**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**
**POLICÍA NACIONAL**

**ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO**
**"GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"**

**CONTRATO DE ARRENDAMIENTO Nro. 53-1-30015-25, CELEBRADO ENTRE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT 800.141.206-7 Y LA EMPRESA CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S, N.I.T. 900.657.312-8 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

Entre los suscritos, de una parte, la **ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"**, 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 Nro. 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. **b)** que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación realizado por la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, teniendo en cuenta el artículo 2, numeral 4, (literal i) de la Ley 1150 de 2007, Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, Resolución No. 03049 de 2014, "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", en su CAPÍTULO II, numeral "4. CONTRATACIÓN DIRECTA", literal "(i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles". **c)** que la **POLICÍA**, designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución Nro. 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014". **d)** que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: ***PRIMERA. OBJETO*****:** el objeto del presente contrato es el que se indica el Anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SEGUNDA. FINALIDADES DEL CONTRATO*****:** el presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la **POLICÍA**, en consecuencia, el **ARRENDATARIO** se compromete para con la **POLICÍA** a prestar el servicio 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. ***TERCERA. VALOR***: para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CUARTA. FORMA DE PAGO***: la forma de pago del presente contrato es el que se indica el Anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***QUINTA. PLAZO DE EJECUCIÓN***: el plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO"**.** ***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". ***SÉPTIMA. LUGAR DE EJECUCIÓN***: el sitio en el cual se desarrollará el objeto del presente contrato será el que aparece en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***OCTAVA. DERECHOS DEL ARRENDATARIO***: en general, son derechos del **ARRENDATARIO**: **1)** 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. **2)** obtener la colaboración necesaria de la **POLICÍA** para el adecuado desarrollo del contrato. ***NOVENA - OBLIGACIONES DEL*** **ARRENDATARIO:** En general, son obligaciones del **ARRENDATARIO: 1)** Cumplir con el objeto contractual. **2)** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. **3)** Responder en los plazos que la **ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"** 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) de los trabajadores que tenga a su cargo. **5)** Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la **ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"** o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única***, al igual se deberá publicar en la plataforma SECOP II.*** **6)** Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. **7)** No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el **ARRENDATARIO** deberá Informar de tal evento a la **ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **8)** Restituir a la **ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"** los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado. **9)** Asumir la responsabilidad de toda infracción ambiental por inadecuada gestión de insumos o residuos, omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio o en el transcurso de la actividad objeto del presente contrato. **10)** Cumplir con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen. **11)** Cumplir con los parámetros establecidos en materia ambiental del ANEXO de especificaciones técnicas mínimas. **12)** Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será

civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. **OTRAS OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO. 2.1)** El **arrendatario** se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas. **2.2.)** El **arrendatario** se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso. **2.3.)** El **arrendatario** se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del local comercial, así mismo ejercerá control personal que ingresa a laborar al local, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad. **2.4.)** La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del local, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del local, informando con la debida anticipación. **2.5.)** El **arrendatario** se compromete a realizar aseo de manera diaria y mantener en completo aseo las instalaciones del local comercial, y mantener en óptimas condiciones de higiene y sanitarias vigentes. **2.6.)** El **arrendatario** Se hará cargo del manejo de basuras diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el ministerio de salud. **2.7.)** Observar todas las disposiciones sobre seguridad industrial e higiénica sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores y usuarios en general. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del **arrendatario**. **2.8.)** En el evento que se requiera de alguna licencia de funcionamiento e higiene a que haya lugar deberán ser tramitadas por cuenta del **arrendatario** ante las autoridades competentes-mantener en perfecto estado de funcionamiento, los elementos utilizados en sus actividades y demás equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y mantenimiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial. **2.9.)** Adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento del local comercial, y los demás insumos que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el **arrendatario**. **2.10.)** El **arrendatario** deberá dotar al personal utilizando los uniformes correspondientes y los carnetizará de conformidad con las normas previstas, de igual forma los mantendrá afiliados a una EPS y ARL o al sistema de seguridad social. **2.11.)** El **arrendatario** se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluidos los salarios, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social y demás erogaciones establecidas por la Ley o se establezcan. **2.12.)** El

**arrendatario** deberá desarrollar sus actividades, dentro de la Escuela, solamente dentro de los horarios autorizados y preestablecidos por la misma. **2.13.)** El **arrendatario** deberá Cancelar el canon de arrendamiento por el valor establecido y conforme a la forma de pago establecida, así mismo deberá realizar el pago de servicios públicos. **2.14.)** El **arrendatario** deberá restituir los inmuebles a la Escuela al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe. **2.15.)** El **arrendatario** deberá permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la Escuela por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela. **2.16.)** El **arrendatario** deberá Tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la ley 9 de 1979, el decreto ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes. **2.17.)** El **arrendatario** deberá realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por toda la Escuela según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional. **2.18.)** El **arrendatario** deberá cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes. **2.19.)** El **arrendatario** deberá informar cualquier cambio del personal que se requiera, allegando las hojas de vida correspondientes. **2.20.)** El **arrendatario** deberá exigir al personal que labore el porte del carné de identificación. **2.21.)** El **arrendatario** en ningún sentido podrá ingresar personas sin autorización expresa del director de la Escuela. **2.22**.) El ARRENDATARIO deberá contar con todos los elementos y equipos Indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio. **2.23.)** El **arrendatario** se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado por el uso y deterioro, con autorización del arrendador a favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas, para lo cual se deberá dejar constancia de la entrega un paz y salvo por parte del supervisor del contrato y el jefe del almacén de intendencia. **2.24.)** El **arrendatario** se compromete a entregar los primeros cinco (05) días de cada mes al supervisor del contrato. los comprobantes de pago a salud, pensiones y riesgos profesionales del mes anterior del personal bajo su dependencia, además de los pagos por concepto de parafiscales (aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA). **2.25.)** El **arrendatario** deberá fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar. **2.26.)** El **arrendatario** deberá brindar buen trato al personal en la atención. **2.27.)** El **arrendatario** se compromete a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, así como las puertas, ventanas y cerraduras, etc. Y deberá reponer los cristales quebrados en las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones en las cuales le fue entregado. Así mismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el local y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones al local debe solicitar autorización a la Escuela. La Escuela no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que el **arrendatario** desarrolle durante la duración del contrato y quedará a favor de la Escuela. **2.28.)** Indemnidad: Será obligación del **arrendatario** mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes,

ocasionados por El **arrendatario** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **2.29.)** El **arrendatario** debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios. **2.30.)** El **arrendatario** realizará la adquisición bajo su propia cuenta y riesgo, materiales, materia prima y todos los bienes o demás insumos que necesite o requiera para dar cumplimiento a su obligación contractual. **2.31.)** El **arrendatario** venderá y cobrará a los usuarios los servicios ofrecidos las instalaciones en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato. **2.30.)** El **arrendatario** no descontará por nomina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan. **2.31.)** El **arrendatario** fijará de común acuerdo con el ARRENDADOR una hora para atender a los proveedores. **2.32.)** El **arrendatario** en ningún caso podrá realizar la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, siendo responsabilidad del cumplimiento por parte del arrendador. **2.33.)** Las personas que el **arrendatario** contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateos y requisas efectuadas por la ESJIM. **2.34.)** Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección, deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados. **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. 3.1.)** Mantener los equipos de emergencia básicos, extintores, botiquín y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos. **3.2.)** Diseñar ejecutar el sistema de seguridad y salud en el trabajo, dirigido al personal que labora, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP. programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional. **3.3.)** Presentar cuando lo solicite la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato. **3.4.)** El **arrendatario** debe cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones de Salud y Seguridad Ocupacional. **3.5.)** El **arrendatario** se obliga al cumplimiento de toda la normatividad en salud ocupacional y en materia ambiental, así mismo el cumplimiento de las normas y reglamentos que se expidan con posterioridad a la suscripción del contrato y sean aplicables. **OTRAS OBLIGACIONES. 4.1.)** El **arrendatario** se obliga a firmar los inventarios que serán actualizados por la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada. **4.2.)** El **arrendatario** deberá Utilizar las áreas del local únicamente para dar cumplimiento al objeto contractual y en los términos indicados en el presente contrato. **4.3.)** El **arrendatario** deberá Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reponer y/o reparar los elementos,

bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas, de igual manera deberá responder por todo daño que sufran salvo el deterioro normal. **4.4.)** El **arrendatario** no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella. **4.5.)** Los proveedores deberán cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que modifiquen o reglamenten. **4.6.)** El **arrendatario** deberá suministrarle a la Oficina de Contratos Número de teléfono fijo y celular, dirección y correo electrónico en caso que se requiera para agilizar el servicio prestado y efectuarle las recomendaciones y asegurar el cabal cumplimiento del contrato. **4.7.)** El **arrendatario** deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados. **4.8.)** El **arrendatario** deberá informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de la empresa para efectos del control de seguridad. **4.9.)** El **arrendatario** deberá responder por la calidad de los elementos que ofrece y la buena prestación del servicio a los clientes que lo requieran, así mismo deberá dar las garantías necesarias para subsanar reclamaciones en los productos y elementos y/o servicios que ofrece en el local comercial, amparando a la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada de cualquier daño o inconformidad a tercer. ***DÉCIMA. DERECHOS DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"***: Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del **ARRENDATARIO**. ***DECIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"***: **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)** Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. **7)** Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. **8)** Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual. **9)** Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. **10)** Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. ***DECIMA SEGUNDA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO***: el **ARRENDATARIO** se obliga para con la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"*** 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 Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", conocidos o que llegaren a ser conocidos por el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. ***DÉCIMA TERCERA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL*** **ARRENDATARIO:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al **ARRENDATARIO,** éste deberá constituir y presentar a favor de la **ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"**, los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos: **a) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y (60) días calendario más con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **b) CALIDAD DEL SERVICIO:** por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y (60) días calendario más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **c) PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **d) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** por doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMMLV), vigente por un término igual a la vigencia del contrato, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En caso de constituirse póliza, en la misma deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. Asimismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del ARRENDATARIO garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el **ARRENDATARIO** garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 1082 de 2015. ***DÉCIMA CUARTA. INDEMNIDAD:*** el **ARRENDATARIO** se obliga a mantener indemne a la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"***, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones con ocasión de la ejecución del presente contrato. ***DÉCIMA QUINTA. SANCIONES*****: a) MULTAS**: en caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **ARRENDATARIO** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que la **POLICÍA**, 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 tomando como referencia la fecha establecida para realizar el pago del canon de arrendamiento y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la Ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007. **b) MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN**: cuando el **ARRENDATARIO** no constituya dentro del término y en

la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y la garantía de responsabilidad civil extracontractual, la **POLICÍA** podrá mediante acto administrativo afectar al **ARRENDATARIO** con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. **c) PENAL PECUNIARIA**: de conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del Código Civil Colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato incluyendo la del plazo, el **ARRENDATARIO**, pagará a la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"***, 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. De igual forma, habrá lugar a la aplicación de la cláusula penal pecuniaria por el simple retardo. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente clausula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la **POLICÍA**. No obstante, la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"*** 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. ***DÉCIMA SEXTA. 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 ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"*** 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 ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"***, hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **ARRENDATARIO** devolverá a la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"*** los dineros que hubiere recibido por concepto del presente contrato, previa deducción del valor de los elementos entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"*** de conformidad con lo establecido en la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo la **POLICÍA**, si a esto hubiere lugar,

y la fecha de pago. ***DECIMA SÉPTIMA. 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** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. ***DECIMA OCTAVA. MONEDA DEL CONTRATO:*** La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No. 1 DATOS DEL CONTRATO. ***DÉCIMA NOVENA. CESIONES Y SUBCONTRATOS***: el **ARRENDATARIO** no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"***, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al **ARRENDATARIO** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La **POLICÍA** no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. ***VIGÉSIMA. 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. ***VIGÉSIMA PRIMERA. 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. ***VIGÉSIMA SEGUNDA. 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** 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**, este se obliga a constituir la garantía única y la garantía de responsabilidad civil extracontractual. Dentro de ese mismo término, ***deberá presentar los recibos de consignación correspondientes y el mecanismo de cobertura de riesgos en el Grupo de Contratos de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".*** Las sanciones que ocasionen su no pago oportuno y la no entrega de los respectivos documentos a la **POLICÍA** dentro del término antes fijado, serán a cargo del ARRENDATARIO. ***VIGÉSIMA TERCERA. DOCUMENTOS***: entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1)** invitación a presentar oferta. **2)** propuesta del **ARRENDATARIO** en aquellas partes aceptadas por la **POLICÍA 3).** Anexos del contrato. **4.)** Documentos que suscriban las partes. ***VIGÉSIMA CUARTA. IMPUESTOS***: el **ARRENDATARIO** pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. ***VIGÉSIMA QUINTA. LIQUIDACIÓN***: El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 (modificado por el artículo 217 del Decreto 19 de 2012), artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y de acuerdo a lo establecido en

la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014". ***VIGÉSIMA 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. ***VIGÉSIMA SÉPTIMA. RÉGIMEN LEGAL***: Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. ***VIGÉSIMA OCTAVA.*** **DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el municipio de Sibaté - Cundinamarca, así: LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA": Kilometro 20 vía Sibaté, Teléfono 5159600, Ext. 30202, Email esjim.direc@policia.gov.co;EL CONTRATISTA Calle 76d # 110-24 Bogotá D.C., Teléfonos 3124307367, sebastianbg@yahoo.com.Para constancia de lo anterior, se firma en un (01) original en el Municipio de Sibaté, (Cundinamarca), a los 25 ABR 2025.

**LA POLICÍA NACIONAL**

Coronel **JIMY BARBERI FORERO**
Director Escuela

**CONTRATISTA**

**GERLEY BORDA**
**C.C Nro. 11.188.557 de Engativa**
Representante Legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Elaboró:<br>ADS12. Jair Pinzon Diaz<br>Analista de Contratos | Revisó y aprobó:<br>IT. Elmer Sánchez Castellanos<br>Jefe Asuntos Jurídicos | Revisó y aprobó:<br>IT. Richard Edwin Flor<br>Jefe Grupo Contratos (E) | Revisó y aprobó:<br>CT. Ormedis de Jesús Ortega Ortega<br>Jefe Área Logística y Financiera |
| Revisó y aprobó:<br>TC JORGE DE JESUS ALZATE MONTOYA Subdirector | | | |

sebastianbg@yahoo.com

## ANEXO Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO"

| | |
|---|---|
| **CONTRATO** | Nro. 53-1-30015-25 |
| **CONTRATANTE** | ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". |
| **NIT.** | 800.141.206-7 |
| **REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO** | Coronel **JIMY BARBERI FORERO** |
| **CÉDULA DE CIUDADANÍA No.** | 79.907658 de BOGOTA D.C |
| **CARGO** | DIRECTOR ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" |
| **DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO** | Resolución Nro. 1476 del 29 de abril de 2024, expedida por el Ministerio de Defensa Nacional |
| **ARRENDATARIO** | Nombre: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S<br>NIT: 900.657.312-8<br>Representante Legal: GERLEY BORDA<br>Cédula de ciudadanía: Nro. 11.188.557 de Engativá<br>Ciudad de notificación: Bogotá<br>Dirección: Calle 76d # 110-24<br>Teléfonos: 3124307362<br>E-mail: sebastianbg@yahoo.com |
| **CONSIDERANDOS** | Que el presente contrato se deriva del proceso de CONTRATACIÓN DIRECTA PN ESJIM CD 016 2025. |
| **SUPERVISOR DEL CONTRATO** | El supervisor del contrato será el Jefe de Seguridad e Instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" o quién haga sus veces, o quien con posterioridad designe el señor ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, de acuerdo con los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y en cumplimiento de las funciones asignadas para el efecto en la Resolución Nro. 00090 del 15 de enero de 2018, por la cual se establece la actividad de los interventores, supervisores y coordinadores de los contratos y/o convenios en la Policía Nacional. Los informes de seguimiento deben ser cargados en la plataforma de SECOPII.<br><br>Artículo 83: La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que, sobre el cumplimiento |

<table>
<tr><td></td><td>del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requieren conocimientos especializados. Para la supervisión, la Entidad estatal podrá contratar personal de apoyo, a través de los contratos de prestación de servicios que sean requeridos.</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA PRIMERA - OBJETO</td><td>ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA SEGUNDA - VALOR</td><td>El valor total del contrato durante la vigencia de 12 meses asciende a la suma de CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS ($ 41.886.720) M/CTE.
<table>
<tr><th>ÍTEM Y/O LOTE</th><th>RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL</th><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>RECURSO</th><th>CANT.</th><th>VALOR UNITARIO ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO EXCLUIDO DE IVA</th></tr>
<tr><td>1</td><td>NO APLICA</td><td>ESJIM</td><td>"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"</td><td>No aplica</td><td>12 meses</td><td>$ 3.490.560,00</td><td>$41.886.720,00</td></tr>
<tr><td colspan="7">VALOR TOTAL ESTIMADO</td><td>$41.886.720,00</td></tr>
</table>
Nota: El valor del canon de arrendamiento fue determinado a través de avalúo realizado por el Subintendente Edison Alberto Arias Naranjo (cédula de ciudadanía 1.022.329.360 de Bogotá). Según el comunicado oficial GS-2024-014259-DIEPO de fecha 27 de septiembre 2024, suscrito por el señor Subintendente Luis Ernesto Cortés Rodríguez, responsable de servicios públicos e impuesto predial, en concordancia con el instructivo 024 DIPON/DIRAF-70 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL", y en atención a lo estipulado en el Decreto 1420 de 1998 por el cual se reglamentan parcialmente el artículo 37 de la Ley 9 de 1989, el artículo 27 del Decreto-ley 2150 de 1995, los artículos 56, 61, 62, 67, 75, 76, 77, 80, 82, 84 y 87 de la Ley 388 de 1997 y, el artículo 11 del Decreto-ley 151 de 1998, que hacen referencia al tema de avalúos. "_Artículo 19.- Los avalúos tendrán una vigencia de un (1) año, contados desde la fecha de</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| | su expedición o desde aquella en que se decidió la revisión o impugnación."<br><br>El servicio público domiciliario estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado directamente por éste, de la siguiente manera:<br><br>El servicio público domiciliario de **energía (kWh)**, estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la entidad; deber ser entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato y al tesorero (a) de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". La liquidación de los servicios públicos según su periodo de facturación, será certificada por el supervisor del contrato de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con relación a las lecturas de consumos de energía (Kwh). Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios por parte del supervisor del contrato.<br><br>**Medidores:** Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte del servicio público consumido (kWh) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo).<br><br>La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" asumirá el gasto de las instalaciones de las acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal.<br><br>Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, **debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato.**<br><br>**El valor del servicio de aseo no se incluye porque el arrendatario tiene a su cargo la disposición de residuos originados por alimentos crudos y preparados; lo cual está debidamente descrito en las condiciones técnicas.** |

| | |
|---|---|
| **CLAUSULA TERCERA - FORMA DE PAGO** | EL ARRENDATARIO se obliga a pagar el CANON MENSUAL ANTICIPADO de **TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($ 3.490.560).**, el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo con la fecha de la aprobación de la póliza y la carta de inicio al arrendatario. El valor total del contrato asciende a la suma de **CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS ($ 41.886.720) M/CTE.**<br><br>El valor del canon de arrendamiento será pagado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la entidad.<br><br>**PARÁGRAFO PRIMERO:** los servicios públicos domiciliarios de, gas natural y energía eléctrica (en los casos que aplique), estarán a cargo del **arrendatario** y deberán ser cancelados por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la Entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la Oficina de Mantenimiento y/o el Jefe Grupo Logístico de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de los medidores de energía (KW/H) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento. El servicio público de gas natural deberá ser cancelado por el **arrendatario** de acuerdo al consumo efectuado por el mismo, y conforme a la facturación realizada por la empresa encargada.<br>Los demás servicios como televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato<br><br>**PARÁGRAFO SEGUNDO:** En ningún caso podrá el **arrendatario** efectuar modificación alguna a las instalaciones, sean eléctricas, hidráulicas o instalar tuberías de agua y gas, sin previo permiso escrito por parte del **arrendador**.<br><br>En todo caso el arrendatario es el responsable de cualquier cambio y/o alteración de los equipos de medición de servicios públicos que se lleguen a presentar durante el tiempo que esté a cargo del inmueble arrendado, así mismo por las multas generadas por el pago inoportuno de estos servicios. |
| **CLAUSULA CUARTA. - PLAZO DE EJECUCIÓN** | El contrato tendrá una duración de doce (12) meses, contados a partir de la firma del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única.<br><br>El contrato no podrá ser prorrogado automáticamente, la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato será |

| | |
|---|---|
| | el arrendador, quien informará al arrendatario por escrito con un tiempo oportuno si se prorroga o no. |
| **CLAUSULA QUINTA: LUGAR DE EJECUCIÓN:** | El lugar de ejecución del objeto del contrato, será el local ubicado en el primer piso del comedor de estudiantes de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", km 20 vía Sibaté, para la atención del personal de planta de la escuela, COPES, ESANT, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso, personal flotante como docentes y otros que realizan diferentes actividades como polígonos de otras unidades, apoyos, capacitación formal y no formal, para el servicio de restaurante, con el cumplimiento al protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de actividades económicas, sociales, culturales y en la administración pública, que refiere la Resolución 00000692 del 29/04/2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. |
| **CLAUSULA SEXTA - MONEDA DEL CONTRATO** | Pesos colombianos |

25 ABR 2025

**LA POLICÍA NACIONAL**

Coronel **JIMY BARBERI FORERO**
Director Escuela

**CONTRATISTA**

**GERLEY BORDA**
**C.C Nro. 11.188.557 de Engativa**
Representante Legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Elaboro:<br>ADS12. Jair Pinzon Diaz<br>Analista de Contratos | Revisó y aprobó:<br>IT. Elmer Sánchez Castellanos<br>Jefe Asuntos Jurídicos | Revisó y aprobó:<br>IT. Richard Edwin Flor<br>Jefe Grupo Contratos (E) | Revisó y aprobó:<br>CT. Ormedis de Jesús Ortega Ortega<br>Jefe Área Logística y Financiera |
| Revisó y aprobó:<br>TC. JORGE DE JESUS ALZATE MONTOYA Subdirector | | | |

## ANEXO 2
## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

| ITEM | CONDICIONES A CUMPLIR |
|---|---|
| 1 | El ARRENDATARIO anexa en su oferta la relación de los menús de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos, los cuales deben ser acordes con las condiciones del mercado. |
| 2 | EL ARRENDATARIO deberá especificar los gramajes para los desayunos almuerzos y cenas a ofertar, relacionando los productos suministrados con sus respectivas cantidades. |
| 3 | EL ARRENDATARIO deberá suministrar todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, comidas rápidas variadas (entiéndase por comidas rápidas: hamburguesa, perro caliente, salchipapas, entre otros). |
| 4 | EL ARRENDATARIO deberá garantizar un menú variado para cada una de las comidas, el cual será presentado al supervisor del contrato para su revisión y aprobación. Actividad que se realizará de forma trimestral mediante la presentación del cronograma de menú, dentro de los cinco (5) primeros días calendarios de cada inicio de trimestre. |
| 5 | EL ARRENDATARIO deberá presentar una propuesta de productos para el servicio de platos a la carta, con sus respectivos precios y gramajes, con el fin de ser verificada por el comité evaluador, así mismo cuando se realice alguna modificación en los precios y menú deberá ser previa coordinación con el supervisor del contrato a alguno de los menú o precios. |
| 6 | EL ARRENDATARIO deberá realizar publicaciones mediante avisos sobre alternativas de menús compuestos por combos gaseosas y empanadas, hamburguesa, papas a la francesa, entre otros. |
| 7 | EL ARRENDATARIO deberá ofrecer un menú alterno al menú del día (comidas rápidas, tamal, lasañas, entre otros) para los usuarios con el fin de generar mayor variedad en los productos ofrecidos; sin embargo, estos no deben ser motivo de alteración al precio final de los menús. |
| 8 | EL ARRENDATARIO deberá implementar un sistema de valeras, para la compra anticipada de desayuno, almuerzo, cena y gestionar una campaña publicitaria de difusión a los usuarios para dar a conocerla, con un descuento al valor normal del desayuno, almuerzo, cena o beneficio para el usuario. |
| 9 | EL ARRENDATARIO deberá NO vender bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco. |
| 10 | EL ARRENDATARIO deberá NO expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica. |
| 11 | El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario. |
| 12 | El ARRENDATARIO deberá propender a que los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados.<br>Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo.<br>Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario. |
| 13 | EL ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafeterías esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial y salubridad pública. |
| 14 | EL ARRENDATARIO se compromete a CALIDAD DE LOS ALIMENTOS<br>Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM.<br>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 de estándares de alta calidad.<br>Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:<br>• Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. |

| | |
|---|---|
| | • Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas.<br>• Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.<br>• Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.<br>• Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes)<br>• Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.<br>• Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos. |
| **15** | EL ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela (Almacenista de Intendencia y Supervisor del Contrato) y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.<br>Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, jefe de Almacén de Intendencia, jefe Grupo Logístico y Supervisor del Contrato. |
| **16** | EL ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo con el inventario entregado por la Escuela **(Almacenista de Intendencia y Supervisor del Contrato)** y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.<br>Al momento de la entrega se deberá verificar el **INVENTARIO FÍSICO** y el estado de éste por parte del arrendatario, jefe de Almacén de Intendencia, jefe Grupo Logístico y Supervisor del Contrato. |
| **17** | EL ARRENDATARIO se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la Dirección de la Escuela, así mismo no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del Director de la Escuela. |
| **18** | EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá implementar la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización preventiva correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato. |
| **19** | EL ARRENDATARIO se compromete a cumplir las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe 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.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela. |
| **20** | EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los alimentos. |
| **21** | EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO<br>Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor de estudiantes con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos.<br>DESINFECCIÓN:<br>• 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.<br>• Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.<br>• Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes.<br>• El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. |

<table>
<tr><td></td><td>

- Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso.
- Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.
- Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).

</td></tr>
<tr><td>22</td><td>EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante.<br>Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado.<br>Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.<br>Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.</td></tr>
<tr><td>23</td><td>EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento asignado mediante inventario como son: estufas, mobiliario, extractoras, marmitas, hornos, calentadores, campanas; y para los cuartos fríos, neveras, congeladores se deberá realizar el mantenimiento y calibración mediante una entidad certificada por el 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.<br>El ARRENDATARIO deberá hacer la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos o reposiciones deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.<br>EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional).</td></tr>
<tr><td>24</td><td>EL ARRENDATARIO deberá contar como mínimo con el siguiente personal:
<table>
<tr><th>CANTIDAD MÍNIMA</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>DISPONIBILIDAD</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Administrador</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Ingeniero de alimentos</td><td>Asesoría</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Profesional en SG-SST</td><td>Asesoría</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Chef de cocina</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Auxiliar de cocina</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Personal en línea o quienes sirven los alimentos</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Cajero</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Funcionario para lavado</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Funcionario para aseo de las instalaciones</td><td>100%</td></tr>
</table>
Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida del personal ofrecido con los respectivos soportes:<br>• Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.<br>En el evento que se cambie el personal, este deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato.<br><u>Adicionalmente al personal arriba señalado, se debe contar con una persona encargada de la caja registradora, la cual no deberá manipular alimentos.</u></td></tr>
<tr><td>25</td><td>EXPERIENCIA DEL ARRENDATARIO<br>Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, acreditara experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación de! servicio de restaurante y comidas rápidas, tal acreditación fue avalada con la presentación por parte del ARRENDATARIO, de los documentos que acreditaron la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el ARRENDATARIO deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos<br>Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:<br>• Nombre del contratista.</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| | • Nombre, dirección y teléfono del contratante.<br>• Objeto del contrato certificado.<br>• Número de contrato.<br>• Valor del contrato.<br><br>**NOTA**: La entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación, la cual podría ser realizada por los integrantes del comité técnico evaluador. |
| **26** | Correrá por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc. |
| **27** | **PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD**<br>• El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al restaurante como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia.<br>• Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual.<br>• El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades.<br>• El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario.<br>• El arrendatario deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.<br>**Nota:** El oferente deberá realizar el pago del personal que presta los servicios en Riesgo Laboral 5, teniendo en cuenta que este centro docente es catalogado como riesgo 5 de acuerdo a su misionalidad. |
| **28** | **PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**<br>Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece:<br>• Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.<br>• Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación.<br>• Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.<br>• Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas.<br>• Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.<br>• Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.<br>• El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013, y demás disposiciones que las complementen, modifiquen o aclaren.<br>• Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS.<br>• Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.<br>• El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas.<br>• Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.<br>• Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor).<br>• Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías).<br>• Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable.<br>• Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. |

<table>
<tr><td></td><td>• Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor.<br>• Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos.<br>• Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.</td></tr>
<tr><td>29</td><td>CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS<br>Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.</td></tr>
<tr><td>30</td><td>Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen.<br>Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.</td></tr>
<tr><td>31</td><td>Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá:<br>• Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental.<br>• En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable.<br>• El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, en caso de ser requerido por la escuela. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el ARRENDATARIO deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía.<br>MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS<br>El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (QUINCE (15) días después de la firma del acta de inicio), donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos.<br>• Los residuos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores.<br>• El arrendatario deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato.<br>• En caso de producir aceite vegetal usado, se debe presentar el correspondiente registro ante la Secretaría Distrital de Ambiente como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.<br>• El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.
<table>
<tr><th>BLANCO</th><th>NEGRO</th><th>VERDE</th></tr>
<tr><td>Residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.</td><td>Residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19</td><td>Residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>como tapabocas, guantes, entre otros.</td><td>césped y poda de jardín, etc.</td></tr>
</table>
• El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.<br>
• El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela, por lo tanto, deberá solicitar dicho documento a la oficina de planeación -ESJIM en coordinación con el supervisor del contrato.<br>
• El arrendatario, se abstiene del uso y comercialización de polietileno expandido (ICOPOR) o productos que lo contengan.<br>
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS<br>
• El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el <u>plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela.</u><br>
MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS<br>
• Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990<br>
• El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.<br>
PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES<br>
• El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental.<br>
• El arrendatario aplica y promueve las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.</td></tr>
<tr><td>32</td><td>El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).</td></tr>
<tr><td>33</td><td>El arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil (trampa de grasas portátil) para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el parámetro de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.</td></tr>
<tr><td>34</td><td>El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad mínimo de dos (2) veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la correspondiente fecha. <u>La certificación deberá ser entregada al supervisor del contrato de forma mensual.</u></td></tr>
<tr><td>35</td><td>Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, <u>por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.</u></td></tr>
<tr><td>36</td><td>APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS<br>EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica y gas.</td></tr>
<tr><td>37</td><td>Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.</td></tr>
<tr><td>38</td><td><u>El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato,</u> las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas,</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| | coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el " ... El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados.<br>Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica".<br>El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos.<br>En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe ser aportado estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho 8 días con anterioridad. |
| **39** | **NORMAS SOBRE EL PERSONAL:** 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 y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año. |
| **40** | EL ARRENDATARIO debe contar con, platos a la carta y servicio a la mesa. |
| **41** | Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario. |
| **42** | El espacio arrendado cuenta con áreas comunes, las cuales podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio. |
| **43** | Queda prohibido realizar fianzas al personal en caso de realizarlas quedará bajo su responsabilidad y la ***Escuela NO se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro.***<br>El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente. |
| **44** | No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador. |
| **45** | El ARRENDATARIO ***presentará certificación firmada por el representante*** donde se indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos, adicionalmente deberá contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio del restaurante y comidas rápidas. Es necesario que el arrendatario **presente certificación suscrita por el representante legal**, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual. |
| **46** | **OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES**<br><br>**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**<br><br>El ARRENDATARIO ***presentara certificación firmada por el representante*** concerniente a las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace. |
| **47** | **CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS**<br><br>El ARRENDATARIO ***presentara certificación firmada por el representante*** en la cual garantice que durante los doce (12) meses, que los alimentos que serán suministrados al personal de plana mayor, discentes, docentes, auxiliares de policía, visitantes y demás integrantes de la Policía Nacional, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, ***sin que se genere un valor adicional al consumidor.*** |

| | |
|---|---|
| **48** | El ARRENDATARIO y las personas que prestarán el servicio en el restaurante, serán objeto del ***estudio de seguridad***, reservándose la escuela el derecho frente al arrendatario a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la notificación.<br>En el evento que realice cambios de personal, deberá informar a la supervisión del contrato anexando los documentos anteriormente exigidos y antes de iniciar labores deberá contar con el respectivo **estudio de seguridad** efectuado por la Policía Nacional. |
| **49** | El ARRENDATARIO se compromete al pago oportuno de salarios y prestaciones sociales de sus empleados. |
| **50** | El ARRENDATARIO deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el espacio arrendado objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado. |
| **51** | El ARRENDATARIO 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, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos. |
| **52** | El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y ocho (42) horas semanales de acuerdo a La ley 20101 de 2021, que modificó el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el arrendatario. |
| **53** | El ARRENDATARIO presentará en su oferta la relación de los menús de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos. |
| **54** | El ARRENDATARIO se comprometa a ofrecer PRECIOS DEL MERCADO COMÚN del sector y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente. |
| **55** | El ARRENDATARIO en desarrollo de su actividad comercial se compromete a publicar los precios en lugar visible de las instalaciones del restaurante. |
| **56** | El ARRENDATARIO se compromete a vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el ***portafolio de servicios presentado.*** |
| **57** | El ARRENDATARIO en caso de ser necesario y/o requerido deberá generar factura electrónica de venta, discriminando producto y valor de cada alimento comercializado, incluido en el portafolio de servicios presentado, de acuerdo a los parámetros establecidos por la DIAN. |
| **58** | El ARRENDATARIO deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio del restaurante y comidas rápidas, para dar cumplimiento a su obligación contractual ***liberando de hecho a la Policía Nacional de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas.*** |
| **59** | El horario para el ingreso de alimentos y proveedores será de 5:00 am a 10:00 am, bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al ***supervisor del contrato (por escrito)*** con anticipación los datos del personal y vehículo para solicitar el respectivo ingreso. |
| **60** | Diligenció el **FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar. |
| **61** | Diligenció el **FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar. |
| | El ARRENDATARIO deberá diligenciar el **Formulario SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, el cual debe venir firmado por el representante legal. |
| **62** | **SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL** |
| **63** | El ARRENDATARIO deberá Diligenciar el **FORMULARIO COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar. |
| **64** | Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando. |
| | El ARRENDATARIO deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la 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. |

| | |
|---|---|
| | 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 la cafetería y restaurantes, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.<br>El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el 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.<br>El ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.<br>El ARRENDATARIO deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de la cafetería y restaurantes a través de un laboratorio. |
| **65** | 1. El oferente se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual.<br><br>2. El oferente se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual.<br>3. El oferente deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No.03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.1 "En materia de Aseo a instalaciones policiales", numeral 4.4"En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 Cafeterías o restaurantes", así:<br>**Numera 4.1 En materia de Aseo a instalaciones policiales.**<br>✓ Suministrar en lo posible, bolsas en material biodegradable que cumpla con la codificación de colores implementadas a través del SGA de la unidad, tanto para residuos no peligrosos como para residuos peligrosos, para las rutas de recolección internas y el cambio diario de las mismas.<br><br>✓ Verificación de la recolección y clasificación de los residuos sólidos generados en la unidad (reciclable, ordinaria, peligrosa y especial) que se disponen transitoriamente en el centro de acopio de residuos sólidos.<br><br>✓ Almacenamiento de las sustancias químicas utilizadas para el aseo en el lugar destinado para éste, de acuerdo a los protocolos de compatibilidad y peligrosidad, debidamente identificado y rotulado.<br><br>**Numera 4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales.**<br>✓ El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario.<br><br>✓ El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad).<br><br>✓ El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo.<br>✓ El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. |

- ✓ En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento.

**Numeral 4.4.1 Cafeterías o restaurantes.**

- ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la 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.

- ✓ 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 la cafetería y restaurantes, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.

- ✓ El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el 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.

- ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

- ✓ El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente 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.

- ✓ El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la 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 la alimentación de ganado porcino.

- ✓ Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.

- ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.

- ✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se 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 los modifique, adicione o sustituya.

- ✓ Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería y restaurantes estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.

| | |
|---|---|
| | 4. El oferente asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional.<br>5. El oferente deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel".<br>6. El oferente certificará que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).<br>7. El oferente garantizara la disposición final de los residuos peligrosos generados durante su actividad productiva y presentara soporte de la disposición al supervisor del contrato. |
| **66** | 1. El arrendatario deberá allegar las hojas de vida con el fin de realizar el estudio de seguridad, una vez firmado el contrato. |

## CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | VALOR |
|---|---|---|
| | **PLATOS FUERTES** | |
| 1 | MENU EJECUTIVO | $11.000 |
| 2 | PLATO A LA CARTA | $14.000 |
| 3 | PORCIÓN DE CARNE | $5.500 |
| 4 | PAPA A LA FRANCESA | $4.000 |
| 5 | SOPA DEL DÍA | $4.000 |
| 6 | PORCIÓN DE ENSALADA | $3.000 |
| 7 | HUEVO ADICIONAL | $1.000 |
| | **DESAYUNOS** | |
| 1 | CHOCOLATE, PAN Y QUESO | $5.900 |
| 2 | AGUA DE PANELA, ALMOJABANA Y QUESO | $6.000 |
| 3 | HUEVOS AL GUSTO, CHOCOLATE, QUESO Y PAN | $7.000 |
| 4 | TAMAL, CHOCOLATE Y PAN | $8.500 |
| 5 | HUEVOS RANCHEROS, PAN Y CHOCOLATE | $6.000 |
| 6 | CALDO DE COSTILLA, PAN Y BEBIDA | $7.500 |
| 7 | CALDO DE CHANGUA, PAN Y BEBIDA | $7.000 |
| 8 | CALDO DE POLLO, PAN Y BEBIDA | $7.000 |
| 9 | HUEVOS AL GUSTO, ARROZ, PAN Y BEBIDA | $4.000 |
| 10 | CHORIZO, AREPA, HUEVO Y BEBIDA | $7.000 |
| 11 | CALENTAO, HUEVOS, PAN Y CHOCOLATE | $8.000 |
| 12 | CARNE EN BISTECK - ASADA, AREPA PAISA, HUEVO Y BEBIDA | $8.000 |
| 13 | FRUTA, PAN, QUESO Y BEBIDA | $6.000 |
| 14 | CEREAL, YOGURT Y/O LECHE, FRUTA PICADA. | $6.000 |
| 15 | SANDWICH, HUEVOS AL GUSTO Y BEBIDA | $7.000 |
| 16 | SANDWICH, FRUTA Y BEBIDA | $6.500 |
| | **PORCIONES INDIVIDUALES** | |
| 1 | PORCION DE HUEVOS | $3.000 |
| 2 | PORCION DE QUESO | $3.000 |
| 3 | PORCION DE FRUTA | $4.000 |
| 4 | PORCION DE ARROZ | $3.500 |
| 5 | PORCION DE CHORIZO | $3.500 |
| 6 | PORCION DE CHORIZO CON AREPA | $4.000 |
| 7 | PORCION DE CALENTADO | $4.000 |
| 8 | PORCIÓN AGUA DE PANELA, CHOCOLATE, CAFÉ Y/O MAIZENA | $3.000 |
| 9 | JUGO DEL DIA | $3.000 |
| 10 | PORCIÓN DE SALCHICHA | $3.000 |

| | | |
|---|---|---|
| 11 | PORCIÓN DE CALDO DEL DÍA | $6.000 |
| 12 | AREPA CON QUESO | $3.000 |
| 13 | AREPA BLANCA | $2.000 |
| 14 | PORCION DE CARNE | $6.000 |
| 15 | CONSOME | $3.500 |
| 16 | PAN | $1.500 |
| 17 | AREPA BLANCA GRATINADA | $3.000 |
| 18 | PORCION DE LECHE FRIA O CALIENTE | $3.000 |
| 19 | PORCION DE CEREAL CON LECHE O YOGURT | $4.000 |
| 20 | JUGOS NATURAL | $3.500 |
| | **PLATOS ESPECIALES** | |
| 1 | CHURRASCO 300 G | $19.000 |
| 2 | CHULETA VALLUNA 400 G | $18.000 |
| 3 | COSTILLA BBQ 400G | $19.000 |
| 4 | BANDEJA PAISA EXTRA GRANDE | $21.000 |
| 5 | PICADA MIXTA 3 CARNES | $16.000 |
| 6 | TRUCHA FRITA | $19.000 |
| 7 | MOJARRA FRITA | $16.000 |
| 8 | VIUDO DE CAPAZ | $16.000 |
| 9 | SOBREBARRIGA 350 G | $19.000 |
| 10 | HUESOS DE MARRANO | $14.000 |
| 11 | PECHUGA DE POLLO 350 G | $14.000 |
| 12 | PECHUGA GRATINADA | $19.000 |
| 13 | TRUCHA GRATINADA | $14.000 |
| 14 | LOMO DE CERDO A LA PLANCHA | $14.000 |
| 15 | CODITOS DE CERDO EN SALSA CRIOLLA | $16.000 |
| | **LIQUIDOS** | |
| 1 | TINTO CASERO | $2.100 |
| 2 | TINTO CASERO GRANDE | $2.500 |
| 3 | TINTO CASERO PEQUEÑO | $1.500 |
| 4 | TINTO EXPRESS | $2.000 |
| 5 | TINTO EXPRESS GRANDE | $2.600 |
| 6 | TINTO EXPRESS PEQUEÑO | $1.600 |
| 7 | CAPUCCINO | $3.500 |
| 8 | PERICO | $2.300 |
| 9 | CAFÉ EN LECHE | $3.000 |
| 11 | COOL COFFE | $4.000 |
| 12 | FRESH CHOCOLAT | $4.000 |
| 13 | AFFOGATO | $4.200 |
| 14 | CAFÉ TURCO | $3.500 |
| 15 | MACCHIATO | $3.200 |
| 16 | LATTE | $3.500 |
| 17 | MILO CALIENTE O FRIO | $4.000 |
| 18 | MOCHA | $4.000 |
| 19 | EXPRESO ROMANO | $4.800 |
| 20 | MALTEADA | $6.500 |
| 21 | GRANIZADO | $5.500 |
| 22 | LIMONADA DE CEREZA | $5.500 |
| 23 | LIMONADA DE COCO | $6.000 |
| 24 | AROMÁTICA | $2.500 |
| 25 | AROMÁTICA DE INFUSIÓN | $3.000 |
| 26 | AROMÁTICA DE FRUTAS | $3.500 |

| | | |
|---|---|---|
| 27 | TE CHAI | $3.200 |
| 28 | CARAMEL MACCHIATO | $4.500 |
| 29 | MOCATO VIENES | $3.500 |
| 30 | ICE COFFE | $3.500 |
| 31 | CAFÉ BOMBÓN | $3.000 |
| 32 | TE HELADO DE LA CASA | $3.000 |
| 34 | LIMONADA NATURAL | $3.000 |
| 34 | LIMONADAS FRAPE | $4.500 |
| 36 | AVENA CUBANA | $4.000 |
| 37 | HIT 500 ML PLÁSTICO | $3.000 |
| 38 | AGUA CRISTAL LITRO | $2.000 |
| 39 | AGUA SIN GAS 600 ML | $3.000 |
| 40 | AGUA CRISTAL MINI | $1.200 |
| 41 | AGUA CRISTAL CON GAS 600 ML | $3.000 |
| 42 | GATORADE | $3.800 |
| 43 | CRISTAL ALOE | $3.000 |
| 44 | SODA | $2.500 |
| 45 | AGUA H2O 600 ML | $3.000 |
| 46 | TE EN BOTELLA 500 ML | $3.000 |
| 47 | LIPTON | $2.800 |
| 48 | AGUA ZEN | $3.200 |
| 49 | JUGO EN CAJA | $2.000 |
| 50 | NATU MALTA | $2.500 |
| 51 | PONY MALTA | $2.500 |
| 52 | PONY MALTA MINI | $1.800 |
| 53 | VIVE 100 GRANDE | $3.000 |
| 54 | VIVE 100 PEQUEÑO | $2.800 |
| 55 | REDBULL | $6.800 |
| 56 | COCACOLA 350 ML | $2.800 |
| 57 | COCACOLA 600 ML | $5.000 |
| 58 | COCACOLA 400 ML | $3.200 |
| 59 | COCACOLA MINI | $2.300 |
| 60 | COCACOLA 1.5 | $5.500 |
| 61 | COCACOLA 2,5 LT | $6.800 |
| 62 | BOTELLON DE AGUA | $17.000 |
| | **PAQUETES** | |
| 1 | PAPAS PAQUETON | $3.500 |
| 2 | PAPAS RECETA CLASICA PAQUETON | $3.600 |
| 3 | NATUCHIPS (PLATANOS) RAMO | $2.800 |
| 4 | DE TODITO PAQUETON | $3.500 |
| 5 | DE TODITO CRIOLLO PAQUETON | $3.500 |
| 6 | CHEETOS PAQUETON | $2.300 |
| 7 | DORITOS PAQUETON | $2.800 |
| 8 | CHOCORRAMO | $3.000 |
| 9 | GALA | $2.500 |
| 10 | GANSITO | $2.500 |
| 11 | TORTA RAMO | $4.500 |
| 12 | BROWNIE | $3.000 |
| 13 | CHEESE TRIS | $2.800 |
| 14 | BARRITA RAMO MERMELADA | $1.800 |
| 15 | TOSTACOS | $2.400 |
| 16 | PLATANO VERDE - MADURO RAMO 140 GR | $3.000 |

| | | |
|---|---|---|
| 17 | GALLETAS INTEGRALES QUAKER | $1.800 |
| 18 | ACHIRAS | $4.000 |
| | **LACTEOS Y JUGOS** | |
| 1 | BON YURT | $4.500 |
| 2 | YOGO YOGO VASO | $2.800 |
| 3 | AVENA ALPINA | $4.500 |
| 4 | KUMIS ALPINA | $4.500 |
| 5 | YOGUR FINESS ALPIN | $4.500 |
| 6 | REGENERIX | $4.000 |
| 7 | ALPINET | $4.000 |
| 8 | YOGURT ALPINA | $4.300 |
| 9 | YOGURT GRIEGO | $4.200 |
| 10 | JUGO SOKA BOTELLA | $4.000 |
| 11 | FRUTO EN BOTELLA | $3.000 |
| 12 | GELATINA BOGGY | $2.800 |
| 13 | AREQUIPE ALPINA | $2.500 |
| 14 | AVENA FINESE | $3.700 |
| | **PASTELERIA** | |
| 1 | PASTEL DE POLLO / CARNE | $3.500 |
| 2 | BUÑUELO | $2.500 |
| 3 | CROISSAN | $2.500 |
| 4 | MANTECADA | $2.500 |
| 5 | PAN | $800 |
| 6 | AREPAS DE QUESO | $2.000 |
| 7 | ALMOJABANAS | $2.000 |
| 8 | EMPANADAS | $2.000 |
| 9 | ROSCON | $1.000 |
| 10 | AREPA DE HUEVO | $3.500 |
| 11 | PALITO DE QUESO | $3.000 |
| 13 | SANDWICH | $4.000 |
| 14 | PASTEL DE YUCA | $3.500 |
| 15 | TORTA DE CHOCOLATE | $3.500 |
| 16 | CHISKEY DE QUESO | $3.500 |
| 17 | CHISKEY DE AREQUIPE Y/O CHOCOLATE | $3.800 |
| 18 | REPOLLITAS | $1.000 |
| 19 | MILOHAS | $5.000 |
| 20 | BRAZO DE REINA | $2.000 |
| | **CONFITERIA** | |
| 1 | CLUB SOCIAL – TOSH – FINESS | $1.500 |
| 2 | TOSH BARRA – TOSH FRUTOS | $2.500 |
| 3 | CHICLES PERSONALES | $600 |
| 4 | TRIDENT GRANDE | $2.500 |
| 5 | TRIDENT MEDIANO | $1.500 |
| 6 | MANI GRANDE | $3.000 |
| 7 | MANI PEQUEÑO | $2.500 |
| 9 | BOMBOMBUM | $800 |
| 10 | CHOCOLATINA JET PEQUEÑA | $1.000 |
| 11 | CHOCOLATINA JET GRANDE | $3.500 |
| 12 | JUMBO JET GRANDE | $4.800 |
| 13 | JUMBO JET MEDIANA | $3.500 |
| 14 | JUMBO JET PEQUEÑA | $1.600 |

| | | |
|---|---|---|
| 15 | BURBUJAS JET | $1.200 |
| 16 | TRIDENT INDIVIDUAL | $4.00 |
| 17 | MILKY WAY – HERCHISS | $4.500 |
| 18 | COCOSETTE | $2.000 |
| 19 | HALLS EN BARRA | $1.800 |
| 20 | HALLS INDIVIDUAL | $4.00 |
| 21 | GOLOCHIPS FESTIVAL | $1.800 |
| 22 | GALLETAS WAFER NOEL | $900 |
| 23 | TIC TAC | $2.800 |
| 24 | DEDITOS NESTLE | $1.800 |
| 25 | MAMUT GALLETA | $1.500 |
| 26 | XTIME BARRA | $2.000 |
| 27 | ALFAJOR | $4.000 |
| 28 | GALLETAS FESTIVAL PEQUEÑAS | $1.500 |
| 29 | GALLETAS FESTIVAL GRANDE | $2.200 |
| 30 | BOCADILLO BELEÑO | $1.300 |
| 31 | NUCITA | $1.600 |
| 32 | CHOKIS BOLITAS | $1.700 |
| 33 | TRULULU GOMAS | $2.700 |
| 34 | GRISLY GOMAS | $2.700 |
| 35 | BARRA DE LECHERA | $1.600 |
| 36 | BARRA DE GOL | $2.500 |
| 37 | GALLETAS MINI CHIPS | $1.800 |
| 38 | CABANO | $2.500 |
| 39 | QUESADILLAS | $3.200 |
| 40 | MANZANA, DURAZNO, PERA | $2.000 |
| 41 | BANANO, GRANADILLA | $1.500 |
| 42 | CORAZONES – BOCADITOS | $2.000 |
| 43 | ALMENDRAS | $3.500 |
| 44 | CHOCO BREAK | $400 |
| 45 | OBLEAS | $3.000 |
| 46 | PASTEL GLORIA | $3.000 |
| | **HELADOS** | |
| 1 | CASEROS | $2.500 |
| 2 | CHOCOCONO | $3.500 |
| 3 | ARTESANAL – PLATILLO | $3.000 |
| 4 | PALETA PASIÓN | $4.000 |
| 5 | POLET – CONO BOCATTO | $4.800 |
| 6 | ALOHA MIX | $3.000 |
| 7 | PALETA JET | $3.500 |
| 8 | HELADO PLATILLO | $3.500 |
| 9 | BON ICE | $1.500 |
| | **COMIDAS RAPIDAS** | |
| 1 | HAMBURGUESA EN COMBO | $11.000 |
| 2 | PERROS CALIENTES EN COMBO | $10.000 |
| 3 | SALCHIPAPAS | $9.000 |
| 4 | AREPAS RELLENAS DE CARNE | $7.000 |
| 5 | AREPAS RELLENAS DE POLLO | $7.000 |
| 6 | AREPAS RELLENAS MIXTAS | $7.500 |
| 7 | ENSALADA DE FRUTAS | $8.000 |
| | **DESAYUNOS SALUDABLE** | |

| | | |
|---|---|---|
| 1 | SANDWISH ARTESANAL DE ATUN Y VEGETALES O SANDUWISH DE JAMON DE POLLO Y VEGETALES CON JUGO NATURAL DE NARANJA CON ZANAHORIA | $11.000 |
| 2 | HUEVOS COCIDOS DUROS ACOMPAÑADOS DE PAN INTEGRAL REBANADAS DE AGUACATE Y SEMILLAS DE CHIA, BEBIDA CAFÉ PURO O EN LECHE | $8.000 |
| 3 | OMELET DE HUEVO CON ESPINACA Y QUESO ACOMPAÑADO DE BEBIDA FRIA JUGO NATURAL O CALIENTE TE, CAFÉ NEGRO O EN LECHE SIN AZUCAR | $9.000 |
| 4 | CEREAL DE GRANOLA, AVENA EN HOJUELAS, CEMILLAS DE CHIA, BANANO Y FRESAS PICADAS, TODO CON YOGUR O LECHE SEMIGRASA | $9.000 |
| 5 | TORTILLA RELLENA DE CHAMPIÑONES SALTEADOS CON QUESO, FRUTA PICADA Y BEBIDA NATURAL | $11.000 |

**TABLA NUTRICIONAL Y GRAMAJES**

**DESAYUNO:**

| ÍTEM | GRUPO DE ALIMENTOS | ESPECIFICACIONES | TAMAÑO PORCIÓN |
|---|---|---|---|
| 1 | Fruta | Fruta, entre otros | 100 gr |
| 2 | Bebida láctea caliente | Chocolate, café, tetero, maicena o avena, entre otros | 180 cc |
| 3 | Alimento proteico o constructor | Huevo o queso o jamón o caldo de papa o changua, entre otros | 50 a 60 gr |
| | | Arroz, entre otros | 120 gr |
| 4 | Alimento energético | Pan o arepa, entre otros | 60 gr |

**ALMUERZO:**

| ÍTEM | GRUPO DE ALIMENTOS | ESPECIFICACIONES | TAMAÑO PORCIÓN |
|---|---|---|---|
| 1 | Sopa, cremas | Cereal, verduras, pastas, entre otras | 300 cc o 140 gr |
| 2 | Alimento proteico o constructor | Pollo (pierna o pernil) sin piel, entre otras | 1 unidad (100 gr.) |
| | | Pechuga, entre otras | ½ unidad (100 gr.) |
| | | Pescado, entre otras | 100 gr |
| | | Carne de res, entre otras | 100 gr |
| | | Carne de cerdo, entre otras | 100 gr |
| | | Hígado, entre otras | 100 gr |
| 3 | Alimentos energéticos | Pasta, plátano, tubérculos (papa, yuca, entre otros.)<br>Leguminosas (frijol, lenteja, garbanzo, entre otras) | 100 gr |
| | | Arroz | 120 gr |
| 4 | Alimentos reguladores | Verduras calientes, barra de ensaladas (lechuga, repollo, tomate, rábano, pimentón, zanahoria, remolacha, cohombro, entre otros), o fruta | 80 gr |
| 5 | Bebidas | Jugo, entre otros | 200 gr |

**CONTRATO DE ARRENDAMIENTO Nro. 53-1-30015-25, CELEBRADO ENTRE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT 800.141.206-7 Y LA EMPRESA CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S, N.I.T. 900.657.312-8 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

**CENA:**

| ÍTEM | GRUPO DE ALIMENTOS | ESPECIFICACIONES | TAMAÑO PORCIÓN |
|---|---|---|---|
| 1 | Bebidas | Jugo, entre otras | 200 cc |
| 2 | Alimento proteico o constructor | Pollo (pierna o pernil) sin piel o pechuga, entre otras | 100 gr |
| | | Carne de res, entre otras | 100 gr |
| | | Carne de cerdo, entre otras | 100 gr |
| 3 | Alimentos energéticos | Plátano, papa, yuca, entre otras | 100 gr |
| | | Arroz, entre otras | 120 gr |

**VALORES AGREGADOS:**

1. Si la entidad cuenta con el servicio de auxiliares de policía, se podrá suministrar sin costo alguno para la entidad un termo con bebida caliente para quienes presten turno en las horas de la noche (primer turno).

2. Dentro del espacio tomado en arriendo se podrá adecuar un área, donde los funcionarios puedan calentar sus alimentos; donde el consumo de energía será asumido por el arrendador.

3. Quienes deseen tomar un poco más de la bebida del día en la hora del almuerzo, esta será suministrada sin costo adicional.

25 ABR 2025

**LA POLICÍA NACIONAL**

Coronel **JIMY BARBERI FORERO**
Director Escuela

**CONTRATISTA**

**GERLEY BORDA**
**C.C Nro. 11.188.557 de Engativa**
Representante Legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Elaboro:<br>ADS12. Jair Pinzon Diaz<br>Analista de Contratos | Revisó y aprobó:<br>IT. Elmer Sánchez Castellanos<br>Jefe Asuntos Jurídicos | Revisó y aprobó:<br>IT. Richard Edwin Flor<br>Jefe Grupo Contratos (E) | Revisó y aprobó:<br>CT. Ormedis de Jesús Ortega Ortega<br>Jefe Área Logistica y Financiera |
| Revisó y aprobó:<br>T.C. JORGE DE JESUS ALZATE MONTOYA Subdirector | | | |