MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

DEPARTAMENTO DE POLICIA CAQUETA

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 20-1-30047-24 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ Y LA SEÑORA NATALI PLAZAS ALMARIO – RESTAURANTE Y CAFETERIA GOURMET PONAL CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 305 (TRESCIENTOS CINCO) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICIA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ".

Entre los suscritos, de una parte, la **POLICÍA NACIONAL**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará la **POLICÍA**, y por la otra, el **ARRENDATARIO**, debidamente identificados 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 de 2015 y demás normas complementarias. **b).** Que el presente proceso se adelantó bajo la modalidad de contratación directa ARRENDAMIENTO DE BIENES, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Decreto 1082 de 2015. **c).** Que la **POLICÍA NACIONAL** designó un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el **ARRENDATARIO,** durante el desarrollo del Contrato y ejercerá las funciones descritas en la Resolución 03256 del 16 de diciembre de 2004, de la Policía Nacional. **d).** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2013 y demás normas complementarias), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: ***CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO:*** El objeto del presente contrato es el que se indica el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA SEGUNDA. FINALIDADES DEL CONTRATO*:** El presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la Policía Nacional, en consecuencia, el **ARRENDATARIO** se compromete para con la **POLICÍA** a cumplir con el objeto requerido para suplir las necesidades definidas en los estudios previos. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del ARRENDATARIO, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes. ***CLÁUSULA TERCERA. VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO:*** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA CUARTA. FORMA DE PAGO: EL ARRENDATARIO*** pagará a la POLICIA el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **PARÁGRAFO - CUENTA PARA PAGOS:** Los pagos del canon de arrendamiento se realizarán en la cuenta que se indica en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO", a favor de la POLICIA. ***CLÁUSULA QUINTA - PLAZO DE EJECUCIÓN*:** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO**". *CLÁUSULA SEXTA - VIGENCIA*:** La Vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA SÉPTIMA-LUGAR DEL BIEN ARRENDADO:*** El sitio en el cual se prestará el arrendamiento objeto del presente contrato será el que aparece en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA OCTAVA - FORMA DE EJECUCIÓN DEL ARRENDAMIENTO:*** La prestación del servicio de arrendamiento para el restaurante y cafetería, se prestará de acuerdo a los horarios establecidos en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA NOVENA* – DERECHOS DEL ARRENDATARIO:** En general, son derechos del ARRENDATARIO además de los previstos en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993: **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. ***CLÁUSULA DÉCIMA - OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:*** **1.)** Cumplir con el objeto contractual. **2.)** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y trabas. **3.)** Responder en los plazos que el Departamento de Policía Caquetá establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. **4.)** Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. **5.)** 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. **6.)** 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 al Comando de Policía Caquetá y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **7.)** 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 que se hayan suministrado. **8.)** Serán a cargo del arrendatario y futuro contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que causen el motivo de traslado de los elementos hasta el lugar de entrega. Estos costos se entenderán incorporados al valor total de la oferta presentada, incluyendo los impuestos. **9.)** En el caso que, durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo. **10.)** Dar cumplimiento a las normas de carácter Ambiental. **11.)** Al finalizar el contrato debe hacer entrega debidamente inventariado de todos los elementos que se le entregaron para la ejecución del presente contrato. **12.)** En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el arrendatario y futuro contratista deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo. **13.)** Recibir personalmente las instalaciones objeto de arrendamiento, mediante inventario en el cual quedará constancia exacta del estado en que se recibe el mismo. (Descripción, cantidad, valor unitario, valor total, y estado de conservación). En caso de ser electrodomésticos, estipulará el estado de funcionamiento. **14.)** Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato. **15.)** Usar el área arrendada según los términos del contrato. **16.)** Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario. **17.)** Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada. **18.)** Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato. **19.)** Cumplir con el horario establecido en el contrato y no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR. **20.)** Las demás obligaciones del arrendatario 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. **21.)** Cumplirá con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección, bajo su propia cuenta y responsabilidad. 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. **22.)** Prestar el servicio de forma continua y respetuosa a todos y cada uno de las personas y observar una conducta intachable y respetuosa por parte de las personas que atienden el local. **23.)** Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales y riesgos profesionales y demás conceptos legales al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual. **24.)** Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada. **25.)** Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos. **26.)** Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada. **27.)** Mantener el personal necesario para la atención optima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran. **28.)** Cumplir las

disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad. **29.)** Realizar el estudio de seguridad del contratista y personal que brinda el servicio, acciones que debe realizar el supervisor del contrato para el inicio del contrato y cuando exista cambio de personal. ***CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA – CLAUSULAS ESPECIALES - COMPROMISO ANTI-SOBORNO Y ANTICORRUPCIÓN***: **LAS PARTES** declaran conocer que de conformidad con las disposiciones locales e internacionales anticorrupción y antisoborno, se encuentra prohibido pagar, prometer o autorizar el pago directo o indirecto de dinero o cualquier otro elemento de valor a cualquier empleado de **EL ARRENDATARIO** servidor público o funcionario de gobierno, partido político, candidato, o a cualquiera persona actuando a nombre de RESTAURANTE Y CAFETERIA GOURMET PONAL. y/o una entidad pública cuando dicho pago comporte la intención corrupta de obtener, retener o direccionar negocios a alguna persona para obtener una ventaja ilícita ("Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción del Sector Público"). Así mismo, **LAS PARTES** reconocen la existencia de regulación similar en materia de soborno en el sector privado, entendido como el soborno de cualquier persona particular o empresa privada para obtener una ventaja indebida ("Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción del Sector Privado" y junto con las Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción del Sector Público, las "Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción"). En consideración de lo anterior, **LAS PARTES** se obligan a conocer y acatar las Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción absteniéndose de efectuar conductas que atenten contra las referidas Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción a nivel local o internacional. El incumplimiento de la obligación contenida en la presente cláusula constituirá causal de terminación inmediata del contrato de concesión sin que hubiere lugar a incumplimiento y sin lugar a indemnización alguna ni pena pecuniaria. - ***CUMPLIMIENTO SARLAFT***: **LAS PARTES** declaran que sus negocios y los recursos que utilizan para la ejecución del presente contrato, no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita, Lavado de Activos o Financiación del Terrorismo. Así mismo se comprometen a entregar toda la información que les sea solicitada para dar cumplimiento a las disposiciones relacionadas con la Prevención del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo y declaran que la misma es veraz y verificable. **LAS PARTES** se obligan a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores o empleados, y los recursos de éstos, no se encuentren relacionados o provengan de actividades ilícitas; en todo caso, si durante el plazo de vigencia del contrato **LAS PARTES** o alguno de sus socios, administradores, clientes, proveedores o empleados llegarán a resultar inmiscuidos en una investigación de cualquier tipo como penal, administrativa, o de cualquier otra índole, relacionada con actividades ilícitas, Lavado de Activos o Financiación del Terrorismo, o fuesen incluidos en listas de control como las de la ONU, OFAC, etc., cualquiera de **LAS PARTES** tiene derecho a terminar unilateralmente el contrato de concesión sin que hubiere lugar a incumplimiento y sin lugar a indemnización alguna ni pena pecuniaria. - ***PROTECCIÓN DE DATOS***: **LAS PARTES** se comprometen a cumplir con la normatividad vigente para la protección de datos personales y con las políticas internas que sobre el particular hayan adoptado, sobre todos los datos personales a los que tengan acceso en la ejecución del presente contrato. Ni la ejecución de este contrato, ni el suministro de cualquier dato personal en virtud del mismo, se interpretará directa e indirectamente como otorgamiento de licencia alguna o derecho para utilizar dichos datos personales y personales sensibles para su propio beneficio o beneficio de cualquier otra persona natural o jurídica. **LAS PARTES** expresamente y de manera permanente autorizan: **a**. Para que los datos sean procesados, almacenados, usados, suprimidos, compartidos, actualizados y/o transmitidos, para cualquier trámite relacionado con su vinculación y constatar su capacidad e idoneidad en su calidad de ARRENDADOR y la veracidad de la información suministrada. La información suministrada también podrá usarse con el fin de cumplir con las disposiciones de la Superintendencia Financiera de Colombia, en especial con el objeto de constatar que no desarrolla ningún tipo de actividad relacionada con el lavado de activos y/o financiación del terrorismo. **b.** Para consultar, obtener, recolectar, almacenar, usar, utilizar, intercambiar, conocer, circular o suprimir información financiera, datos personales, datos personales sensibles, comerciales, privados, semiprivados o de cualquier naturaleza que se suministre o a los que tuviere acceso **LAS PARTES** por cualquier medio sin lugar a pagos ni retribuciones. **c.** Para consultar, obtener, recolectar, almacenar, analizar, usar, reportar, intercambiar, circular, suprimir o divulgar con carácter permanente a cualquier operador de información, cualquier entidad del sector financiero o real la información financiera, dato personal, datos personales sensibles, comercial, privado, semiprivado o de cualquier naturaleza de **LAS PARTES**. La autorización faculta a **LAS PARTES** no sólo para almacenar, reportar, procesar y divulgar la información a los operadores de información, sino también para que EL ARRENDATARIO pueda solicitar y consultar información sobre las relaciones comerciales con terceros, con

el sector real o financiero, el cumplimiento de sus obligaciones, contratos, hábitos de pago, etc. y para que la información reportada pueda ser actualizada, usada y almacenada. **d.** Para la recolección, uso, almacenamiento, circulación, transferencia, intercambio o supresión de los datos personales, datos personales sensibles, comerciales, privados, semiprivados o sensibles de **LAS PARTES** con terceros países o entidades de naturaleza pública o privada internacionales y/o extranjeras. **e.** Para que la información financiera, datos personales, comerciales, privados, semiprivados o sensibles recolectados o suministrados por **LAS PARTES** o por terceros por cualquier medio, puedan ser utilizados como medio de prueba. Toda la información relativa a los datos personales, que **EL ARRENDADOR** recolecte, reciba y obtenga de **EL ARRENDATARIO** o de terceros, de manera directa o indirecta, en forma verbal, escrita, gráfica, en medio magnético o bajo cualquier otra forma que no sea del dominio público, de la que sean titulares, sus empleados y en general terceros y que **EL ARRENDATARIO** tenga la calidad de RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN en los términos de la ley 1581 de 2012, deberá ser tratada por **EL ARRENDADOR**, en calidad de ENCARGADO DEL TRATAMIENTO, de conformidad con el alcance del artículo 25 de Decreto 1377 de 27 de junio de 2013 y cualquier norma que lo modifique, adicione y complemente, y tal información será considerada información confidencial y reservada en los términos del presente contrato. En desarrollo de lo anterior, **ARRENDADOR** deberá: **1.** Salvaguardar la seguridad de las bases de datos que contengan datos personales. **2.** Salvo autorización previa, expresa y escrita de **EL ARRENDATARIO**, **EL ARRENDADOR** no podrá modificar, eliminar, compartir y circular a terceros ni utilizar la información y los datos de carácter personal recibidos en ejecución del contrato, con alcances o para fines diferentes a los previstos en el contrato. **3.** Dar a tal información el tratamiento (según la definición dada por el artículo 3 de la ley 1581 de 2012) de acuerdo con la finalidad señalada en el contrato; y siempre de conformidad con los principios establecidos en la ley para el tratamiento de datos personales. **4.** Dar aplicación de las obligaciones a cargo de **EL ARRENDATARIO** establecidas en la política para el tratamiento de Datos personales de **EL ARRENDATARIO**, y acoger las instrucciones que **EL ARRENDATARIO** brinde en cada momento, como responsable del tratamiento, para el estricto cumplimiento del contrato. **5.** Dar cumplimiento a las obligaciones establecidas para los encargados de tratamiento de datos personales en el artículo 18 de la ley 1581 de 2012 y las normas que la modifiquen o sustituyan. **6.** Dar cumplimiento a las obligaciones señaladas por la ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013. Respecto a los empleados de **EL ARRENDATARIO**, y en general terceros, como titulares de la información. **7.** Adoptar las medidas de índole técnica y organizativas necesarias para garantizar la seguridad y la reserva de los datos de carácter personal y evitar su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado, en todo caso, no podrá manipular la información almacenada, respetando su integridad, autenticidad y confidencialidad de conformidad con lo establecido en el artículo 4 literal h) de la ley 1581 de 2012 y demás normas aplicables. Esta obligación debe **EL ARRENDADOR** a su vez exigirla a sus dependientes, que tengan acceso a la información, y estará vigente aún después de la terminación del contrato o de las labores que forman parte del tratamiento de los datos personales. **8.** Una vez cumplida la prestación contractual, los datos de carácter personal deberán ser devueltos **EL ARRENDATARIO**, al igual que cualquier soporte o documentos en que conste algún dato de carácter personal objeto del tratamiento. **9. EL ARRENDADOR** se compromete a adoptar las medidas necesarias para asegurar que los datos sean manejados únicamente por aquellas personas cuya intervención sea precisa para la prestación del servicio y a guardar estricto secreto profesional respecto de los datos de carácter personal a los que tiene acceso, aun después de finalizar su relación con **EL ARRENDATARIO**. ***CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL:*** **1.)** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato y acceder a los documentos e información que soportan la labor del **ARRENDATARIO**. **2.)** Solicitar y recibir información técnica del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del presente contrato. ***CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA - OBLIGACIONES DE LA POLICIA NACIONAL:*** **1.)** Poner a disposición del CONTRATISTA los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. **2.)** Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la POLICÍA NACIONAL mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA. **3.)** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. **4.)** Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. **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.)** Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del CONTRATISTA en desarrollo del objeto del contractual. **7.)** Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. **8.)** Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. **9.)** Emitir la facturación electrónica mediante la normatividad vigente y obligatoriedad establecida en la ley. ***CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA - DESTINACIÓN:*** El espacio físico objeto del presente contrato será destinado exclusivamente para la prestación del servicio de restaurante y cafetería, por lo tanto, no podrá ser cambiado, ni almacenar en el o permitir que se guarden sustancias explosivas o perjudiciales que afecten la seguridad e higiene del inmueble. ***CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA*** **- RECIBO Y ESTADO DEL INMUEBLE: EL ARRENDATARIO** declara que ha recibido el espacio físico objeto de este contrato en buen estado y a entera satisfacción conforme al inventario que se firma por separado y forma parte del presente contrato. ***CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA*** **- MEJORAS: EL ARRENDATARIO** tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la Ley (Artículo 2028 a 2030 del Código Civil) y no podrá realizar otras sin el previo consentimiento de la POLICIA NACIONAL. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con miras al funcionamiento del restaurante y cafetería, no tienen la calidad de mejoras. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Los avisos de identificación pueden ser colocados al ingreso del restaurante y cafetería, conservando la Uniformidad de la Unidad Policial donde se encuentra ubicada. ***CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO:*** El ARRENDATARIO se obliga para con la POLICÍA NACIONAL a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la Policía Nacional, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el contratista, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. ***CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL ARRENDATARIO:*** Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción, registro del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al Arrendatario, éste deberá constituir y presentar a favor de la Policía Nacional-Departamento de Policía Caquetá NIT. 800.140.607-2, cualquiera de los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos:

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo jurídico	Incumplimiento del contrato.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Arrendatario	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretende 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 operativo	Calidad del servicio	Cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato	Arrendatario	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio de consultoría durante la vigencia del contrato y dos (02) meses más buscando resarcir el detrimento causado a la entidad por mala calidad o insuficiencia del producto entregado.
Garantía única	Riesgo jurídico	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato	Arrendatario	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (03) 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.
Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por Responsabilidad civil extra-contractual por la ejecución del contrato.	200 SMLMV	Arrendatario	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.	Ampara los daños producidos por el arrendatario con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del arrendatario o sus subarrendatarios. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el decreto 1082 de 2015.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA. OBRA DE ADECUACIÓN Y MANTENIMIENTO: EL **ARRENDATARIO** no podrá realizar obra de adecuación y mantenimiento del local tomado como

arriendo, sin contar con la autorización por parte del **ARRENDATARIO**. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA. SUBARRIENDO Y CESIÓN.*** **EL ARRENDATARIO** no podrá subarrendar ni ceder el inmueble objeto del presente contrato en todo o en parte a ninguna persona natural o jurídica, nacional o extranjera, sin la autorización previa expresa y escrita del **ARRENDADOR** la cual se reserva las razones que tenga para negar la cesión. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. INDEMNIDAD:*** De conformidad con lo establecido en el decreto 931 de 2009, será obligación del contratista mantener indemne a la Policía Nacional-Departamento de Policía Caquetá de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. SANCIONES:*** **a) MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **ARRENDATARIO** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que el Departamento de Policía Caquetá, mediante acto administrativo, afectará al **ARRENDATARIO** 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 sin que sobrepase un total de quince (15) días. 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 6° 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 ARRENDATARIO** pagará al Departamento de Policía Caquetá, 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 **Policía Nacional Departamento de Policía Caquetá**. No obstante, la **POLICÍA NACIONAL** 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 **ARRENDATARIO** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **ARRENDATARIO** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del **ARRENDATARIO** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:*** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **ARRENDATARIO**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el **ARRENDATARIO** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ, hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES:*** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. PREAVISO PARA LA ENTREGA EN CUALQUIER MOMENTO:*** así mismo en cualquier momento durante la vigencia del término inicial o en cualquier momento de sus prorrogas, cualquiera de las partes podrá dar por terminado unilateralmente el presente contrato de arrendamiento mediante previo aviso escrito enviado por cualquier medio que demuestre constancia a la otra parte, con un plazo no mayor de dos (2) meses

de anticipado. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. COSAS O USOS CONEXOS:*** además de los inmuebles identificados y descritos en el presente contrato, el **ARRENDATARIO** no tendrá derecho de goce sobre ningún bien inmueble o mueble adicional al que ha sido arrendado por el presente contrato. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA. ABANDONO DEL INMUEBLE:*** Al suscribir este contrato el **ARRENDATARIO** faculta expresamente al **ARRENDADOR** para que ingrese al inmueble objeto del presente contrato y recuperar su tenencia con el solo requisito de la presencia de dos (2) testigos, en procura de evitar el deterioro o el desmantelamiento de tal inmueble siempre que por cualquier circunstancia el mismo permanezca abandonado o deshabitado por el término de un mes o más y que la exposición a los riesgos sea tal que amenace la integridad física del bien o la seguridad del Comando de Policía Caquetá. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA. EXPIRACIÓN DEL ARRENDAMIENTO:*** Al expirar el plazo pactado en el presente contrato para el arrendamiento, el **ARRENDATARIO** está obligado a devolver el inmueble en las mismas condiciones en que lo recibió salvo el deterioro natural por el uso, goce normal y legítimo del inmueble y que se plasmaran en el acta de entrega del inmueble, con excepción de las reformas autorizadas por el **ARRENDADOR,** igualmente el **ARRENDATARIO** responderá ante el **ARRENDADOR** por los daños o perdidas de los elementos recibidos en el inventario. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA: LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO*:** La liquidación del contrato que se suscriba se sujetará a los términos y oportunidades establecidas en los artículos 60 y 61 de la Ley 80 de 1993, y en las disposiciones concordantes de la Ley 446 de 1998. La liquidación deberá tener lugar dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización de los compromisos recíprocos. Si no fuere posible realizar la liquidación de común acuerdo entre las partes, EL ARRENDADOR procederá a hacerlo unilateralmente mediante acto administrativo debidamente motivado dentro de los dos meses siguientes al plazo inicialmente pactado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 136 del código contencioso administrativo. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA: MONEDA DEL CONTRATO:*** La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No. 1 DATOS DEL CONTRATO. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES*: El ARRENDATARIO** declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA. SUSPENSIÓN TEMPORAL*:** Las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS*:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN*:** Para el **perfeccionamiento** del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y para su **ejecución** se requiere de la aprobación por parte de la POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte del **ARRENDATARIO**. **PARÁGRAFO. -** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al **ARRENDATARIO**. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA. DOCUMENTOS*:** Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1.)** Invitación **2.)** Propuesta del **ARRENDATARIO** en aquellas partes aceptadas por la **POLICÍA. 3.)** Anexos del contrato. **4.)** Documentos que suscriban las partes. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA* - VEEDURÍAS CIUDADANAS:** El presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEPTIMA - RÉGIMEN LEGAL:*** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y

comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA OCTAVA*** **- CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** En virtud del presente contrato, el **ARRENDATARIO** se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA NOVENA*****: DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Florencia; para constancia de lo anterior, se firma a los veinte tres (23) días del mes de diciembre del año 2024.

LA POLICÍA NACIONAL,

Coronel **JULIO HERNANDO GUERRERO ROJAS**
Comandante Departamento de Policía Caquetá

ARRENDATARIO,

NATALI PLAZAS ALMARIO
Arrendatario Restaurante y Cafetería Gourmet PONAL

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:	Aprobó:
PT. Ricardo Rojas Garcia Analista de Contratos DECAQ	IT. Ricardo Trujillo Hernández Jefe Grupo Contratos DECAQ	CT. Luis Carlos Mario Valcárcel Asesor jurídico- DECAQ	MY. Pablo Trujillo Núñez Jefe Administrativo DECAQ	TC. Daniel Andres Pinzón Villanueva Subcomandante DECAQ (e)

ANEXO No. 1

"DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**No. 20-1-30047-24**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL- DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel JULIO HERNANDO GUERRERO ROJAS
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	74.182.255 de Sogamoso – Boyacá
CARGO	Comandante Departamento de Policía Caquetá
DISPOSICION DE NOMBRAMIENTO	Resolución Ministerial No. 0383 del 13/02/2024
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución 0579 de fecha 28 de febrero del año 2024
CONTRATISTA	CONTRATISTA: NATALI PLAZAS ALMARIO – RESTAURANTE Y CAFETERIA GOURMET PONAL NIT: 1.117.808.882-4 DOC. IDENTIDAD: C.C. 1.117.808.882 CIUDAD NOTIFICACIÓN: Florencia Caquetá DIRECCIÓN: Calle 40 # 2-57 B/ La Pavonesa TELÉFONO: 3164640397 E-MAIL: natalyalmario45@gmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA PN DECAQ CD 048 2024.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	Estará a cargo de un funcionario que designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, de acuerdo con las funciones asignadas para tal efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018. El supervisor del contrato realizará seguimiento continuo, así mismo verificará novedades e informará inmediatamente al proveedor y al jefe Administrativo de la unidad.
CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO	Arrendamiento de un espacio físico de 305 (trescientos cinco) metros cuadrados (m2) para el funcionamiento de un restaurante y cafetería al servicio del personal profesional, auxiliares de policía y personal no uniformado, ubicado dentro de las instalaciones de la base del comando de Departamento de Policía Caquetá.
CLAUSULA TERCERA.- VALOR	Para efectos legales y presupuestales, el valor estimado del arrendamiento del local asciende a la suma de **VEINTE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE ($20.844.000,00) incluido IVA**, distribuidos en 12 meses, con un canon de arrendamiento mensual de **UN MILLÓN SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL PESOS M/CTE ($1.737.000,00) IVA incluido**, como se evidencia en la siguiente tabla:

VALOR CANON MENSUAL SIN INCLUIR SERVICIOS PÚBLICOS	VALOR SERVICIOS PUBLICOS	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
$1.737.000,00	SEGÚN EL CONSUMO	$20.844.000,00

Teniendo en cuenta que el destinado para el servicio de Restaurante y cafetería, cuenta con un medidor de energía eléctrica y de acueducto derivados de los contadores principales. El supervisor del contrato en asocio con el arrendatario, verificará el consumo mensual registrado por los medidores derivados, y una vez

realizada las mediciones por parte de los funcionarios de la Electrificadora del Caquetá y de SERVAF SA ESP de los consumos en el contador principal, con base en la factura emitida por las empresas de servicios públicos, se cobrará el consumo de kilovatios y metros cúbicos consumidos por el arrendatario del área destinado para el servicio de restaurante y cafetería en el servicio de energía eléctrica y acueducto.

PAGO ARRENDAMIENTO	FONDOS ESPECIALES OFICIALES – POLICIA NACIONAL	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-6200-1003-3
PAGO SERVICIOS PUBLICOS	SERVICIOS PERSONALES DECAQ	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-620-00072-9

El canon de arrendamiento se incrementará en forma anual de acuerdo al IPC acumulado del año que certifique el Departamento Nacional de Estadística (DANE) a través de su página web www.dane.gov.co

CLAUSULA CUARTA.- FORMA DE PAGO

El arrendatario se obliga a cancelar en pesos colombianos a favor de la POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA - DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ el valor del canon de arrendamiento mensual asignado para este contrato es por adelantado, durante los cinco (05) días siguientes a la aprobación de la garantía única; los cuales deben ser consignados en la cuenta bancaria que designe la unidad a nombre del Departamento de Policía Caquetá. El valor del título del canon de arrendamiento mensual que será de UN MILLÓN SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL PESOS M/CTE ($1.737.000,00) incluido I.V.A.

Una vez efectuada la consignación deberá entregar original del mismo a la oficina de tesorería del Departamento de Policía Caquetá, una fotocopia de pago a la oficina de contratos y otra fotocopia al supervisor del contrato, con los soportes de pago de seguridad social ARP, ARL, y de más exigidos por la legislación colombiana de empleados.

Adicional al valor del canon de arrendamiento se deberá cancelar lo correspondiente a servicios públicos domiciliarios (aguas y energía), los cuales contaran con un medidor interno para cada servicio, control que será llevado a cabo por el funcionario de Bienes Raíces de la unidad mediante un control donde calcule el consumo mensual del servicio y generara los respectivos valores según las cifras o costos que marque la facturación principal y única. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria antes mencionada. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

Una vez realizada la consignación deberá publicarla en el SECOP II y enviar una copia de dicho elemento a la oficina del grupo de Tesorería del Departamento de Policía Caquetá, así misma copia al supervisor del contrato para que sirva como soporte documental del proceso contractual.

NOTA:

Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios públicos será consignada a las siguientes cuentas:

PAGO ARRENDAMIENTO	FONDOS ESPECIALES OFICIALES – POLICIA NACIONAL	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-6200-1003-3
PAGO SERVICIOS PUBLICOS	SERVICIOS PERSONALES DECAQ	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-620-00072-9

CLAUSULA QUINTA.- APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	NO APLICA.
GARANTIA ÚNICA Y SANCIONES	De conformidad con lo indicado en el "Manual para la identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación-Colombia Compra Eficiente, se debe utilizar la matriz de riesgos indicada en dicho Manual y conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo. Verificados los antecedentes de los contratos firmados por el Departamento de Policía Caquetá para el objeto del presente proceso en las últimas tres vigencias, no se han presentado problemas en su ejecución, se han realizado en los tiempos establecidos, han cumplido con la calidad exigida, se han constituido las respectivas pólizas, por lo tanto la probabilidad de riesgos que puedan afectar la ejecución del contrato es bajo, teniendo en cuenta la cuantía del proceso y con el fin de evitar un posible siniestro se solicitará la constitución de pólizas que pueden afectar los riesgos previsibles.

GARANTIAS DEL PROCESO

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo jurídico	Incumplimiento del contrato.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Arrendatario	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretende 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 operativo	Calidad del servicio	Cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato	Arrendatario	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio de consultoría durante la vigencia del contrato y dos (02) meses más buscando resarcir el detrimento causado a la entidad por mala calidad o insuficiencia del producto entregado.
Garantía única	Riesgo jurídico	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato	Arrendatario	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (03) 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.
Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por Responsabilidad civil extra-contractual por la ejecución del contrato.	200 SMLMV	Arrendatario	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.	Ampara los daños producidos por el arrendatario con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del arrendatario o sus subarrendatarios. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el decreto 1082 de 2015.

CLÁUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
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 LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	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 LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	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	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA

						IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERONLUGAR A ELLA	
	CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	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
CLAUSULA SEXTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será por doce (12) meses contados a partir de la notificación de la comunicación de inicio de ejecución del contrato.						
CLAUSULA OCTAVA LUGAR DE EJECUCION	El contratista tomará en arriendo un área de aproximada de 305 m2 asignada en la base del Comando del Departamento de Policía Caquetá, ubicado en la calle 10 A No 11-40 barrio Juan XXIII Florencia - Caquetá, primer piso, área destinada para el funcionamiento del restaurante y cafetería.						
CLAUSULA DECIMA OCTAVA- MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos.						

LA POLICÍA NACIONAL,

Coronel **JULIO HERNANDO GUERRERO ROJAS**
Comandante Departamento de Policía Caquetá

ARRENDATARIO,

NATALI PLAZAS ALMARIO
Arrendatario Restaurante y Cafetería Gourmet PONAL

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:	Aprobó:
PT. Ricardo Rojas Garcia Analista de Contratos DECAQ	IT. Ricardo Trujillo Hernandez Jefe Grupo Contratos DECAQ	CT. Luis Carlos Maria Valcárcel. Asesor jurídico- DECAQ	MY. Pablo Emilio Núñez Jefe Administrativo DECAQ	TC. Delver Andres Erizón Villanueva Subcomandante DECAQ (e)

OFERTA ECONÓMICA PARA EL ARRENDAMIENTO

CANON ARRENDAMIENTO SIN INCLUIR LOS SERVICIOS PÚBLICOS	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES
Canon de Arrendamiento	$1.737.000,00	$20.844.000,00

Teniendo en cuenta que el destinado para el servicio de Restaurante y cafetería, cuenta con un medidor de energía eléctrica y de acueducto derivados de los contadores principales. El supervisor del contrato en asocio con el arrendatario, verificará el consumo mensual registrado por los medidores derivados, y una vez realizada las mediciones por parte de los funcionarios de la Electrificadora del Caquetá y de SERVAF SA ESP de los consumos en el contador principal, con base en la factura emitida por las empresas de servicios públicos, se cobrará el consumo de kilovatios y metros cúbicos consumidos por el arrendatario del área destinado para el servicio de restaurante y cafetería en el servicio de energía eléctrica y acueducto.

NOTA 1: El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento **NO INCLUYE** el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio, se sugiere instalar medidores de acuerdo al instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14 de septiembre de 2020, para realizar el respectivo cobro al arrendatario por parte del supervisor o encargado del contrato de acuerdo al consumo realizado en el mes. Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la siguiente cuenta corriente:

PAGO ARRENDAMIENTO	FONDOS ESPECIALES OFICIALES – POLICIA NACIONAL	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-6200-1003-3
PAGO SERVICIOS PUBLICOS	SERVICIOS PERSONALES DECAQ	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-620-00072-9

OFERTA ECONÓMICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y OTROS

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO RESTAURANTE Y CAFETERIA PRODUCTOS DE RESTAURANTE (DESAYUNO)	PRECIO
1	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 onzas, pan 50gr arepa 30gr.	$ 9.600
2	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 onzas.	$ 9.600
3	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.	$ 9.600
4	Tamal 400gr, más bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas, pan 50gr.	$ 9.400
5	Tamal de 400gr más gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr.	$ 9.400
6	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas	$ 9.100
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.	$10.600
8	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 8 onzas, pan 50gr.	$ 9.600
9	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas.	$ 9.400
10	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas	$ 5.700
11	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 7 onzas	$ 3.400
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 12 onzas	$ 5.200
13	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 16 onzas	$ 8.400
14	Huevos al gusto 100g, queso cuajada 80g, croissant de queso 100g, porción de fruta 120 g, mermelada 10g y bebida 7oz.	$ 9.900
15	3 pancakes 55g, frutas 200 g banano, fresa y manzana, miel 20 g, mermelada y bebida 7oz.	$ 9.400
16	crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz.	$ 9.400

17	tortilla de huevo con salchicha, jamón, tocineta, queso Mozarela, maicitos, champiñones 270 g, arepa y bebida 7oz.	$ 10.400
18	huevos 100g, carne desmechada 80g, queso mozarela 20g, arepa 58g.	$ 8.300
19	pan bajo en grasa relleno de pollo, queso, mozarela, tomate, lechuga y salsa de la casa 300g.	$ 9.900
	PRODUCTOS DE RESTAURANTE (ALMUERZO)	**PRECIO**
20	Sopa (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res y/o cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)	$ 11.400
21	Carne goulash 130gr, arroz veneciano 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$ 10.900
22	Carne de res y/o cerdo asada 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$ 10.900
23	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas.	$ 10.900
	PRODUCTOS DE RESTAURANTE (CENA)	**PRECIO**
24	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz blanco 120gr, arepa 30gr, papa 70gr, maduro 90gr, sobre de miel y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$12.000
25	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz 120gr, papa francesa 50gr, ensalada 120gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$12.000
26	Carne asada de res y/o cerdo 130gr, arroz 120gr, papa cocida 70gr, arepa 30gr, rodajas de tomate 15gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$10.000
27	valor empaques biodegradables para llevar alimentos	$1.200
28	Porción de carne de res y/o cerdo 130gr.	$5.000
29	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 750 ml y/o jugo de 12 onzas	$13.000
	PRODUCTOS CAFETERIA Y OTROS	**PRECIO**
30	Café oscuro 10 onzas	$1.500
31	Café con leche 3.5 onzas unidad	$2.000
32	Café con leche 8 onzas	$2.500
33	Tinto 4 onzas Unidad	$1.200
34	Bebida aromática unidad	$1.000
35	Tinto 7 onzas Unidad	$1.300
36	Bebida aromática 4 onzas unidad	$1.000
37	Jugo natural en agua 12 onzas	$3.000
38	Jugo natural en leche 12 onzas	$3.000
39	empanada carne 100gr	$1.200
40	empanada pollo 100gr	$2.000
41	empanada mixta 100gr	$3.000
42	salchipapas 150gr, 90 gr papa y 60 gr salchicha	$12.000
43	buñuelo 20gr	$1.000
44	Jugo de naranja o mandarina en botella 300ml	$4.000
45	Té en botella 300ml	$1.200
46	Bebida malta botella 330ml	$3.500
47	Jugo de sabor a naranja en bolsa unidad x200 ml	$800
48	Agua en bolsa unidad x360 ml	$500
49	Agua en botella unidad x300 ml	$2.000
50	Agua botella con gas unidad x600 ml	$3.000
51	Agua botella sin gas unidad x600 ml	$1.200
52	Agua H2O botella saborizada unidad x600 ml	$4.000
53	Agua de sábila en tarro unidad x320 ml	$4.000
54	Bebida hidratante unidad x500ml	$5.500
55	Jugos de sabor a fruta tropical unidad x500 ml	$4.000
56	Jugos de sabor a fruta tropical botella unidad x350 ml	$2.500
57	Jugos de sabor a fruta tropical caja unidad x1000ml	$1.200
58	Jugos de sabor a fruta tropical aja unidad x200ml	$5.000
59	Gaseosa unidad x350 ml	$3.000
60	Gaseosa unidad x250 ml	$2.500
61	Gaseosa unidad x2.000 ml	$5.600
62	Gaseosa unidad x3.125 ml	$10.000
63	Gaseosa unidad x1.25 litros	$5.000
64	Tea de sabores en tarro unidad x300 ml	$5.000
65	Tea de sabores en tarro unidad x500 ml	$5.000

66	malta Mini unidad x 200 cm	$2.500
67	Malta Pet unidad x330 ml	$2.500
68	Malta unidad x1.000 ml	$5.000
69	Malta unidad x225 ml	$1.200
70	Malta unidad x1.5 ml	$5.000
71	Malta botella	$3.000
72	Bebida energizante unidad x400ml	$3.500
73	Jugos en caja tetra pack 200ml	$2.500
74	Bebida energizante unidad x240 ml	$3.500
75	Bebida energizante unidad x300 ml	$1.200
76	Jugo de sabor a fruta tropical unidad x380 ml	$5.000
77	capuccino, expresso, leche, vainilla, galleta 7oz.	$5.000
78	café con crema chantilly, expreso, leche y crema chantilly 7oz	$9.000
79	limonada natural 9oz	$1.500
80	limonada de coco 12 oz	$7.500
81	malteada de café, brownie, milo, oreo de fruta 12 oz	$10.000
82	Jugo de naranja en caja o botella 250ml	$3.000
83	Jugo de naranja natural 12 onzas	$5.000
84	Perro caliente compuesto por: pan, salchicha, ensalada, tocineta, queso mozarela y salsas peso total 250 gramos	$12.000
85	Hamburguesa compuesta por: carne, queso mozarela, tomate, lechuga, ripio de papa, ensalada picada, salsas peso total 300	$6.000
86	Yogurt en vaso con cereales y frutas unidad x20 onzas	$10.000
87	Sándwich de jamón 4gr, queso 6gr, pan 50gr.	$3.000
	PRODUCTOS DE ASEO	**PRECIO**
88	Papel higiénico blanco doble hoja unidad	$ 2.300
89	Crema dental unidad x180 grs	$ 8.200
90	Crema dental unidad x132 grs	$ 6.900
91	Crema dental unidad x108 grs	$ 5.700
92	Máquina de afeitar desechable doble hoja unidad	$ 1.900
93	Jabón tocador unidad x100 grs	$ 2.800
94	Cepillo dental unidad	$ 2.500
95	Shampoo en sobre unidad x30 grs	$ 1.200
96	Betún en paste unidad x30 grs	$ 4.000
97	Betún en paste unidad x65 grs	$ 5.500
	DULCES	**PRECIO**
98	Bocadillos envueltos en hoja de bijao 20gr unidad	$ 1.000
99	Chicles caja pequeña	$ 1.100
100	Chocolatina unidad 12gr	$ 1.000
101	ponqué de chocolate unidad 70gr	$ 2.900
102	Galletas de sal unidad 15gr	$ 900
103	Galletas de dulce paq. 6 x 50gr	$ 1.200
104	Gaseosa surtida botella 350ml	$ 2.800
105	Dulce mentolado en barra surtido 30gr	$ 1.800
106	Dulce mentolado surtido 30gr	$ 2.100
107	Papas fritas variadas unidad 50gr	$ 2.300
108	Pastel Brownie surtido unidad 65gr	$ 3.100
109	Chicle relleno de liquido 70 grs	$ 1.400
110	Chiclet's pequeño	$ 600
111	Chiclet's grande	$ 1.800
112	Dulce de bolitas de colores 70 grs	$ 1.800
113	Confite refrescante pequeño 32 gr	$ 600
114	Confite refrescante barra 25.2 gr	$ 1.600
115	Goma de mascar sin azúcar pequeño	$ 200
116	Goma de mascar sin azúcar mediano	$ 700
117	Besitos de queso unidad x36 grs	$ 2.000
118	Besitos de queso unidad x16 grs	$ 1.300
119	Bolas de queso unidad x23 grs	$ 1.300
120	Bombón unidad x20 grs	$ 500
121	Chocolatina unidad x12 grs	$ 1.000
122	Torta embolsada cubierta de chocolate unidad x70 grs	$ 2.800
123	Pasabocas de maíz de limón unidad 29 grs	$ 2.000
124	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x70 grs	$ 3.400
125	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x50 grs	$ 2.800
126	Paquete de triángulos color rojos unidad x40 grs	$ 2.600
127	Maní unidad x40 grs	$ 2.600

128	Pastelito surtido unidad x33grs	$ 2.100
129	Platanitos unidad x43 grs	$ 2.600
130	Paquete de tacos de maiz picantes unidad x25 grs	$ 2.600
131	Trocitos unidad x28 grs	$ 1.300
132	Paquete de roscones de arequipe queso 45 Gr	$ 3.300
133	Goma de mascar sin azucar grande	$ 3.900
134	bolitas de queso 50gr	$ 2.600
135	bolitas de queso 30gr	$ 1.700
136	Galleta de sal y galleta de chocolate	$ 1.200
	PRODUCTOS PANADERIA	**PRECIO**
137	Arepa de queso 120 gr	$ 1.600
138	Buñuelos 75 gr	$ 1.100
139	Pandebonos 70 gr	$ 1.800
140	Pan de queso 35 gr	$ 1.400
141	Almojábana 60 gr	$ 1.300
142	Pandeyuca 40 gr	$ 1.300
143	pastel hawaiano 120 g	$ 1.800
144	pan croissant de queso 100g	$ 2.100
145	Pan palitos 60 gr	$ 1.400
146	Pan agridulce 55 gr	$ 1.300
147	Pan aliñado 110 gr	$ 1.800
148	Pan campesino 60 gr	$ 1.500
149	pan coco x 10u 400g	$ 3.700
150	pastel arequipe 100g	$ 1.700
151	Pan con brevas 300 gr con relleno	$ 2.100
152	Pan crema 110 gr	$ 1.300
153	Pan con queso 280 grs	$ 2.200
154	Pan integral 60 gr	$ 1.000
155	pan de leche x 10u 400g	$ 4.200
156	croissant de jamón y queso 110g	$ 2.300
157	Pan bogotano 110 gr	$ 1.700
158	Tostada paquete 160 gr	$ 2.800
159	Tostada integral paquete 180 gr	$ 3.500
160	Pan pizza 90 gr	$ 1.800
161	Palito agridulce 60 gr	$ 2.300
162	Brazo de reina 100 gr	$ 2.100
163	Chicharrón 80 gr	$ 2.100
164	Churros 65 gr	$ 1.800
165	Donas 65 gr	$ 2.300
166	Lenguas 60 gr	$ 1.000
167	Milhojas 120 gr	$ 1.800
168	Pastel gloria 70 gr	$ 1.800
169	Pai de piña 130 gr	$ 1.600
170	Peras 120 gr	$ 1.600
171	1/4 de torta fría 200 gr	$ 3.100
172	postre tres leches 240 g	$ 4.200
173	Suizos 130 gr	$ 8.200
174	Suspiros 40 gr	$ 1.000
175	Rollo Americano frio 120 gr	$ 2.800
176	Torta fría 1/4	$ 20.700
177	Torta fría 1/2	$ 30.100
178	Torta fría 3/4	$ 45.800
179	Torta fría libra	$ 64.600
180	yogurt con gelatina 260g	$ 3.700
181	flan de maracuyá 160g	$ 3.200
182	tiramisú 190g	$ 3.400
183	Pastel de pollo unidad 30gr	$ 2.600
184	Pastel hawaiano unidad 30gr	$ 2.100
185	Tajada de ponqué unidad 63gr	$ 2.600
186	Torta en fracciones unidad 500gr	$ 14.000
187	flan de mora 160g	$ 2.700
	LACTEOS	**PRECIO**
188	Leche deslactosada unidad x1.100 ml	$ 7.000
189	Leche Entera unidad x1.100 ml	$ 6.400
190	Leche unidad x200 grs	$ 2.100

191	Leche unidad x400grs	$ 2.800
192	Leche deslactosada unidad x450 grs	$ 4.400
193	Leche deslactosada unidad x200 grs	$ 2.600
194	Yogurt unidad x100 grs	$ 800
195	Yogurt unidad x200 ml	$ 2.400
196	Leche saborizada unidad x200 ml	$ 2.700
197	Leche saborizada caja unidad x200 ml	$ 3.300
198	Postre de dos sabores (yogurt) unidad x140 grs	$ 4.400
199	Yogurt espeso unidad x 45 grs	$ 3.300
200	Avena bolsa unidad x200 grs	$ 2.800
201	Avena vaso unidad x250 grs	$ 3.600
202	Avena original vaso unidad x250 grs	$ 3.700
203	Bonyurt unidad x170grs	$ 4.500
204	Bonyurt mini x96grs	$ 3.700
205	Bebida de fruta natural botella unidad x237 grs	$ 2.800
206	Bebida de fruta natural caja unidad x200 ml	$ 2.100
207	Gelatina unidad x120gra	$ 3.200
208	Kumis vaso unidad x150 grs	$ 3.300
209	Kumis bolsa unidad x150 grs	$ 1.900
210	Yogurt regenerador unidad x150 grs	$ 2.900
211	Bebida de frutas unidad x237 ml	$ 2.800
212	Yogo premio unidad x250 grs	$ 3.900
213	Yogurt bebida lactea bolsa unidad x150 grs	$ 1.200
214	Yogurt bebida láctea vaso unidad x150 grs	$ 2.100
215	Yogurt unidad x150 grs	$ 1.200
216	Yogurt original unidad x200 grs	$ 2.200
217	Leche achocolatada 200ml	$ 2.900

ANEXO 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE VERIFICACIÓN Y OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.

ÍTEM	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES
1	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar certificación emitida por el representante legal de la empresa, donde especifique que cualquier infracción a las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el arrendatario a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, el Departamento de Policía Caquetá se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el arrendatario con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión. En casos de reincidencia, el Departamento de Policía Caquetá podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. Igualmente deberá presentar certificación, donde especifique que el arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y protección de bienes de todo el personal que trabaje para él. Medidores de servicios públicos: el inmueble, franja o área a arrendar, debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (kWh y m3) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así: La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato. La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada. En caso que el espacio arrendado requiera algún tipo de adecuación, intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de los entes de control o empresas prestadoras de servicios, los trámites y costas serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad., se aplicará lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020.
2	Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante y cafetería para los funcionarios cuanto la base del Comando de Departamento de Policía Caquetá, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años en la prestación del servicio de restaurante y cafetería, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas.
3	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la dotación necesaria que requiera para la puesta en marcha del presente contrato los equipos y elementos propios de restaurante y cafetería como grecas, neveras, congeladores, vajilla, etc. la instalación de un televisor con conexión a parabólica es opcional del arrendatario, las mesas sillas adicionales que requiera, estos elementos serán suministrados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.
4	Los elementos propios del arrendatario que requiera ingresar al Comando de Policía, para el funcionamiento del Restaurante y cafetería, como abarrotes, alimentos y proveedores deberán coordinarse previamente con el personal de seguridad para el respectivo ingreso en horarios hábiles de 07:00 am a 06:00 pm, permitiendo el registro de las personas, vehículos y elementos ingresados.
5	El arrendatario y futuro contratista deberá enviar listado del personal que laborará en el Restaurante y la cafetería para la realización del estudio de confiabilidad, así mismo durante la ejecución del contrato informar al supervisor los cambios e ingresos de empleados con un tiempo prudencial de antelación con el fin de realizar los estudios de confiabilidad y dar la aprobación del respectivo cambio.
6	El arrendatario y futuro contratista se compromete a sostener los precios ofertados durante el tiempo que dure el contrato, en caso de requerir cambiar algún precio por causas externas, deberá solicitar al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato.
7	El arrendatario y futuro contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de materias primas y productos e inventario para atender la demanda correspondiente.
8	Tener en forma permanente dentro de su stand el personal que atenderá el servicio de restaurante y cafetería, que este calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene; una vez iniciado el contrato el personal que laborará en el Restaurante y la Cafetería debe tener vigente el curso de manipulación alimentos.
9	Tener a la mano una carpeta con la documentación de las certificaciones vigentes de los controles relacionados en el ítem Nro. 2, incluido el **CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**, para presentar al supervisor de contrato o entes de control sanitario en el momento que sea requerido.

10	El arrendatario y futuro contratista se compromete actualizar la carpeta con la información requerida al cambiar el personal, como son hojas de vida, certificados y aportes parafiscales
11	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir a cabalidad con el Decreto 3075 de 1997 Art. 3, 11, 13 y demás sobre la materia, con la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 y demás sobre la materia (manipulación de alimentos, almacenamiento de productos perecederos etc.)
12	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones y afiliación al sistema de seguridad social.
13	El arrendatario y futuro contratista se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería este dotado de vestuario y elementos requeridos por salubridad para la manipulación de alimentos (gorros, guantes, tapabocas etc.), ya que estos elementos se deben portar permanentemente.
14	El arrendatario y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios en un lugar visible en las instalaciones del restaurante y cafetería tomado en arrendo.
15	El arrendatario y futuro contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones; y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.
16	El arrendatario y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el Jefe del Área Administrativa, supervisor del contrato y/o ordenador del gasto por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).
17	El arrendatario y futuro contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes debiendo hacer entrega del recibo de consignación a la oficina de tesorería con copia al supervisor del contrato, en caso de no cumplir la multa se aplicara por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) dias calendario que se descontara del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella.
18	El horario normal para la atención que se compromete a cumplir el arrendatario y futuro contratista es de lunes a viernes de 06:00 am hasta las 20:00 horas y fines de semana y festivos de 06:00 am a 19:00, este horario debe ser cumplido y hasta esa hora debe contar con servicio de comida y venta al público, cualquier modificación al contrato debe ser puesto a consideración por el señor ordenador del gasto para que posteriormente se ajuste mediante modificatorio.
19	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y ocho (48) horas semanales, de acuerdo al código sustantivo del trabajo, si es necesario se deben implementar dos turnos de personal y este será asumido por el oferente o contratista.
20	Los equipos extras que se requieran, el arrendatario y futuro contratista para la organización y prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.
21	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico, al inicio de la ejecución del contrato y en adelante cada tres (3) meses o de acuerdo a lo exigido por las autoridades competentes, así mismo se establece que esta debe realizarse con una empresa contratada y certificada para tal fin, para lo cual deberá presentar al supervisor del contrato certificado de la fumigación y de los elementos utilizados para esta actividad, los cuales no deben poner en riesgo la salud de las personas que hacen uso del servicio de restaurante y cafetería.
22	El arrendatario y futuro contratista no podrá realizar obras, ni modificaciones estructurales a las instalaciones en arrendo.
23	El arrendatario y futuro contratista se obliga a no usar el inmueble para actividades diferentes a las del objeto de la contratación, quedando terminantemente prohibido su uso para la elaboración de comidas o diferentes actividades relacionadas con obligaciones adquiridas con terceros, diferente a la Policía Nacional.
24	Las pérdidas o deterioros que se operen en bienes o maquinaria dejados en las instalaciones del restaurante y la cafetería, serán de absoluta y exclusiva responsabilidad del arrendatario y futuro contratista, sin que pueda deducirse responsabilidad por ningún concepto a la institución (Policía Nacional – Departamento de Policía Caquetá).
25	El arrendatario y futuro contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio, cumplir con los reglamentos sanitarios; así como mantener impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato.
26	Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en atención y servicio al cliente, anexando la respectiva certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el cliente.
27	El arrendatario y futuro contratista se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente como son: botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.
28	El arrendatario y futuro contratista se compromete a generar una cultura de reciclaje, para lo cual tendrá a su disposición puestos para la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en sus respectivas bolsas por color.
29	El arrendatario y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.
30	El arrendatario y futuro contratista es responsable de las deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargado de realizar el cobro de la cartera de mora.
31	El arrendatario y futuro contratista deberá implementar las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones, así mismo no podrá verter ningún tipo de grasas o aceite usado en el alcantarillado, debiendo depositar los residuos en un envase y hacer entrega a una entidad idónea y certificada para la recolección de las grasas.

32	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante y la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afine. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.
33	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado, una vez realizada la misma, se deberá entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.
34	El oferente 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 y en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la resolución 2184 del 26/12/2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", a través de la cual se adopta en todo el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así: ✓ Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas). ✓ Color blanco para depositar los residuos aprovechables (plástico, cartón, papel, vidrio, metales, multicapa). ✓ Color negro para depositar los residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados).
35	No utilizar polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir y/o empacar los alimentos.
36	Para la adquisición de los productos alimentarios y los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, el arrendatario y futuro contratista deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de 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 lo modifique, adicione o sustituya.
37	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante y cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y almacenamiento de los alimentos, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el funcionario del Sistema de Gestión Ambiental de la unidad.
38	De resultar aplicable, el oferente y futuro contratista deberá cumplir con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones" expedidas por el Ministerio de Ambiente, o aquella norma que modifique, adicione o sustituya, relacionado con la presentación de la aprobación ante la autoridad ambiental competente del Sistema de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Pila y/o acumuladores que poseas o este participando, y enviar a la respectiva unidad policial, los lineamientos y procedimientos para su participación como consumidor y la Resolución 2246 de 2017 "Por la cual se modifica el artículo 10 de la Resolución 1297 de 2010 y se dictan otras disposiciones".
39	El arrendatario y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley, una vez realizada la misma se debe entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.
40	El arrendatario no puede realizar el vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado publico y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.
41	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan con las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (según resultado de laboratorio de análisis fisico químico de las aguas residuales no domésticas), por ende deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015, expedida por el ministerio de ambiente y desarrollo sostenible "Por el cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".
42	Atendiendo lo dispuesto en la resolución 2184 del 2019 "por la cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" el arrendatario deberá: • Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. • Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos. • Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.
43	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (03) meses a

<table>
<tr><td></td><td>partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>44</td><td>El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el congreso de Colombia "que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".</td></tr>
<tr><td>45</td><td>El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el reglamento técnico de etiquetado-RETIQ.</td></tr>
<tr><td>46</td><td>El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo</td></tr>
<tr><td>47</td><td>El oferente debe presentar un menú balanceado firmado por un Chef anexando su certificado de estudio, para el suministro de desayunos, almuerzo y cenas.</td></tr>
<tr><td>48</td><td>EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete con la disponibilidad permanente del personal necesario para la atención del servicio de cafetería y restaurante, siendo calificado e idóneo y que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene.
<table>
<tr><th>AREA A CUBRIR</th><th>PERSONAL</th></tr>
<tr><td>Administrador</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Auxiliar para atención en mostrador</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Jefe de cocina</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Auxiliar de cocina</td><td>3</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>49</td><td>El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rotulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems.:

✓ Identidad del producto
✓ Información sobre componentes
✓ Identificación de peligros
✓ Primeros auxilios
✓ Inflamabilidad y explosión
✓ Medidas en caso de derrames o escapes
✓ Manipulación y almacenamiento
✓ Control de exposición / protección personal
✓ Propiedades fisicas y químicas
✓ Estabilidad y reactividad
✓ Información toxicológica
✓ Información ecológica
✓ Consideración relativas a la eliminación
✓ Información relativa al transporte
✓ Informaciones reglamentarias

Esta información en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al decreto 1076 de 2015 "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible".</td></tr>
<tr><td>50</td><td><u>NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS:</u> Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.</td></tr>
<tr><td>51</td><td>Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente:
<u>ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD</u>
El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas que manipule. La Dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico el cual deberá ser entregado al supervisor del contrato antes de iniciar con la ejecución de contrato. La Dirección de la empresa o el contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la Dirección de la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. - Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, alimentos y de las superficies de contacto con este.
Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos</td></tr>
</table>

	ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las 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. Será obligatorio realizar la 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. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado en cuero cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo.
52	<u>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION</u> Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. • Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: • Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. • Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. • Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". • Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. • Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. • Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. • Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. • Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. • Las puertas de congelación deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. • La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. • Las verduras que va a permanecer más 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. • Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. • Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. • Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.
53	<u>MATERIAS PRIMAS</u> • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). • Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • 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 servirlos (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 fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos cuya envoltura que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados Entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.
54	EQUIPOS Y UTENSILIOS - Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista, como losa, grecas, etc. - Todos los elementos deben estar en óptimas condiciones (no uso de losa en mal estado, mesas, sillas, etc.). <u>REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.</u> Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de

	desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. <u>PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS</u> • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. • Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo <u>PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:</u> • 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. • El menaje se debe lavar cada vez que se utilice. • El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. • 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. • El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. • El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. • Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente • Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. • Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. • Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).
55	<u>DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS</u> • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que personal Policial se quemen al momento de su consumo. • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.
56	<u>DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS</u> • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.
57	<u>CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS</u> • Semestralmente o de acuerdo a la necesidad se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control y enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.
58	<u>ASEO Y LIMPIEZA</u> **COMEDOR**; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. **MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO:** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. **RECOLECCION DE BASURAS**; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables.

	DESINFECION; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante y la cafetería. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antimaterial liquido. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.
59	**DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS:** • Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. • El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.
60	EL OFERENTE O CONTRATISTA se compromete al pago de los servicios públicos que cause, así: **GAS NATURAL:** de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora de servicio, debiendo presentar copias de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato. **LOS SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS DE ENERGÍA, ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO:** estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato. La liquidación de los servicios públicos será certificada por el grupo de bienes raíces con relación a las facturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/H). Este pago se deberá realizar durante los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios. NOMBRE BENEFICIARIO: SERVICIOS PERSONALES DECAQ BANCO: BANCO POPULAR S.A. TIPO CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 110-620-00072-9
61	EL OFERENTE O CONTRATISTA cancelara el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes o a los cinco (5) primeros días que correspondan a la fecha de celebración del contrato por concepto de canon mensual de arrendamiento. El valor correspondiente será consignado en la cuenta corriente de la entidad que el Departamento de Policía Caquetá determine, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato. Es importante tener en cuenta, que para el año 2024 se realizará el ajuste del canon de arrendamiento de acuerdo a la variación del IPC. NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS ESPECIALES OFICIALES – POLICIA NACIONAL BANCO: BANCO POPULAR S.A. TIPO CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 110-6200-1003-3
62	Las personas que se encuentran manipulando alimentos y prestando el servicio a la mesa no deben manipular dineros, ya que para esto se debe destinar una persona exclusivamente, con el fin de evitar contaminación de los mismos, de igual manera se exige el uso de gorros y tapabocas, entre otros. Se le recuerda que existen unas exigencias de salubridad que prohíben que las personas que están manipulando los alimentos, como son cocineros y meseros no deben tener barbas, portar permanentemente gorros, tapabocas, delantales entre otros.
63	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la disponibilidad de por lo menos tres, cuatro o más de los menús para desayuno, almuerzo y comida, así mismo que hasta la hora que se establezca para la atención al público, este deberá tener disponibilidad del personal e insumos para la venta de comidas que estén dentro de los menús.
64	Con el objeto de cumplir con la normatividad vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes deberán presentar junto con la oferta los permisos o licencias que dieron origen a su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso serán asumidas como responsabilidad del oferente.
65	El oferente debe garantizar que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.
66	Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.
67	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de segundad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.
68	El oferente deberá verificar si las instalaciones cuentan con trampa de grasa, en caso de no poseerlas, deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de las grasas, aceites, y material sólido generados por la actividad del lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato si es de su propiedad.
69	Realizar el ONAC de la trampa de grasa con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante y la cafetería, ese mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado indicando la cantidad de

	residuos retirados y la fecha, y deberá presentar los certificados de disposición final al supervisor del contrato de manera mensual.
70	El oferente debe realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores) mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado y deberá presentar el soporte al supervisor del contrato.
71	El oferente debe realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para alimentación de ganado porcino.
72	No utilizar mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.
73	Presentar junto con la oferta el plan de manejo ambiental y/o plan de gestión integral de residuos sólidos, para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado plan, deben contener: alcance, objetivos, responsables, descripción de actividades, cronograma, indicadores que serán del control del contratista.
74	Los residuos no aprovechables (basura) deberán ser trasladados hasta el centro de acopio de las instalaciones del Departamento de Policía Caquetá, ubicado cerca al parqueadero de las instalaciones de la oficina del Grupo de Movilidad, no dejar las basuras en zonas de uso común como pasillos, andenes o parqueaderos.
75	Los residuos sólidos aprovechables deberán ser gestionados con una empresa de recicladores de oficio legalmente constituida, solicitando el certificado de aprovechamiento y entregando copia al supervisor del contrato.
76	No estar registrado como infractor en el RUIA Registro Único de Infractores Ambientales, presentar pantallazo
77	El señor contratista se hará cargo del pago total de los servicios públicos.
78	Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá recepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normativa ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil- Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada por la autoridad ambiental competente y dar cumplimiento a la Ley 1672 del 19 de Julio del 2013 "Por la cual se establecen tos lineamientos para la implementación de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), y se dictan otras disposiciones', o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya.
79	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de segundad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - SGSST
80	CURSO EN SG-SST: (del responsable del sistema de la empresa oferente). Allegar certificado de realización y aprobación del curso en SG-SST, con un mínimo de 50 horas (artículo 2.2.4.6.35 del decreto 1072 de 2015), del Técnico, tecnólogo, profesional o especialista responsable de la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (En caso de que el certificado de 50 horas sea de una persona diferente a la que presenta la oferta, deberá allegar los soportes de la relación laboral con la empresa (oferente). (Anexar certificado curso 50 horas en SG-SST y de ser necesario Copia del contrato o certificación de la relación laboral que tiene con la empresa).
81	El contratista deberá certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades en el artículo número 2.2.4.6.10 del decreto 1072 del 2015.
82	La contratita deberá certificar la afiliación de vigencia a E.P., ARL y ARL (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.
83	El contratista deberá presentar la certificación y tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.
84	El contratista seleccionado se compromete a que los alimentos y bebidas que sean ofrecidos al público cumplan con todos los parámetros establecidos en cuanto a calidad y conservación.
85	El contratista seleccionado se compromete a encargarse del aseo y presentación de las instalaciones locativas que se arriendan.
86	El Oferente deberá presentar diligenciado el FORMULARIO No. 3 COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL, que da cumplimento a los requisitos y condiciones exigidas según el decreto No. 1072 del 2015 Ministerio del Trabajo y seguridad Social, por el cual se expide el Decreto Único reglamentario del sector trabajo especificamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el Decreto No. 052 del 2017 y en la resolución 0312 de 2019. El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas, y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato.
87	El oferente deberá diligenciar el FORMULARIO No. 5.1 POLÍTICA DE SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST). En donde quedara obligado a implementar las normas de Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) que señalan las leyes correspondientes en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015, Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 de 2019 y de más normas vigentes en la materia y dispone de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual.
88	El arrendatario se compromete a que todas las personas que laboren en la cafetería y restaurante que se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo, el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, carnet tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipular, preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas cubrir nariz y boca.

89	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.
90	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional, sin costo alguno para la Institución. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato.
91	El oferente deberá presentar **certificación escrita firmada** por el representante legal donde certifique que adquiere los alimentos en instituciones que tienen el certificado expedido por sanidad municipal y/o registro INVIMA, con el fin de identificar las mejores condiciones de salubridad requeridas por la institución.
	PARA LIQUIDAR EL CONTRATO
92	Presentar un informe al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

LA POLICÍA NACIONAL,

Coronel **JULIO HERNANDO GUERRERO ROJAS**
Comandante Departamento de Policía Caquetá

ARRENDATARIO,

NATALI PLAZAS ALMARIO
Arrendatario Restaurante y Cafetería Gourmet PONAL

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:	Aprobó:
PT. Ricardo Rojas Garcia Analista de Contratos DECAQ	IT. Ricardo Trujillo Hernandez Jefe Grupo Contratos DECAQ	CT. Luis Carlos Marin Valcárcel Asesor jurídico- DECAQ	MY. Pabl[illegible] Núñez Jefe Administrativo DECAQ	TC. Deiby Andres Pozón Villanueva Subcomandante DECAQ (e)