MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
REGIÓN DE POLICÍA No. 2

ACTA DE INICIO

En Neiva - Huila, el día 01 de julio de 2025, se reúne la señora **CECILIA ALVAREZ DE MORA** y el señor intendente **YESFERSON CORREA OSPITIA**, supervisor del contrato No. 93-1-30002-25 designado por el Comando de la Policía Metropolitana de Neiva, para dar inicio al contrato en mención, cuyo objeto es **"ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN EL COMANDO REGIÓN DE POLICÍA NO. 2,** iniciando el día 01 de julio de 2025 hasta el día 01 de julio de 2026, con una vigencia de 12 meses de conformidad del contrato, la suscrita **CECILIA ALVAREZ DE MORA**, manifiesta aceptar el cumplimiento de los siguientes puntos que se relacionan así:

1. Llevar a cabo la ejecución del objeto del contrato con base en lo estipulado en el futuro proceso de contratación.

2. Realizar los trámites para el perfeccionamiento e inicio de ejecución del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del mismo.

3. Recibir en calidad de arrendamiento las instalaciones objeto del presente proceso de contratación.

4. Responder por la realización del mantenimiento de las instalaciones arrendadas, las cuales una vez culminado el contrato, deberá entregar en perfectas condiciones, en especial la pintura del restaurante y cafetería.

5. El arrendatario se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual de manera anticipada y dentro de los cinco (5) primeros días siguientes al vencimiento mensual del mismo, los cuales comenzarán a contar a partir de la carta de inicio, por la suma del valor equivalente al canon de arrendamiento por valor QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS ($ 589.500,00 M/CTE) mensuales por doce meses, dicho valor será consignado en la Cuenta Corriente No. 853-00010-7 del Banco BBVA, nombre de la cuenta POLINAL TESORAL FONDOS ESPECIALES MENEV – POLICÍA METROPOLITANA DE NEIVA. El anterior valor mensual a pagar por los doce meses, es excluido del IVA, donde este IVA el futuro ARRENDATARIO tendrá que cancelar a la DIAN de conformidad con su régimen tributario. El pago del consumo de los servicios públicos estará a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato los cuales deben ser pagados de acuerdo a los medidores instalados. El supervisor del contrato reportará a la oficina de Tesorería de la MENEV los pagos de servicios públicos de agua y energía eléctrica realizados por el arrendatario a las cuentas de cada uno de los servicios.

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

medidor de cada servicio. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomara la lectura de cada contador una vez instalado, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de kilovatio o metro cubico.

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

8. El arrendatario se compromete a efectuar fumigación de control de insectos y roedores cada dos meses por una empresa certificada y la desinfección diaria con hipoclorito de sodio, y control microbiológico, el supervisor del contrato verificara el cumplimiento del presente ítem.

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

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

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

12. El arrendatario deberá mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además instalará equipos de prevención y de extinción de incendios mínimo 01 equipo extintor de 30 libras multipropósito y 01 equipo extintor de 10 libras tipo K (para líquidos y grasas comestibles) disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial.

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

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

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

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

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

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

19. La calidad y el buen estado de los productos deben ser sometidos a la aprobación del supervisor del contrato, efectuando para ello revista al arrendatario.

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

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

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

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

24. El arrendatario se obliga a cumplir con todas las obligaciones al sistema de seguridad social integral, aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y al SENA, de acuerdo con la Ley 828 de 2003 y la legislación laboral. El supervisor verificará en forma periódica el pago de los salarios, prestaciones sociales, aportes parafiscales, en los que el arrendatario tendrá disponible una carpeta con toda la documentación.

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

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

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

28. El arrendatario no podrá utilizar el nombre de la Policía Metropolitana de Neiva en beneficio propio, ni para firmar, comercializar y obtener créditos o descuentos de cualquier clase.

29. El arrendatario responderá por cualquier daño que se cause al área objeto de arrendamiento.

30. El arrendatario se obliga a contratar y mantener personal, para la prestación del servicio debidamente identificado y uniformado, al igual que dotar al personal de un sistema de identificación visible (carnet).

31. Mantener elementos y equipos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual, al igual como mínimo un (01) punto ecológico compuestos por tres canecas plásticas de colores para los residuos orgánicos, peligrosos y reciclables, se hace claridad que deben estar dispuestas de forma higiénica evitando olores desagradables y desorden al momento de la recolección de los residuos.

32. El arrendatario fijará en lugar visible la lista de precios establecidos en el contrato, de conformidad con la propuesta presentada por el oferente, la cual no podrá ser modificada ni podrán cobrar los productos por encima o debajo de los precios establecidos, autorizados y avalados del supervisor del contrato y el ordenador del gasto.

33. El arrendatario cumplirá con todas las ofertas realizadas en su propuesta, documentos que hace parte integral de este contrato.

34. El arrendatario estará obligado a atender los aspectos relacionados con las normas sanitarias vigentes, por tal razón dotará a sus empleados de tapa bocas, gorros y todos los elementos que permitan cumplir con estas disposiciones.

35. 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.

36. El arrendatario permitirá las revistas periódicas por parte de la Policía Metropolitana de Neiva, como del supervisor del contrato, con el fin de verificar los procesos y procedimientos del oferente en la ejecución del proceso de contratación.

37. El arrendatario deberá contar con el programa de salud ocupacional y sus subprogramas actualizados, así como los planes de emergencias para el personal que presta sus labores.

38. El arrendatario se compromete a realizar la capacitación anual del personal en temas de manipulación de alimentos.

39. El arrendatario realizará las adecuaciones necesarias donde se ubiquen los elementos de aseo bien sea un cuarto o el espacio que considere necesario, de igual forma retirará del área de almacenamiento seco, los equipos que se encuentren en deterioro.

40. El arrendatario deberá acatar todas las exigencias que cita la norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 007 que habla sobre la “norma sanitaria de manipulación de alimentos”.

41. El arrendatario no realizará ninguna modificación en la planta física de la cafetería que desmejore las instalaciones.

42. Los elementos que por uso o mala manipulación presenten fallas deberán ser subsanada por el arrendatario.

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

44. Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos de higiene personal:

44.1 Los manipuladores se deben lavar las manos y los antebrazos, cuantas veces sea necesario, antes de iniciar las labores, cuando cambie de actividad o, después de utilizar el servicio sanitario.
44.2 El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua y jabón antibacterial u otra sustancia, que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes.
44.3 El secado de las manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables o secadores eléctricos.
44.4 Uñas cortas, limpias y sin esmalte
44.5 Cabello limpio, recogido y cubierto por gorro.
44.6 Uso de ropa de trabajo limpia (uniforme, delantal), botas o zapatos cerrados adelante.

44.7 Los manipuladores de alimentos no usarán accesorios (aretes, pulseras, anillos, piercing visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.

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

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

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

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

No siendo más, se firma la presente acta por quienes en ella intervinieron.

CECILIA ALVAREZ DE MORA
Contratista
Cedula de Ciudadanía 26.433.021

IT. YESFERSON CORREA OSPITIA
Responsable Logístico Región No. 2
Cedula de Ciudadanía 1.075.228.186

Elaborado Por: IT. Yesferson Correa Ospitia
Revisado Por: IT. Yesferson Correa Ospitia
Fecha Elaboración: Ubicación \\172.25.131.4\srvfileregi2-2\12. REGI2-LOGIS\REGI2-LOGIS1\CORREA\CORREA\ADMON\14 2025\1. CONTRATOS\ARRIENDO CAFETERIA 2025