencia **mínima de un (1) año** en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%
1	Control de calidad	Técnico o superior en alimentos.	Experiencia mínima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos	Permanente del 100%
1	Administrador	Administrador de empresas	Experiencia mínima de 1 año como Administrador a fin con el objeto del contrato.	Permanente del 100%
6	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%

Para acreditar la formación académica y experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto.

- Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
- Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
- Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados)
- Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B
- Contrato de trabajo

En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana de Villavicencio.

NOTA: en cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice "la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al **CONTRATISTA** favorecido del mismo".

NOTA: el **CONTRATISTA** garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el **CONTRATISTA** que salga favorecido deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio

26 **DIETA ESPECIAL:** el **CONTRATISTA** en el evento que se presente alguna eventualidad que afecte la salud de algún estudiante y que por recomendación médica se requiera el suministro de una dieta especial para el tratamiento de patología que presente, este deberá suministrar la alimentación con la dieta especial que así se requiera.

27 El **CONTRATISTA** deberá utilizar las áreas arrendadas para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales.

28 El **CONTRATISTA** no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, sin reconocer suma alguna por ella.

29 El **CONTRATISTA** se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.

30	El **CONTRATISTA** está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el **CONTRATISTA** efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Dirección de Educación Policial. El **CONTRATISTA** en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.
31	El **CONTRATISTA** se compromete a utilizar los espacios entregados en calidad de arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana que requiera la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, la alimentación consistente en desayuno, almuerzo, comida a los estudiantes y auxiliares de policía, el menú suministrado será el aprobado a través del funcionario que ejerza la supervisión del contrato. Los alimentos u productos a utilizar deberán ser de alta calidad, nutrición completa -equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional, esta compra se realizara en sitios legalmente establecidos y reconocidos los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.
32	El **CONTRATISTA** no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, sin reconocer suma alguna por ella.
33	El **CONTRATISTA** se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.
34	El **CONTRATISTA** está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el **CONTRATISTA** efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Dirección de Educación Policial. El Dirección de Educación Policial en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.
35	La Dirección de Educación Policial- Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García se compromete a suministrar un menú básico de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio como mínimo la siguiente tabla nutricional.

DESCRIPCIÓN	CANT
DESAYUNO	
Bebida caliente con leche 90 ml o refresco o bebida 350 ml	1
Alimento proteico 50 grs	1
Cereal o sustituto 120 grs	1
Derivados de la leche 5.5 grs	1
Aceites y grasas 4 grs	1
Fruta 80 grs	1
ALMUERZO Y CENA	
Sopa, 250 cm3	1
Carne o sustituto 100 grs	1
Cereal 120 grs	1
Tubérculo y plátanos 100 grs	1
Leguminosas 35 grs	1
Verduras 70 grs	1
Azucares y dulces 35 grs	1
Aceites y grasas 18 grs	1
Condimentos 10 grs	1
Cebollas 20 grs	1
Aporte Nutricional:	1
Carbohidratos: 1667calorias	1
Proteinas: 3650 Calorías	1
Grasas:683 Calorías	1
REFRIGERIO	
Bebida y un alimento o una fruta	1

36	El **CONTRATISTA** debe ofrecer los productos alimenticios procesados o sin procesar de forma variada, surtida y nutricionalmente balanceada siempre estimulando a los usuarios los hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente.
37	El **CONTRATISTA** suministrará a los usuarios del servicio, menús aprobados por el comité de alimentos de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.
38	El **CONTRATISTA** es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.
39	Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el objeto de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia, presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy acidas, grasosas, insípidas o con excesivas cantidades de condimentos.
40	Durante el desarrollo del contrato la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, podrá prohibir el uso de algún ingrediente para la preparación por ser nocivo para la salud por intermedio del supervisor del contrato.
41	Dejar muestras de los alimentos suministrados diariamente por un término de cuarenta y ocho(48) horas tanto de desayuno, almuerzo y comida, estos deben ser rotulados determinando la fecha y hora de la muestra indicando si procede del desayuno, almuerzo o comida, guardados en bolsas plásticas herméticamente y platos desechables, deberán tomarse dichas muestras cumpliendo todas las normas de higiene en caso que la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, necesite que sean analizadas.
42	El **CONTRATISTA** deberá prestar el servicio de alimentación del personal de estudiantes y auxiliares en circunstancias especiales del servicio y formación como son: prácticas de vigilancia y seminarios de operaciones abiertas a no realizarse en las instalaciones policiales, para ello dispondrá de los elementos necesarios para su empaque y su conservación. (Desechables cumpliendo normatividad ambiental).
43	El **CONTRATISTA** asumirá todos los gastos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual, y suministrar la alimentación de los estudiantes y auxiliares.

44	El CONTRATISTA asumirá bajo su costa los gastos en que incurra para realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes y equipos que se entregan bajo inventario como aires acondicionados, cuarto frío, extintores y bienes muebles en general
45	Los servicios públicos de gas natural, acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y aseo estarán a cargo del CONTRATISTA y el valor a pagar de los mismos se fundamenta en los medidores que para servicio están establecidos según el consumo.
46	Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reparar los elementos, y/o remplazar bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas.
47	Mantener elementos, implementos, equipos y menajes necesarios para el cumplimiento del objeto contractual
48	El CONTRATISTA deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza (higiene y salubridad) y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el CONTRATISTA de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
49	Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el CONTRATISTA cuente como mínimo con el siguiente personal:
50	El CONTRATISTA se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del CONTRATISTA incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. No se permite la contratación de menores de edad para la prestación del servicio de restaurante.
51	Entregar al supervisor del contrato de forma mensual copia del pago mensual de aportes de seguridad social del personal que está prestando servicio en la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.
52	Deberá remitir mensualmente al supervisor del contrato el certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.
53	Una vez suscrito el contrato, el CONTRATISTA deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico y vacuna contra la Hepatitis B.
54	El CONTRATISTA deberá cumplir con las normas de seguridad que establezca la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el CONTRATISTA para el funcionamiento del restaurante, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingrese al restaurante, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el CONTRATISTA y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.
55	El CONTRATISTA deberá suministrar al personal que labore dentro del restaurante, su dotación de vestuario, el cual debe ser de color blanco (conjuntos de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectuó la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y tapados de tacón bajo.
56	El CONTRATISTA deberá notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que preste su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.
57	El CONTRATISTA deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos servidos sean nutritivamente balanceados conforme lo indique el menú establecido, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar las fechas de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am, además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa, representante legal o personal natural o quien haga sus veces a realizar revista inspectora, para evaluar, y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes.
58	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el CONTRATISTA y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.
59	El CONTRATISTA deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como las de la Secretaría de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos.
60	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS ▪ El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre frutos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándolos expuestos al sol o a la humedad. ▪ Deberán rechazarse: los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, otros fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. ▪ Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales. ▪ Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. ▪ Los elementos empacados cuyo envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedoras u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos. ▪ Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. ▪ Los huevos rotos, con manchas de sangre. ▪ Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos
61	LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS ✓ Los equipos deberán 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).
62	El CONTRATISTA deberá mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. ASEO Y LIMPIEZA AREAS

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIEPO Nro. 80-1-30096-23
CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S., CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

	✓ 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 y sus alrededores. ✓ COCINA: se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. ✓ DESINFECCIÓN: deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en cruda como frutas, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el restaurante. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.
63	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS. • El CONTRATISTA deberá realizar trimestralmente fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control observando las medidas de bioseguridad, No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.
64	El CONTRATISTA deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de viandas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y manejo. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.
65	El CONTRATISTA debe suministrar la mano de obra, insumos equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del comedor y cocina, con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas, cuantas veces sea necesario. Se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.
66	La despensa y cuartos fríos deberán permanecer totalmente aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.
67	El CONTRATISTA debe presentar protocolo de aseo y desinfección de alimentos, manejo y elementos de cocina y mantenimiento de trampas de grasa, mínimo un mantenimiento preventivo al mes.
68	Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados
69	El CONTRATISTA se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García' por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.
70	La Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor, razón por la cual se puede requerir de los servicios del CONTRATISTA en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del comedor, informando con la debida anticipación.
71	El CONTRATISTA deberá realizar tres (3) actividades de bienestar para cada uno de los integrantes de los cursos de estudiantes y Auxiliares de Policía, lo cual consistirán en la entrega de un almuerzo especial para las fechas especiales (graduación, aniversario Escuela y día del estudiante u otro). Notas: el día o los días que ofrezca el almuerzo especial para la fecha especial, se cancelará únicamente el valor de la partida de alimentación, sin derecho a algún recargo.

LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL,

Coronel DALILA FAISULY PATIÑO MAHECHA
Directora de Educación Policial (E)

EL ARRENDATARIO,

JORGE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Representante Legal Gastronomía Capital S.A.S.
José Enrique Duarte Pabón
cc. 19.144.059

ST. OSCAR LEONEL SÁNCHEZ BELTRAN Subcomandante de Unidades Menores ESUCU	MY. ANGIE PAOLA ESCAMILLA OCCIDENTE Supervisor condiciones técnicas BRA 4 ESUCU	PRO. DIEGO [illegible] PACHECO Responsable Contabilidad Financiera Hospital - ESUCU