MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

RESOLUCIÓN NÚMERO 004 **DEL** 10 ENE 2020

"Por la cual se justifica la contratación Directa como modalidad de selección, con el fin de dar en ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET.

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

En uso de sus facultades legales, en especial las que confieren, las Resoluciones números 00008 del 01 de enero de 2017 de la Dirección General Policía Nacional y Orden Administrativa de Personal expedida por la Policía 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 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 No. 00008 del 01 de enero de 2017, 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 el artículo 1º, numerales 4 y 4.5 literal b, 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.

Que el día 08 de enero de 2020, se recibió el estudio previo por parte de la Jefe Grupo logístico ESPOL

Que la **IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN** se encuentra fundamentada en el estudio previo de la siguiente manera:

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", dentro de su planta física, cuenta con espacio de 50,26 M2 y equipos, ubicados en el kiosco contiguo al centro cultural 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 para realizarlo. Por lo tanto para la institución, es de suma importancia contar con este tipo de servicios, toda vez que anualmente se cuenta con una población que asciende a las 1500 personas aproximadamente entre personal de planta, dicentes, docentes y demás personal flotante.

Por lo tanto se hace necesario continuar con este espacio en arriendo con un tercero que cuente con los medios e insumos necesarios, experiencia e idoneidad para la prestación del servicio de café gourmet, y que continúen con los siguientes beneficios: Facilitar la obtención del servicio de cafetería tipo café gourmet en la misma sede de la Entidad de manera oportuna y segura, en condiciones óptimas de nutrición, 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 en el espacio a arrendar 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 para la lectura de libros, revistas actualizadas, periódicos del día, 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 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 del servicio de cafetería, se hace necesario continuar con el local en arriendo a un tercero, que tenga la experiencia e idoneidad de acuerdo a las especificaciones técnicas requerida.

Que el área ha sido objeto de arrendamiento con el presente avalúo desde el 22/02/2017 y hasta el 22/10/2019, mediante contratos No. 45-1-16049-17; 45-1-16123-18 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 G. 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); 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 003 SUDIR-DIRAF-70 del 18/05/2018 "*lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional*")

DANE

El futuro es de todos

Colombia, Indice de Precios al Consumidor (IPC)

(variaciones porcentuales)
2003 - 2019

AÑO 2019, MES 12 — Base Diciembre de 2018 = 100,00

Mes	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Enero	1,17	0,89	0,82	0,54	0,77	1,06	0,59	0,69	0,91	0,73	0,30	0,49	0,64	1,29	1,02	0,63	0,60
Febrero	1,11	1,20	1,02	0,66	1,17	1,51	0,84	0,85	0,60	0,61	0,44	0,63	1,15	1,28	1,01	0,71	0,57
Marzo	1,05	0,98	0,77	0,70	1,21	0,31	0,50	0,25	0,27	0,12	0,21	0,39	0,59	0,94	0,17	0,24	0,43
Abril	1,19	0,46	0,44	0,45	0,90	0,71	0,32	0,46	0,12	0,14	0,25	0,46	0,54	0,50	0,47	0,46	0,50
Mayo	0,49	0,36	0,41	0,33	0,70	0,93	0,01	0,10	0,28	0,30	0,28	0,48	0,26	0,51	0,25	0,25	0,31
Junio	-0,05	0,60	0,40	0,30	0,12	0,86	-0,06	0,11	0,32	0,08	0,23	0,09	0,10	0,48	0,11	0,15	0,27
Julio	-0,14	-0,03	0,05	0,41	0,17	0,48	-0,04	-0,04	0,14	-0,02	0,04	0,15	0,19	0,52	-0,05	-0,13	0,22
Agosto	0,31	0,03	0,00	0,39	-0,13	0,19	0,04	0,11	-0,03	0,04	0,08	0,20	0,48	-0,32	0,14	0,12	0,09
Septiembre	0,22	0,30	0,43	0,29	0,03	-0,19	-0,11	-0,14	0,31	0,29	0,29	0,14	0,72	-0,05	0,04	0,16	0,23
Octubre	0,06	-0,01	0,23	-0,14	0,01	0,35	-0,15	-0,09	0,19	0,16	-0,26	0,16	0,68	-0,06	0,02	0,12	0,16
Noviembre	0,35	0,28	0,11	0,24	0,47	0,28	-0,07	0,19	0,14	-0,14	-0,22	0,13	0,60	0,11	0,13	0,12	0,10
Diciembre	0,61	0,30	0,07	0,23	0,49	0,44	0,08	0,65	0,42	0,09	0,26	0,27	0,62	0,42	0,38	0,30	0,26
En año corrido	6,49	5,50	4,85	4,48	5,69	7,67	2,00	3,17	3,73	2,44	1,94	3,66	6,77	5,75	4,09	3,18	3,80

Fuente: DANE
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación y redondeo
Actualizado el 04 de Enero de 2020

FUENTE: https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica

Que mediante oficio sin número del 05/12/2019 y radicado ESPOL No. E-2019-000488-ESPOL en el cual el señor Néstor Guillermo Amaya Forero, anterior arrendatario solicitó la renovación del contrato para seguir prestando el servicio, atendiendo las sugerencias a fin de mejorar día a día la prestación del servicio, por lo cual se solicitó al arrendatario que presentara todos los documentos y soportes sobre la implementación del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 0312 del 13/02/2019. *"Por el cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST"*.

Que mediante oficio sin número de radicado en ventanilla E-2019-000514-ESPOL del 24/12/2019 el señor Néstor Guillermo Amaya Forero, anterior arrendatario presenta el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo con sus anexos, con el fin sean verificados y evaluados de acuerdo a lo solicitado.

Que mediante comunicación oficial S-2019-011653-ESPOL suscrita por el señor Mayor Cesar Alberto Aristizabal Riascos, Jefe Grupo Talento Humano, emite concepto sobre los documentos presentados mediante oficio de radicado E-2019-000514-ESPOL del 24/12/2019 por el anterior arrendatario manifestando que "(...) *una vez constatada la información suministrada, esta cumple con las condiciones establecidas por la Policía Nacional y la normatividad legal vigente, por lo anterior y garantizando la inclusión de estos compromisos en las condiciones técnicas del contrato, se considera viable la renovación y/o realización de un contrato nuevo* (...)".

Que mediante comunicación oficial S-2019-011510-ESPOL suscrita por la señora Mayor Adriana Ruiz Azad, Jefe Planeación, emite concepto de viabilidad para renovación del contrato así: "(…) *esta dependencia considera viable la continuidad del contrato para la prestación del servicio de la cafetería tipo Café. Lo anterior teniendo en cuenta que el contratista cumple con los compromisos establecidos en el Sistema de Gestión Ambiental incluidos en las condiciones técnicas mínimas del contrato* (…)".

Que se cuenta con el concepto favorable por parte del comité de gestión humana adelantado el 03/01/2020, mediante Acta No. 0012-ESPOL-GRULO-2.92, por medio del cual se evalúa la propuesta de continuar con el contrato de arrendamiento presentado por el anterior arrendatario mediante oficio de radicado E-2019-00488-ESPOL. Teniendo en cuanta los conceptos de viabilidad emitidos por el jefe del Grupo talento Humano sobre Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y por la Jefe de Planeación sobre el Sistema de Gestión Ambiental.

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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	El ARRENDATARIO deberá **anexar en su oferta la relación de los servicios que ofrecerá (portafolio de servicios)**, con los correspondientes costos, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado.
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 de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.
4	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro de la cafetería tipo CAFÉ GOURMET esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. **Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: 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 descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. □ Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. □ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) □ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. □ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.
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 informado los resultados a la Dirección de la Escuela.
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 o palas para manipular o servir los alimentos. - Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).
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 06:00 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, de lo cual se realizara acta firmada por el contratista, supervisor y aprobada 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 o suerte o aleatorios.
13	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna y áreas comunes del sitio arrendado.
14	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** □ El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia. □ Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. □ El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. □ El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la 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 pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. □ Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. □ Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. □ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.
16	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS** : Efectuar programas trimestral 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.
- El arrendatario deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato.
- En caso de producir aceite vegetal usado, se debe presentar el correspondiente registro ante la Secretaría Distrital de Ambiente 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.

RESIDUOS ORGÁNICOS (alimentos)	RESIDUOS ORDINARIOS (servilletas, empaques de alimentos)	PAPEL Y CARTÓN (limpios y secos)	PLÁSTICO Y VIDRIO
BOLSA COLOR CREMA	BOLSA COLOR VERDE	BOLSA COLOR GRIS	BOLSA COLOR AZUL

- 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 el uso de polietileno expandido (ICOPOR) 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, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la prestación del servicio: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.),

	especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias. **PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES** • El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental. El arrendatario 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 siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborara con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "*...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe ser aportado estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.
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	**Servicios:** • Venta de snacks, refrescos y café • Venta de dulces y golosinas • Venta de bebidas calientes, como los diferentes tipos de café, té, chocolate, milo, aromáticas etc. • Venta de bebidas frías tales como gaseosas, jugos, agua embotellada, té, etc. • Variedad de productos de panadería, repostería y otros comestibles. a. Empanadas b. Baguettes c. Ensaladas de frutas d. Crepas dulces y saladas e. Galletas f. Pasteles dulces g. Flan h. Hot cakes i. Panques o muffins j. Gelatinas k. Refrescos - limonada, naranjada y cerezadas. l. Frappes m. Pinchos n. Pizza o. Pastelitos de carne, jamón y queso, pollo p. Onces gourmet.
27	**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".
28	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.
29	Queda prohibido otorga créditos al personal en caso de realizarlas quedara bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizara 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.

CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO
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

31	Presentar junto con la propuesta copia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista con los anexos correspondiente, que incluyen la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, plan de emergencias, programa de capacitaciones, programa de EPP, programa de inspecciones, análisis de trabajo seguro- ATSs y 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.	1. copia del manual de SG-SST Con sus anexos • Plan de emergencias. • Programa de capacitaciones. • Programa de EPP. • Programa de Inspecciones • Análisis de trabajo seguro ATSs 2. Matriz de peligros y riesgos 3. Autoevaluación firmados por el responsable SG-SST
32	Presentar junto con la propuesta el plan de trabajo y cronograma de capacitaciones para la ejecución de las actividades del SG-SST de la vigencia 2019, donde se evidencie el cumplimiento de todas las normas vigentes en SG-SST; aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores del contratista.	• Plan de Trabajo • cronograma de capacitaciones de SST 2019 firmados por el representante legal
33	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 firmado por el representante legal
34	**El oferente deberá anexar junto la oferta:** 1. Presentar oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, con el siguiente perfil: profesional en SST o profesional con posgrado en SST, que cuenten con licencia en seguridad y salud en trabajo vigente y el curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas vigente, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST, **(se exige para la ejecución del contrato persona profesional SST o con posgrado en SST toda vez que la Escuela de Postgrados de Policía está clasificada en riesgo V)**.	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal.
	2. Carta firmada por el profesional de SST que acompañara la ejecución del contrato; indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia profesional en SST o profesional con posgrado en SST y curso de 50 horas vigentes).	• Carta firmada por el responsable SG-SST que acompañara la ejecución del contrato; indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta. • copia licencia del profesional en SST o profesional con posgrado en SST vigente. • curso de 50 horas vigentes

Que las obligaciones generales del ARRENDATARIO serán:

1. Recibir en calidad de arrendamiento un espacio físico para la prestación del servicio de **cafetería tipo café gourmet**, en la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".
2. Cumplir con el objeto contractual.
3. Cumplir con las especificaciones técnicas.
4. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
5. Responder en los plazos que la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
6. Cumplir con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales, riesgos laborales y salarios.
7. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular respondiendo civil y penal por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida, que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
8. Constituir en debida forma y aportar al grupo contractual y seguimiento de la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** o quien haga sus veces, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al a suscripción del contrato, la Garantía única y cancelar los pagos a que hubiere lugar.
9. Restituir a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes 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 ambiental por inadecuada gestión de insumos o residuos, omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio o en el transcurso de la actividad objeto del presente proceso
12. Además las 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.
13. Restituir el espacio arrendado a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** a la terminación del contrato de arrendamiento sin necesidad de requerimiento alguno.

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

De conformidad con la normatividad vigente, Articulo 2 numeral 4, literal i de 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 Público";* Numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución No. 03049 del 30 de julio de 2014; Resolución 00090 del 15 de enero de 2018, *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014"*, la ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO" de la Policía Nacional establece la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO, por lo tanto para la identificación del proveedor se tuvo en cuenta el interés de continuar con el servicio, presentada mediante oficio sin número de radicado E-2019-000488-ESPOL del 05/12/2019 por la señor NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO Propietario del establecimiento de comercio PAN & PONKE 130, y se dio concepto de viabilidad emitido por el Comité de Gestión Humana, mediante acta No. 0012-ESPOL-GRULO-2.92 del 03/02/2020.

"POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN, CON EL FIN DE DAR EN ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET.

Que el valor estimado de la contratación asciende a OCHO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS PESOS ($ 8.944.200,00). MONEDA LEGAL.

ÁREA	TIEMPO EN MESES	VALOR CANON MENSUAL	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
50.26 M²	12	$ 745.350,00	$ 8.944.200,00

Que los estudios y documentos previos se podrán consultar en la oficina del grupo de contratos de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", ubicada en la Avenida Boyacá No. 142A – 55, en un horario de 07:00 horas a 18:00 horas.

En mérito de lo expuesto, el suscrito Director Encargado de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro",

R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1. Adelantar por la modalidad de ***CONTRATACIÓN DIRECTA-ARRENDAMIENTO.*** De conformidad con la normatividad vigente, Articulo 2 numeral 4, literal i de 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 Público";* Numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución No. 03049 del 30 de julio de 2014; Resolución 00090 del 15 de enero de 2018, *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014",* el proceso adoptado bajo el número PN ESPOL CD 002 2020, el cual tiene como objeto ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET. Por el valor de estimado de la contratación por doce (12) meses asciende a **OCHO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS PESOS ($ 8.944.200,00). MONEDA LEGAL. No incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural.**

ÁREA	TIEMPO EN MESES	VALOR CANON MENSUAL	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
50.26 M²	12	$ 745.350,00	$ 8.944.200,00

ARTÍCULO 2. 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 3. El presente acto Administrativo rige a partir de la fecha de su expedición.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

Dada en Bogotá, D.C., 10 ENE 2020

Teniente Coronel **EDWIN ORLANDO ROJAS CHISCO**
Director (E) Escuela de Postgrados de Policía

Elaborado por: SI. Milton Javier Castro Ramirez
Analista Contratos
Revisado por: Te. Dina Marysol Saavedra Cordero
Jefe Grupo Contratos
Reviso y Aprobó: CT. Andrea Herrera Rodriguez
Jefe Asuntos Jurídicos
Reviso por: MY. Sandra Milena Perez Ramirez
Jefe Área Administrativa
Fecha de elaboración: 08-01-2020
Ubicación: Y:\5. 2020\17. CONTRATOS\17.1 CONTRATO DE ARRENDAMIENTO\ PN ESPOL CD 002 2020 ARRENDAMIENTO KIOSCO