MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA.

RESOLUCIÓN NÚMERO 071 DEL 26 MAR 2024

Por la cual se justifica la contratación directa PN MENEV CD 006 2024, cuyo objeto es el Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2."

EL COMANDANTE DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE NEIVA (E)

En uso de sus facultades legales, en especial las que le confieren la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011, ley 1882 de 2018, Decreto 1082 de 2015, Decreto 0142 del 2023, Resolución 03049 del 30 de julio de 2014, resolución 00090 de 2018 y la resolución de Delegación 0579 del 28 de febrero de 2024,Orden Administrativa de personal número 24-032 febrero 01 de 2024, Bogotá D.C, Articulo No.03/ encargados de unidad, Decreto Ley 1791 de 2000, se encargan a unos señores Oficiales de la Unidades Policiales, y demás normas concordantes que implementan, adicionan y reglamentan la normatividad contractual estatal vigente 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", previo en su artículo 2° como una de las modalidades para la selección de contratistas, la contratación directa.

Que con arreglo a lo dispuesto en el artículo 51 de la Ley 179 de 1994 "Por el cual se introducen **algunas modificaciones a la Ley 38 de 1989 Orgánica de Presupuesto"**, artículo 12 de la Ley 80 de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública", artículo 9 de la Ley 489 de 1998 "Por la cual se dictan normas sobre la organización y funcionamiento de las entidades del orden nacional, se expiden las disposiciones, principios y reglas generales para el ejercicio de las atribuciones previstas en los numerales 15 y 16 del artículo 189 de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones" y artículo 37 del Decreto 2150 de 1995 "Por el cual se suprimen y reforman regulaciones, procedimientos o trámites innecesarios existentes en la Administración Pública", el Director General de la Policía Nacional delegó mediante Resolución No. 0579 del 28 de febrero de 2024, en algunos funcionarios la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional.

Que el Artículo 1 de la Resolución 0579 del 28 de febrero de 2024, delegó en los Comandantes de Policía Metropolitana 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 Decreto de 1082 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional", estableció en la Sección 1, Subsección 4, artículo 2.2.1.2.1.4.1 que cuando proceda la modalidad de selección de contratación directa, se deberá expedir un acto administrativo de justificación de la misma.

Que los estudios y documentos previos podrán ser consultados en el Grupo de Contratos de la Metropolitana de Neiva ubicada en la calle 21 No. 12-50 Barrio Tenerife de la ciudad de Neiva, en el horario de 08:00 am a 12:00 pm y de 02:00 pm a 05:00 pm de lunes a viernes.

Que mediante el formato **2BS-FR- 0046** de revisión de estudios previos del 15 de Marzo del 2024 se aprobó el Estudio Previo cuyo objeto es el "Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2." **Suscrito por el señor Intendente YESFERSON CORREA OSPITIA, estructurador del estudio previo y Responsable logístico de la Región de Policía No.2**

FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de Contratación Directa – Arrendamiento, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, el artículo 2 numeral 4 literal d) de la Ley 1150 del 16 de julio de 2007 y el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, en su artículo 2.2.1.2.1.4.11.

2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles. Las entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

1. Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la entidad estatal requiere el inmueble.

2. Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución para el futuro contrato se iniciará a partir del perfeccionamiento, legalización y una vez firmada la carta de inicio por las partes, en un periodo de doce (12) meses calendario.

El plazo de ejecución se podrá prorrogarse por acuerdo entre las partes.

Nota: El contrato podrá darse por terminado en los siguientes eventos:

Nota: El contrato podrá darse por terminado en los siguientes eventos:

a) Vencimiento del plazo establecido en el contrato, previo aviso con antelación de treinta (30) días a la terminación del mismo.
b) Mutuo acuerdo de las partes.
c) Por solicitud del arrendador, previo aviso por escrito con treinta (30) días de anticipación.
d) Incumplimiento por parte del arrendatario de cualquiera de las obligaciones o estipulaciones establecidas en el mismo. Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el Supervisor, por no cumplimiento de las normas en la calidad de la prestación del servicio, Servicios u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el Comandante de la Policía Metropolitana de Neiva, podrá dar por terminado el contrato e imponer las sanciones legales correspondientes.

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

1. Llevar a cabo la ejecución del objeto del contrato con base en lo estipulado en el futuro proceso de contratación.
2. Realizar los trámites para el perfeccionamiento e inicio de ejecución del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del mismo.
3. Recibir en calidad de arrendamiento las instalaciones objeto del presente proceso de contratación.
4. Responder por todas y cada una de las partes de los equipos que se entregan para su utilización, de acuerdo a las normas que regulan este tipo de servicio.
5. Responder por la realización del mantenimiento de las instalaciones arrendadas, las cuales una vez culminado el contrato, deberá entregar en perfectas condiciones, en especial la pintura del restaurante y cafetería.
6. Se obliga al arrendatario cancelar el valor del primer mes el canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco días hábiles una vez firmada la carta de inicio y para los siguientes meses, dentro de los cinco (5) primeros días de forma mensual y anticipada por el valor de

QUINIENTOS TREINTA SEIS MIL PESOS M/CTE ($536.000,00) IVA incluido, mensuales por 12 Meses equivalentes a SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($6.432.000,00) IVA incluido, de tal manera coordinara con el supervisor del contrato, con el fin de que se genere las facturas electrónica y/o orden de pago por parte de la Oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Neiva para su respectiva cancelación

7. Se obliga al arrendatario cancelar el pago de los servicios públicos de agua, energía, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente por este de manera oportuna de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio debiendo o en las entidades bancarias que determine la entidad al cano de arrendamiento, debiendo presentar copia de las facturas canceladas o soporte de pago donde se evidencie de lo actuado. El valor del consumo de los servicios públicos de agua, energía se descontarán con relación a las lecturas de consumo de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes que se haga el contador derivado de los principales y su valor de (KW) y (M3) se proyectarán en las facturas de las instalaciones de la Policía Metropolitana de Neiva. El pago del consumo de los servicios públicos estará a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato los cuales deben ser pagados de acuerdo a los medidores instalados. El supervisor del contrato reportará a la oficina de Tesorería de la MENEV los pagos de servicios públicos de agua y energía eléctrica realizados por el arrendatario a las cuentas de cada uno de los servicios.

8. El arrendatario se obliga a cancelar el valor por servicios públicos según lo registrado por medidores de energía, agua o como de gas por contadores instalados para establecer el consumo, para así tener un cobro por consumo equitativo y justo dentro de los parámetros de las normas de arrendamiento para que sean incluya los servicios Públicos dentro del contrato de arriendo según instructivo 009 SUDIR-DIRAF-70 de 30-sep-2015 "Pautas para suscribir contratos de arredramiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional" como estipulado literal B. cuando La Policía Nacional arriende inmuebles o espacios dentro de la instalaciones policiales en el punto No 2 la zona arrendar contara con medidor derivado del medidor principal, correspondiéndole a la unidad hacer la instalación de la acomedidas, de tal manera que el arrendatario proceda a conectar directamente cada medidor, el cual presentara al supervisor del contrato debidamente calibrado por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a ocho (8) días debiendo realizar igualmente con un técnico idóneo la instalación del medidor de cada servicio. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomara la lectura de cada contador una vez instalado, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de kilovatio o metro cubico.

9. Prestar el servicio de lunes a domingo 07:00 a 19:00 horas, y se podrá extender de acuerdo a eventos extraordinarios, en común acuerdo con el supervisor del contrato. PARÁGRAFO: El horario podrá ser modificado de común acuerdo de las partes según eventualidades del servicio lo cual será concertado con antelación, EL ARRENDATARIO podrá exceder el cierre del servicio según consideraciones necesarias.

10. El arrendatario se compromete a efectuar fumigación de control de insectos y roedores cada dos meses por una empresa certificada y la desinfección diaria con hipoclorito de sodio, y control microbiológico, haciendo llegar la respectiva constancia al Grupo de Contratos de la MENEV.

11. El arrendatario deberá observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores y usuarios en general.

12. Deberá observar todas las disposiciones sobre seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores y usuarios en general.

13. La Policía Metropolitana de Neiva, no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasione directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del arrendatario.

14. El arrendatario deberá mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además instalará equipos de prevención y de extinción de incendios mínimo 01 equipo extintor de 30 libras multipropósito y 01 equipo extintor de 10

libras tipo K (para líquidos y grasas comestibles) disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial.

15. Deberá suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.

16. El arrendatario venderá y cobrará a los usuarios los productos ofrecidos en la cafetería, en forma directa y en las condiciones de mercado que queden plasmadas en el contrato, sin incrementarlos durante la ejecución del contrato, en estricto cumplimiento a su oferta presentada.

17. Utilizar las áreas objeto de arrendamiento, únicamente para la comercialización de productos comestibles y bebidas.

18. Cumplir con las condiciones de seguridad para ingreso de sus dependientes y proveedores lo cual se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.

19. Informar al supervisor del contrato, sobre las personas que laboraran en la cafetería y/o restaurante, así como cualquier cambio que se realice, aportando hoja de vida, certificado en capacitación básica en materia de higiene de los alimentos, (constancia de manipulación de alimentos expedidos por la Secretaria de Salud y/o entidades competentes), los cuales deberá permanecer vigentes, certificado exámenes médico especiales del personal manipulador de alimentos: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel y de acuerdo con las normas legales vigentes, para ser aprobados por la Policía Metropolita de Neiva.

20. No se podrá expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, ni tampoco podrá instalar máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios en las áreas dadas en arrendamiento.

21. La calidad y el buen estado de los productos deben ser sometidos a la aprobación del supervisor del contrato, o de la persona en quien éste delegue dicha función, efectuando para ello revistas conjuntas.

22. Entregar las áreas dadas en arrendamiento en buen estado de mantenimiento y conservación al finalizar el contrato.

23. Los alimentos deben ser aptos para el consumo humano y no se permitirá el suministro de alimentos vencidos, o que representen riesgo de intoxicación al personal.

24. El arrendatario se obliga a tener suficientes alimentos preparados para el suministro al personal, evitando que se presenten novedades por este concepto. El constante llamado de atención relacionado con la alimentación es causal de terminación unilateral del contrato entre las partes.

25. El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del Arrendador; si la hace quedará a favor de la Policía Metropolita de Neiva, sin reconocer suma alguna por ello.

26. El arrendatario se obliga a cumplir con todas las obligaciones al sistema de seguridad social integral, aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y al SENA, de acuerdo con la Ley 828 de 2003 y la legislación laboral. El supervisor verificará en forma periódica el pago de los salarios, prestaciones sociales, aportes parafiscales, en los que el arrendatario tendrá disponible una carpeta con toda la documentación, de la cual debe enviar copia en forma mensual a la Grupo Contractual y Seguimiento de la unidad para la verificación.

27. El arrendatario adquirirá bajo su propia cuenta y riesgo los víveres, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para la prestación del servicio contratado los cuales deberán cumplir con las exigencias de calidad y nivel nutricional, e igualmente el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a los establecido por las normas vigentes.

28. El arrendatario venderá y cobrará los alimentos ofrecidos en forma directa. La Policía Metropolitana de Neiva, no descontará por nómina ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con el arrendatario ni de las adquiridas por está con terceras personas.

29. Las personas que el arrendatario contrate como empleados, deberán someterse a estudio de seguridad.

30. El arrendatario no podrá utilizar el nombre de la Policía metropolitana de Neiva en beneficio propio, ni para firmar, comercializar y obtener créditos o descuentos de cualquier clase.
31. El arrendatario responderá por cualquier daño que se cause al área objeto de arrendamiento.
32. El arrendatario se obliga a contratar y mantener personal, para la prestación del servicio debidamente identificado y uniformado con colores claros, al igual que dotar al personal de un sistema de identificación visible (carné).
33. Mantener elementos y equipos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual, al igual como mínimo un (01) punto ecológico compuestos por tres canecas plásticas de colores para los residuos orgánicos, peligrosos y reciclables, se hace claridad que deben estar dispuestas de forma higiénica evitando olores desagradables y desorden al momento de la recolección de los residuos.
34. El arrendatario fijará en lugar visible la lista de precios establecidos en el contrato, de conformidad con la propuesta presentada por el oferente, la cual no podrá ser modificada ni podrán cobrar los productos por encima o debajo de los precios establecidos, autorizados y avalados del supervisor del contrato y el ordenador del gasto.
35. El arrendatario cumplirá con todas las ofertas realizadas en su propuesta, documentos que hace parte integral de este contrato.
36. El arrendatario estará obligado a atender los aspectos relacionados con las normas sanitarias vigentes, por tal razón dotará a sus empleados de tapa bocas, gorros y todos los elementos que permitan cumplir con estas disposiciones.
37. 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.
38. El arrendatario permitirá las revistas periódicas por parte de la Policía Metropolitana de Neiva, con el fin de verificar los procesos y procedimientos del oferente en la ejecución del proceso de contratación.
39. El arrendatario deberá señalar las áreas de almacenamiento para detergentes.
40. El arrendatario deberá disponer de los suficientes contenedores para la disposición de basuras.
41. El arrendatario deberá tener un cronograma para la realización del mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios.
42. el arrendatario deberá contar con el programa de salud ocupacional y sus subprogramas actualizados, así como los planes de emergencias para el personal que presta sus labores.
43. El arrendatario deberá dotar las instalaciones sanitarias que estén dentro del espacio arrendado, dotándola de papeleras, jabón líquido, toallas desechables o secador automático.
44. El arrendatario se compromete a realizar la capacitación anual del personal en temas de manipulación de alimentos.
45. El arrendatario realizará las adecuaciones necesarias donde se ubiquen los elementos de aseo bien sea un cuarto o el espacio que considere necesario, de igual forma retirará del área de almacenamiento seco, los equipos que se encuentren en deterioro.
46. El arrendatario deberá acatar todas exigencias que cita la norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 007 que habla sobre la "norma sanitaria de manipulación de alimentos".
47. El arrendatario no realizará ninguna modificación en la planta física de la cafetería que desmejore las instalaciones.
48. Los elementos que por uso o mala manipulación presenten fallas deberán ser subsanada por el arrendatario.

49. El arrendatario deberá entregar inventariado los elementos que se le entregan al inicio del contrato.

50. Los manipuladores de alimentos no podrán desempeñar sus funciones en el evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.

51. Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos de higiene personal:
    - 51.1 Los manipuladores se deben lavar las manos y los antebrazos, cuantas veces sea necesario, antes de iniciar las labores, cuando cambie de actividad o, después de utilizar el servicio sanitario.
    - 51.2 El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua y jabón antibacterial u otra sustancia, que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes. Se debe utilizar cepillo personal para el lavado de las uñas.
    - 51.3 El secado de las manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables o secadores eléctricos.
    - 51.4 Uñas cortas, limpias y sin esmalte
    - 51.5 Cabello limpio, recogido y cubierto por gorro.
    - 51.6 Uso de ropa de trabajo limpia (uniforme, delantal), botas o zapatos cerrados adelante.
    - 51.7 Los manipuladores de alimentos no usarán accesorios (aretes, pulseras, anillos, piercing visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.

52. Los manipuladores no utilizarán durante sus labores sustancias que puedan afectar a los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como: perfumes, cremas y maquillaje.

53. Los medios de protección utilizados por los manipuladores se deben mantener en condiciones tales que no constituyan riesgos de contaminación ni para los alimentos ni para ellos mismos.

54. El manipulador de alimentos que se encuentre trabajando con materias primas alimenticias, debe efectuar previamente el lavado y desinfección de las manos y antebrazos antes de realizar otras actividades como manipular productos en las fases de elaboración o productos terminados.

55. En caso que el manipulador de alimentos deba realizar labores de limpieza de los servicios sanitarios, de las áreas de desecho o de alguna otra área, en ningún caso podrá manipular alimentos sin antes haberse cambiado de uniforme, lavado y desinfectado las manos.

56. El arrendatario deberá hacer una correcta limpieza, una desinfección de las instalaciones del restaurante (cocina, comedor, mesones, la sala, sillas, ventiladores, ventanas), el cual resulta imprescindible para preservar la salud de los empleados y de los clientes. Estos son algunos motivos fundamentales por los que debes tener un programa de limpieza, teniendo en cuenta las medidas de bioseguridad para la prevención, control y mitigación del contagio con el Coronavirus COVID-19.

57. Cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 0312 del 12de febrero del 2019 por cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

58. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS
    - 58.1 La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.
    - 58.2 La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados.
    - 58.3 Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos.

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

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

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

59. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS.

59.1 Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.

59.2 El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.

59.3 El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.

59.4 La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado.

60. REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS

60.1 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.

60.2 Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.

60.3 Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos.

60.4 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.

60.5 Las canecas de basura se limpiarán cada vez que se vacíen.

61. Las demás obligaciones del arrendatario contenidas 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.

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

1. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través del arrendador mantendrá la interlocución permanente y directa con el arrendatario.

2. Entregar al arrendatario los espacios locativos del restaurante y cafetería ubicada al interior de la base del Comando de Región, señalados en el objeto del presente contrato con los equipos y mobiliarios dotados a cada una de las dependencias de acuerdo al respectivo inventario, en buenas condiciones de aseo, funcionamiento y mantenimiento.

3. Poner a disposición del arrendatario los bienes y lugares que se requieran para la ejecución del objeto contratado.

4. Llevar a cabo de mutuo acuerdo cualquier cambio en las condiciones técnicas que surjan durante el término de ejecución del contrato, previa solicitud escrita plenamente justificada por parte del arrendatario correspondiente.

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la Policía Nacional, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. El arrendador se reserva el derecho de efectuar auditorias permanentes con respecto al cumplimiento de las condiciones del objeto contratado.

7. Dar respuesta en forma oportuna a las solicitudes escritas que presente el arrendatario.

Continuación por la cual se justifica la Contratación Directa que tiene por objeto la "Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2."

8. Ejercer el control de la ejecución del contrato por parte del supervisor designado por la Policía Metropolitana de Neiva.

9. Permitir el acceso del arrendatario del personal empleado por el mismo y proveedores a las áreas antes mencionadas destinadas para la prestación del servicio de restaurante y cafetería a las instalaciones de la base del Comando de Región de Policía No. 2 Sur Oriental.

10. Realizar un inventario sobre los elementos entregados al arrendatario.

11. Realizar revistar periódicas por parte del supervisor del contrato, al cumplimiento de los requisitos técnicos señalados en el presente proceso de contratación.

VALOR DE LA CONTRATACIÓN

El valor total estimado para adelantar el presente proceso de contratación es por la suma de **SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($6.432.000,00)** IVA incluido, así:

MESES	CANON MENSUAL ARRENDAMIENTO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO IVA INCLUIDO
12	$ 536.000,00	$ 6.432.000,00
VALOR TOTAL CONTRATO		$ 6.432.000,00

Canon mensual de arrendamiento: Por valor de QUINIENTOS TREINTA Y SEIS MIL PESOS ($ 536.000,00 M/CTE) mensuales por 12 Meses equivalentes a SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($6.432.000,00) IVA incluido

CRONOGRAMA DEL PROCESO

ENTREGA DE LAS PROPUESTAS	Fecha: SECOP II Hora: SECOP II
EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA	Fecha: SECOP II Hora: SECOP II
PLAZO PARA OBSERVACIONES Y PARA PRESENTAR DOCUMENTOS HABILITANTES	Fecha: SECOP II Hora: SECOP II
EXPEDICIÓN, NOTIFICACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO DE ADJUDICACIÓN	Fecha: SECOP II Hora: SECOP II
FIRMA DEL CONTRATO	Fecha: SECOP II Hora: SECOP II

NOTA 1: De ser necesaria la modificación de las condiciones de la invitación, esta se efectuará mediante adenda, la cual será expedida y publicada en el portal único de contratación hasta el día anterior a la fecha establecida para la recepción de las ofertas.

NOTA 2: De conformidad con lo dispuesto en la Directiva Presidencial 008 del 17 de septiembre de 2022, el proponente que sea requerido para subsanar y no lo haga dentro del término establecido por la entidad deberá justificar las razones por las cuales no subsanó la oferta, de no hacerlo, se procederá a dar traslado a la Superintendencia de Industria y Comercio para que adelante las respectivas investigaciones que propendan por la preservación de la competencia real en la contratación pública.

Teniendo en cuenta lo anterior, el suscrito Comandante de la Policía Metropolitana de Neiva, en uso de sus atribuciones legales.

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. Adelantar por la modalidad de contratación Directa, a través de un contrato interadministrativo de acuerdo a lo consagrado en el artículo 2.2.1.2.1.4.4 del Decreto 1082 de 2015 "Convenios o Contratos Interadministrativos", el proceso contractual **PN MENEV CD 006 2024**, cuyo objeto es el "Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2"con la señora CECILIA ÀLVARES DE MORA, por La suma de **SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($6.432.000,00)** Discriminados de la siguiente manera:

Continuación por la cual se justifica la Contratación Directa que tiene por objeto la "Arrendamiento de las instalaciones de la cafetería y restaurante ubicada en el Comando Región de Policía No. 2."

MESES	CANON MENSUAL ARRENDAMIENTO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO IVA INCLUIDO
12	$ 536.000,00	$ 6.432.000,00
VALOR TOTAL CONTRATO		$ 6.432.000,00

Canon mensual de arrendamiento: Por valor de QUINIENTOS TREINTA Y SEIS MIL PESOS ($ 536.000,00 M/CTE) mensuales por 12 Meses equivalentes a SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($6.432.000,00) IVA incluido

Este servicio es exento de IVA de acuerdo con el numeral 2 del Artículo 476 del Estatuto Tributario modificado por el Articulo 48 de la Ley 488 de 1998 "Por la cual se expiden normas en materia Tributaria y se dictan otras disposiciones fiscales de las Entidades Territoriales."

ARTÍCULO 2º. Téngase como parámetros contractuales para el presente proceso, el estudio previo y la invitación.

ARTÍCULO 3º. 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 4º. El presente acto administrativo rige a partir de la fecha de su expedición.

ARTÍCULO 5º. Convocar a las Veedurías Ciudadanas para que participen en el proceso objeto del presente acto administrativo.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

Dada en Neiva, Huila a los, 26 MAR 2024

Coronel ALEXANDER CASTILLO MARÍN
Comandante Policía Metropolitana de Neiva (E)

Elaborado Por: PT.Katerine Ramírez Zabala
Funcionaria del Grupo de Contratos MENEV
Revisado Por: TE. Guiseppe Coronado Vitolo
Jefe de Contratos MENEV
ST. Leisderman Alexis Suárez Carvajal
Jefe Asunto Jurídicos de la MENEV
MY. David Adrián Arce Cuenca
Jefe Administrativo MENEV (E)
TC. Arley Gamba Hombita
Subcomandante MENEV (E)