LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP)
NIT. 900.276.535-8

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO 105-1-10032-24 DEL 01 DE OCTUBRE DE 2024 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL Y LA EMPRESA COMPETITIVIDAD S.A.S. CON NIT No. 900.653.830-3, REPRESENTADA LEGALMENTE POR EL SEÑOR CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA No.12.142.020 DE SAN AGUSTÍN (HUILA), QUE TIENE POR OBJETO EL "ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP)".

Entre los suscritos a saber: Coronel JOHN HERNANDO TELLEZ ARIZA, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.957.968 expedida en Vélez (Santander), obrando en nombre de la **ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL "BG. JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP)**, en su calidad de **DIRECTOR ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL (CENOP)**, nombrado mediante Resolución No. 03339 del 21/10/2022, debidamente facultado para celebrar contratos conforme a lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley 80 de 1993 y Resolución de delegación No. 0579 del 23 de febrero de 2024 "Por la cual se delega 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", quien en adelante se llamará la **POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL "BG. JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP)** y se denominará **EL CONTRATANTE**, y por la otra, el **CONTRATISTA**, debidamente identificado como aparece en el anexo No. 1 "**DATOS DEL CONTRATO**", hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015. **b)** 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, Ley 1150 de 2007, artículo 2º numeral 4º literal i, en concordancia con la Subsección 4, artículo 2.2.1.2.1.4.1 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto No. 1082 del 26 de mayo de 2015. **c)** La **POLICÍA NACIONAL** designará como supervisor para el presente contrato, cuyo objeto es el "**ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP)",** a un funcionario con el cargo Comandante de agrupación de la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018, el cual mantendrán comunicación con el **CONTRATISTA**, durante el desarrollo del Contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 00090 del 15 de Enero de 2018 de la Policía Nacional. **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato, es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: **PRIMERA – OBJETO**: El objeto del presente contrato según las condiciones señaladas en el anexo No. ***1 "DATOS DEL CONTRATO".*** **SEGUNDA – *VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO Y FORMA DE PAGO:*** pagará al **CONTRATISTA** el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No. 1 "**DATOS DEL CONTRATO**". **PARÁGRAFO PRIMERO:** EL CONTRATISTA se obliga a cancelar por mensualidades anticipadas correspondientes el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días después de la firma del contrato en mensualidades anticipadas, en la cuenta relacionada en el anexo No. 1 "**DATOS DEL CONTRATO**". Debiendo presentar copia del pago a la Tesorería de la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP y al supervisor del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: El canon de arrendamiento establecido podrá modificarse con arreglo a las leyes vigentes o de común acuerdo entre las partes. **PARÁGRAFO TERCERO:** No obstante, el

Powered by CamScanner

incumplimiento del plazo acarreará un interés de un 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 **TERCERA. PLAZO DE EJECUCIÓN**: el plazo de ejecución es el establecido en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO" **CUARTA – SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS**: Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así: **Energía eléctrica:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta DTN PONAL Servicios Personales CENOP, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios. QUINTA - VIGENCIA:** El término de duración del presente es igual al plazo de ejecución y para efectos de liquidación hasta cuatro (4) meses más. **SÉXTA – OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO**: En general, son obligaciones del CONTRATISTA: **1)** Cumplir con el objeto contractual. **2)** Cumplir con las especificaciones técnicas. **3)** En caso de ser necesario reemplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional. **4)** Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes. **5)** Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato. **6)** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. **7)** El arrendamiento no tiene facultad de ceder en arriendo ni de subarrendar. **8)** Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. **9)** 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. **10)** Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la UNIDAD EJECUTORA o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. **11)** 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. **12)** No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la UNIDAD EJECUTORA de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **13)** Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado. **14)** Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias. **15)** Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. **16)** Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juego de azar o suerte o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias. **17)** Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID. **18)** Suministrar durante la ejecución del contrato los elementos de Seguridad Industrial, tanto para el personal como para las áreas, a fin de evitar accidentes a sus empleados y usuarios. **19)** Velar por la adecuada presentación del personal de los operarios, y debidamente identificados con el carné de la empresa, **20)** Responder por la conducta de su personal y mantener la supervisión directa del mismo, velando porque la presentación personal en todo sentido sea correcta durante la ejecución del contrato. **21)** Cumplir con las condiciones técnicas adicionales establecidas en el anexo dos del presente contrato. **22)** Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. **23)** Las demás inherentes al presente contrato, de conformidad con las disposiciones legales. **24)** El representante legal de la firma deberá presentarse dentro de los dos días hábiles siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación del proceso, ante el área de contratos de la **ESCUELA NACIONAL DE**

Powered by CamScanner

ENTRENAMIENTO POLICIAL "BG. JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP), a fin de realizar la firma del contrato. **SÉPTIMA – LUGAR DE UBICACIÓN DEL BIEN:** El lugar del bien arrendado es el señalado en el anexo No. 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 **POLICÍA** para el adecuado desarrollo del contrato. **NOVENA – OBLIGACIONES DEL ARRENDADOR**: Las obligaciones del ARRENDADOR serán las señaladas en las Normas Civiles y serán las siguientes **a)**. Facilitar el **ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP). b).** Permitir el acceso del personal empleado por el CONTRATISTA y proveedores a las áreas antes mencionadas destinadas para el comedor principal; quienes deberán identificarse previamente y solamente con la finalidad de la prestación de servicio en las zonas arrendadas, en el horario establecido, durante todos los días. **c)** Realizar un inventario sobre los elementos entregados al CONTRATISTA. **DÉCIMA – INDEMNIDAD DE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL (CENOP)**: El CONTRATISTA mantendrá indemne a la ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL (CENOP) contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el CONTRATISTA o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al CENOP y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el contratista no asume debida y oportunamente la defensa del CENOP éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al contratista, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el contratista, el CENOP tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista, por razón de los servicios motivo del contrato, o a recurrir a la garantía otorgada o a utilizar cualquier otro medio legal. **DÉCIMA PRIMERA – DESTINACIÓN:** El CONTRATISTA se compromete a utilizar exclusivamente las áreas objeto del presente contrato ofertado al personal de uniformados y personal que visiten la escuela. Así mismo, de conformidad con la propuesta presentada por el CONTRATISTA. Por lo anterior no podrá ser cambiado, ni cederla, ni subarrendar, ni almacenar en él o permitir que se guarden sustancias explosivas o perjudiciales que afecten la seguridad e higiene del inmueble. **DÉCIMA SEGUNDA – RECIBO Y ESTADO DEL INMUEBLE: EL CONTRATISTA** declara que ha recibido el inmueble objeto de este contrato en buen estado y entera satisfacción conforme al inventario que se firma por separado y forma parte del presente contrato. **DÉCIMA TERCERA - MEJORAS: EL CONTRATISTA** tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la Ley (Art. 2028 a 2030 del Código Civil) y no podrá realizar otras sin el consentimiento escrito del ARRENDADOR. **PARÁGRAFO:** Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones a que se hagan con miras al funcionamiento de un local para el comedor principal no tienen la calidad de mejoras. **DÉCIMA CUARTA – MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL ARRENDATARIO**. Dentro de los tres días (3) hábiles siguientes a la suscripción y registro del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al **ARRENDATARIO**, este deberá constituir y representar a favor de la **POLICÍA**, Póliza que cubra los siguientes riesgos: **a) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días más. **b) NO PAGO SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más. **DÉCIMA QUINTA *SANCIONES* – a) MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA** – salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que la **POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL (CENOP)**, mediante acto administrativo, afectará al **CONTRATISTA** con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince

Powered by CamScanner

(15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la cámara de comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007. **b) PENAL PECUNIARIA**. – En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, **EL CONTRATISTA** pagará a la **POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL (CENOP)**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. 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 el literal a) del presente artículo. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la **ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL (CENOP)**. No obstante, la **POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL (CENOP)** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. **DÉCIMA SEXTA – SUPERVISIÓN:** El supervisor del contrato será un funcionario con el cargo Comandante de Agrupación de la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial (CENOP) o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018. Quien además será el competente para conocer y coordinar con EL CONTRATISTA, todo lo relacionado con el normal desarrollo del mismo, quedando facultado para resolver las cuestiones sobrevivientes dentro de los parámetros establecidos en el contrato una vez se informe a la Dirección del CENOP, cualquier anomalía que se presente, con el fin de adoptar las medidas jurídicas necesarias. **PARÁGRAFO:** EL ARRENDADOR a través de los funcionarios encargados de la supervisión del contrato, podrá visitar el inmueble arrendado en cualquier momento y las veces que este considere necesarias. **DÉCIMA SÉPTIMA – CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** En caso de que el CONTRATISTA incumpla con alguna de las obligaciones a su cargo, LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL (CENOP), podrá declarar la caducidad del presente contrato, en los términos y condiciones previstas para ello en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993, en los casos previstos en el Decreto 1875 de 1992, artículos 2 y 3, Ley 40 de 1993, artículo 25, ley 418 de 1997, capítulo 2º artículo 90 y siguientes, Ley 828 de 2003 y demás normas que así lo dispongan, podrá proceder a la declaratoria de caducidad del contrato, lo cual, se hará mediante acto administrativo debidamente motivado, que dará origen al siniestro de incumplimiento. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En todo caso, será requisito previo para la declaratoria de caducidad de un contrato, el requerimiento al contratista concediéndole un término prudencial para que formule las explicaciones y justificaciones respectivas, las que, deberán ser consideradas y valoradas por la administración en aras del debido proceso. La resolución mediante la cual se declare la caducidad del contrato, deberá notificarse personalmente al contratista y a la aseguradora. Si dicha notificación no es posible, se acudirá al trámite señalado para el efecto en el Código Contencioso Administrativo. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** La resolución mencionada sólo será susceptible del recurso de reposición. La caducidad podrá declararse hasta antes de la liquidación del contrato. La resolución que declare la caducidad del contrato dispondrá, además, el cobro de la cláusula penal pecuniaria, la garantía única, y la liquidación del contrato. **DÉCIMA OCTAVA – CONTRATACIÓN DEL PERSONAL**: EL CONTRATISTA gozará de plena libertad para contratar a su cargo y bajo su propia responsabilidad el personal suficiente e idóneo que sea necesario para cumplir con el objeto del contrato, no obstante, lo anterior, EL ARRENDADOR queda facultado para solicitar remover cualquier empleado de ella. Así mismo EL CONTRATISTA se obliga a responder por su cuenta el riesgo a su costa de acuerdo a las leyes laborales y subcontratos que haya celebrado, por el pago oportuno de salarios, honorarios y prestaciones sociales de los trabajadores que utilice en la ejecución del contrato. Exonerando de cualquier responsabilidad o pago por este concepto al ARRENDADOR. **DÉCIMA NOVENA – FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:**

Powered by CamScanner

El CONTRATISTA no será responsable, ni se considera que ha incurrido en incumplimiento de sus obligaciones, cuando se presentare durante la ejecución del presente contrato circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito y otros hechos fuera de su control, conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1890. EL CONTRATISTA se obliga a informar por escrito AL ARRENDADOR dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas, acompañando a la mencionada comunicación de todos los documentos y pruebas de soporte que demuestren los hechos, manifestando el tiempo estimado dentro del cual cumplirá su obligación en caso de que persista la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, El CONTRATISTA informará por escrito al arrendador dicha circunstancia o circunstancias cada diez (10) días calendario hasta por un término máximo de sesenta (60) días calendario, vencido el cual EL ARRENDADOR podrá dar por terminado el contrato lo cual comunicará a EL CONTRATISTA sin que haya lugar a sanción alguna para este. Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes con el fin de prorrogar el plazo de ejecución del contrato, de tal forma que se reponga el tiempo dentro del cual han existido dichas causales. **VIGÉSIMA– SUBARRIENDO Y CESIÓN:** EL CONTRATISTA no podrá subarrendar el inmueble, ni podrá ceder el presente contrato en todo o en parte a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera sin autorización previa, expresa y escrita expedida por la entidad contratante, la cual se reserva el derecho a aceptarla o negarla. El incumplimiento de lo dispuesto en esta cláusula, será causal de caducidad. **VIGÉSIMA PRIMERA – TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL:** El presente contrato se rige por los principios de terminación, modificación e interpretación unilateral consagrados en los Art. 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. Terminación del contrato: Son causales de terminación unilateral del contrato entre otras: **a)** POR PARTE DEL CONTRATISTA: **1)** La no cancelación por parte del CONTRATISTA del canon de arrendamiento. **2)** El Subarriendo, la cesión o el cambio de destinación del inmueble. **3)** El constante llamado de atención por la mala calidad en el servicio **4)** El incumplimiento de las condiciones técnicas del presente contrato. **5).** Las demás que señale el Código Civil y de comercio y demás normas concordantes. **6)** La realización de mejoras o ampliaciones del inmueble sin autorización expresa del ARRENDADOR. **b)** POR PARTE DEL ARRENDADOR: **1)** Los actos del ARRENDADOR que afecten gravemente el goce del bien arrendado. **2)** El desconocimiento por parte del ARRENDADOR de los derechos reconocidos a EL CONTRATISTA por la Ley o por el contrato. **3)** Las demás que señale el Código Civil y normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Cualquiera de las partes podrá dar por terminado el contrato de arrendamiento, dando aviso a la otra parte por los menos con un mes de anticipación a la fecha de vencimiento del término inicialmente pactado, de lo contrario se producirá la prórroga a que se refiere el parágrafo de la cláusula sexta del presente contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Terminado el contrato se procederá a liquidar el mismo, mediante acta suscrita por las partes, haciéndose exigible el pago de los cánones o de cualquier obligación a cargo DEL CONTRATISTA, previo los trámites administrativos y fiscales vigentes. **VIGÉSIMA SEGUNDA – DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Forman parte integral del presente contrato y se anexa al mismo los siguientes documentos: Mecanismos de cobertura del riesgo de amparos correspondientes. Los demás documentos que se relacionan con el presente contrato como estudio previo, invitación, propuesta. **VIGÉSIMA TERCERA – RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO: EL CONTRATISTA** se obliga para con la ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL (CENOP) a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación clasificada, todos los aspectos relacionados con el servicio que presta a la ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL (CENOP), así como los asuntos técnicos e instalaciones de la unidad, conocidos o que llegasen a ser conocidos por EL CONTRATISTA durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad al mismo. **VIGÉSIMA CUARTA – APLICACIÓN A LOS PRINCIPIOS GENERALES:** De conformidad con lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, el presente contrato además de sus estipulaciones, se rige por los principios previstos en las normas civiles, comerciales y las consagradas en esta ley, que corresponde a su esencia y naturaleza. **VIGÉSIMA QUINTA – DECLARACIÓN EXPRESA:** EL CONTRATISTA declara que al suscribir el presente contrato no se haya incursa en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en el artículo 127 de la Constitución Política y en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993. **VIGÉSIMA SEXTA – SUJECIÓN A LA LEY COLOMBIANA:** Para cualquier efecto derivado del incumplimiento de este contrato, se someterá a la Ley Colombiana y a las autoridades legales preestablecidas. **VIGÉSIMA SÉPTIMA – SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Conforme al

Powered by CamScanner

Artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes se comprometen a utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley. **VIGÉSIMA OCTAVA – LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO**: Se procederá a la liquidación del contrato por el vencimiento del término del contrato y en las demás circunstancias que prevea la Ley. **VIGÉSIMA NOVENA – DOMICILIO:** Para efectos legales y judiciales el domicilio se fija en el Municipio de San Luis (Tolima), Vereda La Laguna, antigua Hacienda Los Pijaos, Escuela Nacional de Entrenamiento Policial BG. Jaime Ramírez Gómez (CENOP), oficina de contratos. **TRIGÉSIMA – MONEDA DEL CONTRATO** - La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No. 1 **"DATOS DEL CONTRATO". TRIGÉSIMA SEGUNDA – REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO**: Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere: La firma del contrato por parte DEL CONTRATISTA y EL ARRENDADOR y notificación del mismo, para constancia se firma en San Luis - Tolima a los uno (01) días del mes de octubre de 2024.

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **JOHN HERNANDO TELLEZ ARIZA**
Director Escuela Nacional de Entrenamiento Policial (CENOP)

ARRENDATARIO

CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES
Cedula de ciudadanía No. 12.142.020 de San Agustín (Huila)

Elaborado por: PT. Mariadelmar Ordoñez Suarez / Analista de Contratos CENOP
Revisado por: IJ. Joaquín Marcelo Lopera Guzmán / Asesor Jurídico CENOP
Revisado por: TE. Marlon Andrés Rojas Beltrán / Jefe Grupo de Contratos CENOP
Revisado por: CT. Miguel Sebastián Obregón Cano / Jefe Administrativo CENOP (E)
Fecha de elaboración: 01/10/2024
Ubicación: C:\\mis documentos\Actas 2024

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Teléfono IP: (1) 315 9000 Ext. 320523
cenop.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Powered by CamScanner

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO 105-1-10032-24 DEL 01 DE OCTUBRE DE 2024 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL Y LA EMPRESA COMPETITIVIDAD S.A.S. CON NIT No. 900.653.830-3, REPRESENTADA LEGALMENTE POR EL SEÑOR CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA No. 12.142.020 DE SAN AGUSTÍN (HUILA), QUE TIENE POR OBJETO EL "ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP)".

ANEXO No. 1

"DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**105-1-10032-24 DEL 01 DE OCTUBRE DE 2024**
CONTRATANTE	**LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMÍREZ GÓMEZ (CENOP)**
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel **JOHN HERNANDO TELLEZ ARIZA**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	13.957.968 de Vélez (Santander).
CARGO	Director Escuela Nacional de Entrenamiento Policial CENOP
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución ministerial No. 03339 del 21/10/2022.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 0579 del 28/02/2024.
CONTRATISTA	**NOMBRE:** CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES **CEDULA DE CIUDADANÍA No.:** 12.142.020 de San Agustín (Huila) **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Bogotá D.C. **DIRECCIÓN:** Carrera 7 No 82-62 Oficina 701 **CELULAR:** 3153162177 **E-MAIL:** competitividadsas@gmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso PN CENOP CD 040 2024 CONTRATACIÓN DIRECTA – Arrendamiento, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 83 del Decreto 1082 de 2015.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será un funcionario con cargo Comandante de agrupación de la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018.
CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO	**ARRENDAMIENTO DE UN AREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP).**
CLAUSULA SEGUNDA.- VALOR Y FORMA DE PAGO	El valor estimado de la presente contratación es de **TREINTA Y SEIS MILLONES TRECIENTOS TREINTA Y TRES MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($36.333.600,00)**, de canon de arrendamiento durante doce (12) meses, en pagos mensuales de **TRES MILLONES VEINTISIETE MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($3.027.800,00)**, dentro de los primeros cinco (5) días después de la firma del contrato, pagado en mes anticipado. Este valor no incluye el costo de los servicios públicos de energía eléctrica y gas, los cuales serán asumidos por el ARRENDATARIO.

INSTALACIÓN	CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL AÑO 2024	MESES	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
ARRENDAMIENTO DE UN AREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP).	$3.027.800,00	12	$36.333.600,00
		TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO	$36.333.600,00

Powered by CamScanner

	EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días después de la firma del contrato, en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Escuela Nacional de Entrenamiento Policial, así: Nombre: DTN Ponal Fondos Especiales CENOP. NIT: 900.276.535-8 Número de Cuenta: 296285869 Entidad: Banco Bogotá Tipo de Cuenta: Corriente. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así: ✓ **Energía eléctrica:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta DTN Ponal Servicios Personales CENOP, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.** **Estos pagos se deberán realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta:** **Nombre**: DTN PONAL Servicios Personales CENOP. **NIT**: 900.276.535-8 **Número de Cuenta**: 296285877 **Entidad**: Banco Bogotá **Tipo de Cuenta**: Corriente. Una vez efectuado la consignación deberá entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial (CENOP) y una fotocopia del pago al Supervisor del Contrato, con los soportes de pago de seguridad integral de sus empleados.
CLAUSULA TERCERA. – PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente estudio previo será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única, en coordinación con el supervisor del contrato. El plazo de ejecución podrá prorrogarse por un periodo máximo del 50% del tiempo contratado.
CLAUSULA QUINTA.- VIGENCIA	La Vigencia del presente contrato será igual al plazo de ejecución y para efectos de liquidación hasta cuatro (04) meses más.
CLAUSULA TRIGÉSIMA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **JOHN HERNANDO TELLEZ ARIZA**
Director Escuela Nacional de Entrenamiento Policial (CENOP)

Powered by CamScanner

ARRENDATARIO

CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES
Cedula de ciudadanía No. 12.142.020 de San Agustín (Huila)

Elaborado por: PT. Mariadelmar Ordoñez Suarez / Analista de Contratos CENOP
Revisado por: IJ. Joaquín Marcelo Lopera Guzmán / Asesor Jurídico CENOP
Revisado por: TE. Marlon Andrés Rojas Beltrán / Jefe Grupo de Contratos CENOP
Revisado por: CT. Miguel Sebastián Obregón Cano / Jefe Administrativo CENOP (E)
Fecha de elaboración: 01/10/2024
Ubicación: C:\\mis documentos\Actas 2024

Powered by CamScanner

ANEXO No. 2

CONDICIONES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIPCION
1	ARRENDAMIENTO DE UN AREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP)

No.	CONDICIONES A CUMPLIR
1.	Con el fin de establecer un orden con el personal que haga uso de los servicios de restaurante en el comedor principal, el contratista se compromete acorde al espacio tomado en arriendo a brindar atención en el comedor principal de toda la población flotante de la escuela así: • una ala para el personal de auxiliares de policía • una ala para el personal de oficiales y comisiones especiales • una ala para personal de escuelas y especialidades El horario de atención al cliente será todos los días, **desde las 04:00 horas a las 22:00 horas**, de igual forma se deberá dejar entre las 22:00 horas y las 04:00 horas al menos un funcionario disponible para cualquier eventualidad, también se debe tener la disponibilidad.
2.	El contratista se compromete hacer uso únicamente de las áreas que le fueron dadas en arriendo, pero debe velar por el mantenimiento y aseo de las siguientes zonas, así: • Comedor principal que comprende tres alas, sección de cocina, baños, lavaplatos de zonas comunes, espejos de agua y jardines. El contratista será el responsable del aseo y del mantenimiento preventivo y correctivo de las zonas dadas en arriendo, y de las zonas de uso común utilizadas por el contratista para servir y que el personal consuma los alimentos incluyendo redes eléctricas, cuartos fríos, iluminación, alcantarillado, tuberías de agua, tuberías de gas, infraestructuras, bienes muebles e inmuebles, zonas verdes, baños, y demás que sean de competencia del contrato.
3.	El contratista será el responsable de adquirir, suministrar y adecuar, los utensilios de cocina, las marmitas, estufas, hornos, calentadores, cuartos fríos, redes eléctricas, bienes muebles e inmuebles y demás equipos que se utilizan diariamente, insumos para preparación de los alimentos, equipos para la conservación de los alimentos, equipos necesarios para el enfriamiento de alimentos y bebidas, neveras, vitrinas, bandejas, platos, ollas, cubiertos, equipos para conservación del alimentos, equipos de lavado, equipos y elementos para el almacenaje de alimentos, equipos y elementos para el almacenaje de basuras, equipos y elementos de oficina en caso de que requieran, insumos de aseo y la totalidad de equipos y elementos que se requieran para el cumplimiento del servicio y el objeto contractual.
4.	El contratista deberá tener presente la aplicación de las buenas prácticas de manufactura –BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.
5.	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.
6.	El contratista durante el desarrollo de su actividad económica deberá cumplir con las PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, así: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: ➢ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal (uniformes limpios, que existe uniformidad en el personal, no uso de joyas, uso correcto del tapaboca y del gorro para la cabeza) y aplicar buenas practicas higiénicas en sus labores (no consumir alimentos dentro del comedor), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

Powered by CamScanner

	➢ 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. Deberá ubicar en determinadas áreas de la cocina dispensadores de gel líquido anti-bacterial para uso del personal que manipula alimentos. ➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. ➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapabocas. ➢ Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. ➢ Uso de calzado blanco, cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable y tacón bajo. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos 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 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 utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ➢ Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, 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. ➢ Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos. ➢ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del día de utilización. ➢ En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS "Las primeras en entrar serán las primeras en salir". EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos.
7.	Una vez adjudicado el contrato, EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes de trabajo para lo cual deberá ejecutar el SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 (Antiguo Programa de Salud Ocupacional) y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato y demás normas y/o disposiciones que la modifique, adicione, complementé o reemplace.
8.	El contratista acorde al área entregada en arriendo se compromete a ofrecer un precio estable y acorde con el mercado de los productos que comercialice, durante la ejecución del contrato, manteniendo un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.
9.	El contratista acorde al área entregada en arriendo se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible al público.
10.	El contratista acorde al área arrendada se compromete a 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 Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias. Dentro de sus documentos debe encontrarse una carpeta por cada proveedor del comedor, donde se encuentre certificado de Cámara de Comercio, permisos INVIMA, permisos Secretaria de Salud Departamental etc., a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Igualmente los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del Territorio Colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades Sanitarias incluida Sanidad de la Policía Nacional realiza las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, buscando garantizar

Powered by CamScanner

	la cadena de frio de los alimentos perecederos y condiciones higiénicas de los mismos, para lo cual debe ser mínimo un vehículo tipo furgón adecuado con sistema de refrigeración.
11.	El contratista acorde al área entregada en arriendo se compromete a 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 y 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 requieran ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularan 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 de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos y/o estantes a una altura de 15 cm del piso) ➢ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para alimentos. ➢ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinara a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.
12.	Acorde al área entregada en arriendo y teniendo en cuenta que se encuentra dentro de una unidad policial, El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Policía Nacional, para lo cual el contratista debe permitir la revisión de los vehículos y elementos ingresados, dicho horario será de 04:00 a 06:00 horas y de 08:00 hasta 17:00 horas.
13.	El contratista acorde al área entregada en arriendo, deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, por lo tanto, deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Además, se deberá contar con personal encargado exclusivamente de realizar el aseo respectivo a las áreas que comprende los comedores.
14.	Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos en la manipulación de alimentos. El manipulador debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigencia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
15.	El contratista se compromete a tener personal calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de Ingeniero de Alimentos y Profesional Nutricionista, para lo cual deberá presentar la hoja de vida con certificaciones académicas, las cuales una vez se notifique de su adjudicación serán entregadas para ser verificadas por el supervisor del contrato.
16.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el contratista se compromete a ofrecer diferentes formas de pago para el personal que haga uso del servicio de restaurante, entre ellos, dinero en efectivo, pagos por plataforma de forma permanente.
17.	El contratista acorde al espacio entregado en arriendo, se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, zapato cerrado antideslizante, traje térmico para ingreso a cuartos fríos etc.), el personal que sea contratado por el Arrendatario, debe portar un brazalete de identificación que indique nombres y apellidos, RH, tipo de sangre, EPS, ARL, teléfono de un acudiente para identificación en caso de presentarse alguna eventualidad, fotocopia del carnet de vacunación, debe presentar registro de vacunas contra la Hepatitis B. Así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) en coordinación con la oficina de seguridad de la unidad.

Powered by CamScanner

18.	Queda prohibido que el contratista y sus empleados ingresen menores de edad y personas ajenas al servicio a las instalaciones dadas en arrendamiento, así mismo se prohíbe el uso de las piscinas y/o zonas comunes de la unidad.
19.	El contratista se compromete a remitir como mínimo con siete (7) días después al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo contratista. De igual forma deberá informar cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en los locales arrendados.
20.	El contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social integral (SALUD – PENSION – ARL) en calidad de trabajadores suyos y aportarlos con el pago en forma mensual, requisito de cumplimiento verificado por el Supervisor del contrato. Es obligación del arrendatario que sus trabajadores estén afiliados a la ARL Administradora de Riesgo Laborales un día anterior al ingreso a laborar en el Comedor.
21.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el contratista se compromete a garantizar el menaje necesario (platos, cuchara y vasos) para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos ofrecidos, teniendo en cuenta que en esta unidad pueden llegar a pernotar alrededor de 2500 personas, de igual forma se obliga a cumplir lo estipulado en la norma según en su artículo 9 Decreto 2674 del 2013.
22.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el contratista debe garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato. Los cuáles serán entregados con los respectivos inventarios.
23.	El contratista acorde al espacio entregado en arriendo, se compromete a presentar el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PROGRAMA DE SANEAMIENTO, que debe estar conformado por programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos y líquidos, programa de control de plagas, programa de agua potable, igualmente debe llevar de manera diaria diligenciadas las listas de chequeo que garantiza el cumplimiento del respectivo Programa de Saneamiento, durante la ejecución del contrato que se derive del presente proceso.
24.	El contratista se compromete a efectuar programas trimestrales de fumigación y presentar los antecedentes al supervisor, para ser anexadas al contrato.
25.	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:** El contratista se compromete que durante el desarrollo de su actividad económica deberá cumplir con el Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional, y la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el ARRENDADOR deberá: ➢ Hacer uso de TECNOLOGÍAS LIMPIAS, dando uso correcto al consumo de agua y energía, desarrollando programas ahorradores en pro del bienestar del medio ambiente. ➢ El contratista empleara de preferencia productos de sello ambiental colombiano u otro reconocimiento a nivel Nacional o Internacional, como certificaciones en la Norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados. ➢ El arrendatario dispondrá de un funcionario quien será el encargado de hacer cumplir la normatividad en las prácticas y manejo de residuos, quien realizará las coordinaciones con el responsable de gestión ambiental de ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS: ➢ El contratista realizará un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizará a los mismos. ➢ Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, insectos y roedores. ➢ El establecimiento debe disponer de recipientes con tapas de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad, para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos así:

Powered by CamScanner

		ORGÁNICOS	**ORDINARIOS**	**PAPEL Y CARTÓN**	**PLÁSTICO**
		BOLSA COLOR CREMA	BOLSA COLOR VERDE	BOLSA COLOR GRIS	BOLSA COLOR AZUL

- En el comedor principal un punto ecológico de recolección con recipientes de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados, tapas y bolsas apropiadas, por cada ala, para un total de tres puntos ecológicos, según el código de colores establecidos

➢ El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de orden y limpieza, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada de los alimentos.

➢ El contratista se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa de Gestión Integral de los Residuos de la Unidad. El contratista, evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS:

EL contratista será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la Unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la Institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición, exceptuando elementos de icopor y sus derivados, cuyo uso no está permitido en el interior de la ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:

Los residuos de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos o sobras que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva. El contratista estará obligado a contratar los servicios de recolección, transporte y disposición final de estos residuos diariamente.

LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA:

➢ La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el contratista.
➢ El contratista se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa semanalmente de las trampas de grasa y cada 30 días presentar la certificación de disposición final de las grasas.
➢ Los residuos que se generen, se tendrán que disponer en los lechos de secado de la Planta de Tratamiento de Agua Residual, previa coordinación con el Responsable del Mantenimiento de las Plantas o ser entregados a empresa certificada en transporte y disposición final de residuos peligrosos, la cual debe contar con las diferentes licencias y certificaciones requeridas por los entes ambientales para su funcionamiento.
➢ El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa, deber tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.
➢ Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.

26.	Acorde al espacio entregado en arriendo, el contratista se compromete a llevar una hoja de vida de los equipos del comedor, donde se evidencia acciones preventivas y correctivas para su buen funcionamiento, como son (las marmitas, cuartos fríos, estufas, hornos, calentadores, y demás equipos que se utilizan diariamente) y reposición del equipo si fuere del caso que para 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.

Powered by CamScanner

27.	El contratista se compromete a realizar el aseo, mantenimiento preventivo y correctivo y ornato de las áreas dadas en arrendamiento (incluidos baños, espejos de agua, parte interna de los techos, cocina, zona de comedores, zona de lava platos de zonas comunes, zonas verdes, y aledañas) y sus zonas perimetrales para lo cual debe contar con personal de aseo diferente a los empleados de cocina y atención de comedores. Como lo exigen las condiciones de higiene y salubridad vigentes. Esta condición es aplicable en el comedor principal, comedor casino de oficiales, comedor casino de suboficiales y cafetería casino de suboficiales. Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios, debiendo ser desinfectados de manera diaria con solución de hipoclorito al 5.5%. En los comedores no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas, las tablas de picado deben ser desinfectadas de manera diaria. Se deben barrer y limpiar las áreas cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Trapear el piso con solución de hipoclorito al 5.5%. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. 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 crudo como frutas y verduras. ➢ Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Se incluyen ventiladores y luminarias. ➢ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado y condiciones de operación para evitar accidentes. ➢ El equipo y sus utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➢ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➢ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.
28.	El contratista deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública; 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 comidas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.
29.	El contratista deberá realizar la limpieza, desinfección y lavado del tanque de agua potable de las instalaciones del comedor, la cual se debe realizar como mínimo cada mes, dejando soporte fotográfico y acta de ejecución de la actividad.
30.	El contratista se compromete en asumir el mantenimiento preventivo y correctivo y aseo de la infraestructura dada en arriendo, jardines y espejos de agua que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento. Debe garantizar que el total de las áreas del comedor y la cocina, incluyendo equipos y utensilios queden limpios y desinfectados al terminar la jornada laboral, por ningún motivo debe quedar utensilios sucios al cerrar el servicio del comedor.
31.	El contratista se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo de los equipos entregados y de las instalaciones que comprende: infraestructura, redes eléctricas, baños, jardines y espejos de agua, cuartos fríos, lava platos zonas comunes, que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento y deberá presentar durante el primer mes del contrato el programa respectivo a ejecutar y entregar al supervisor, copia de los reportes de mantenimiento de los equipos e instalaciones, de acuerdo con el cronograma; y a la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue el inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICIA NACIONAL, en caso de presentarse algún daño en los equipos o instalaciones se deberá subsanar dentro de las 24 horas siguientes. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.
32.	Teniendo en cuenta la actividad económica (RESTAURANTE) a desarrollar en las instalaciones dadas en arriendo, el arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la actividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.

Powered by CamScanner

33.	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad de mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de las mismas y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o fines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.
34.	Presentar certificado de disposición final de las grasas que se generan en el mantenimiento de la trampa de grasa a través de un gestor ambientalmente autorizado por la autoridad competente.
35.	Utilizar elementos biodegradables en un porcentaje mayor a un 60% y concentraciones bajas de tenso activos en las sustancias e insumos utilizados para la desinfección, limpieza y lavado en el desarrollo de las actividades del contrato.
36.	El arrendatario deberá identificar las sustancias peligrosas utilizadas para la realización de sus actividades productivas y darles disposición final a los residuos peligrosos que se puedan generar, de igual forma a las sustancias peligrosas parcialmente consumidas y a los envases de los mismos a través de gestores ambientales autorizados por la autoridad competente.
37.	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 Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, Jefe de Almacén de intendencia, Responsable Servicio Generales, Jefe de bienes raíces y Supervisor del Contrato.
38.	Correrán por cuenta del contratista la vigilancia interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.
39.	El contratista se compromete a ubicar el número de extintores que sean necesarios en cada comedor, botiquín tipo No. 2 de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieren para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de los comedores; se debe ubicar el número de camillas fijas necesarias con su inmovilizador de cuello y demás que sean indispensables en caso de emergencia.
40.	El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación 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 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.
41.	El Contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos que cause. Cabe resaltar que el contratista se compromete a implementar cultura de ahorro con el fin de reducir el consumo y reducir el costo del servicio, al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica, con el fin de contribuir con las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos de la unidad.
42.	El contratista se compromete a presentar los comprobantes de pagos de canon de arrendamiento, comprobantes de servicios públicos domiciliarios y comprobantes de pago de parafiscales de todos los empleados al señor supervisor del contrato.
43.	se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días después de la firma del contrato en mensualidades anticipadas, tomando como referencia este día para los demás pagos a favor de La Policía Nacional – Escuela Nacional de Entrenamiento Policial así; **Nombre:** ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP. **NIT:** 900.276.535-8 **Número de Cuenta:** 296-28586-9 DTN PONAL FONDOS ESPECIALES CENOP **Entidad:** BANCO BOGOTÁ **Tipo de Cuenta:** CORRIENTE. **Código de Consignación:** 01 ARRENDAMIENTO No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.
44.	Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así:

Powered by CamScanner

	Energía eléctrica, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados a la cuenta servicios personales CENOP, en consignación diferente a la del canon de arrendamiento, de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos de energía (KW), consumidos durante el mes. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta:** **Nombre:** ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GOMEZ – CENOP. **NIT:** 900.276.535-8 **Número de Cuenta:** 296-28587-7 DTN PONAL SERVICIOS PERSONALES CENOP **Entidad:** BANCO BOGOTÁ **Tipo de Cuenta:** CORRIENTE. **Código de Consignación:** 01 SERVICIOS PÚBLICOS ➢ **Recolección de residuos:** deben ser cancelados directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio. ➢ **Gas propano:** debe ser coordinado y pagado directamente por el contratista.
45.	El futuro contratista deberá ofrecer de forma mensual una actividad de bienestar, para el personal de la unidad CENOP que consume sus alimentos en alguna de las áreas arrendadas, donde deberá ofrecer un plato de alimentación especial o según corresponda previa coordinación con el supervisor del contrato, sin costo adicional para la unidad CENOP.
46.	Las demás condiciones que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **JOHN HERNANDO TELLEZ ARIZA**
Director Escuela Nacional de Entrenamiento Policial (CENOP)

ARRENDATARIO

CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES
Cedula de ciudadanía No. 12.142.020 de San Agustín (Huila)

Elaborado por: PT. Mariadelmar Ordoñez Suarez / Analista de Contratos CENOP
Revisado por: IJ. Joaquín Marcelo Lopera Guzmán / Asesor Jurídico CENOP
Revisado por: TE. Marlon Andrés Rojas Beltrán / Jefe Grupo de Contratos CENOP
Revisado por: CT. Miguel Sebastián Obregón Cano / Jefe Administrativo CENOP (E)
Fecha de elaboración: 01/10/2024
Ubicación: C.\\mis documentos\Actas 2024

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Teléfono IP: (1) 315 9000 Ext. 320523
cenop.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Powered by CamScanner

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO 105-1-10032-24 DEL 01 DE OCTUBRE DE 2024 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL Y LA EMPRESA COMPETITIVIDAD S.A.S. CON NIT No. 900.653.830-3, REPRESENTADA LEGALMENTE POR EL SEÑOR CARLOS YESID BRIÑEZ TORRES, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA No. 12.142.020 DE SAN AGUSTÍN (HUILA), QUE TIENE POR OBJETO EL "ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647.65 M2 DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP)".

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía Única	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	20% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y (60) días calendario más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y (60) días calendario más. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.
Garantía Única	RIESGO JURIDICO	PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	5% del valor del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años mas	Ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivadas de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERONLUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

Powered by CamScanner