MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIAL NACIONAL

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN DIEPO Nro. 80-7-30083-25 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y GASTRONOMIA CAPITAL SAS CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE - CASINO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".

Entre los suscritos, de una parte, la **POLICÍA NACIONAL**, actuando a través de su delegado, quien en adelante se denominará la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, y por la otra, el **ARRENDATARIO**, debidamente identificados como aparece en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO", hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento, 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 realizará por la modalidad de Contratación Directa – Arrendamiento de bienes inmuebles, de conformidad con lo establecido artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015. **c)** Que la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** 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 de la Policía Nacional. **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. OBJETO:** el objeto del presente contrato es el señalado en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **SEGUNDA. VALOR DEL CONTRATO:** para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **TERCERA. FORMA DE PAGO:** el **ARRENDATARIO** pagará a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **PARÁGRAFO PRIMERO. CUENTA PARA PAGOS:** los pagos previstos en esta cláusula se acreditarán a la cuenta que se indica en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO", a favor del **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias. **CUARTA. FORMA Y PLAZO DE EJECUCIÓN:** la forma y plazo de ejecución del contrato es el señalado en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **QUINTA. VIGENCIA:** la vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución, establecido en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **SEXTA. PRÓRROGAS:** en caso de ser necesaria la ampliación del plazo, el presente contrato podrá prorrogarse a voluntad de las partes, bajo la formalidad exigida para su existencia, con plena observancia de la normatividad vigente. **SÉPTIMA. LUGAR DEL ARRENDAMIENTO:** el inmueble objeto del presente contrato de arrendamiento corresponde al señalado en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **OCTAVA. DERECHOS DEL ARRENDATARIO:** en general, son derechos del **ARRENDATARIO**: **1.)** Recibir en perfecto estado las instalaciones entregadas en calidad de arrendamiento. **2.)** Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. **3.)** Obtener la colaboración necesaria de la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** para el adecuado desarrollo del contrato. **NOVENA. OBLIGACIONES GENERALES 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 **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.**4.)** Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. **5.)** Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única. **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 **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **8.)** Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado. **9.)** Incluir todas aquellas obligaciones que el **CONTRATISTA** debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. **10.)** Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo **10.)** Las demás obligaciones del **CONTRATISTA** contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. **11.)** El **CONTRATISTA** deberá garantizar que todo el material que se entregara a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas). **12.)** EL **ARRENDATARIO** pagará a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, el valor del canon de arrendamiento establecido en el estudio previo, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El pago se deberá efectuar en la cuenta corriente Nro. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales DIEPO; debiendo enviar soporte del pago a la oficina de Tesorería para la generación de la respectiva factura electrónica y el ingreso contable a los Estados Financieros. **13).** El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del cajero automático, 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. **DÉCIMA. DERECHOS DE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL: 1.)** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor por el **ARRENDATARIO**. **2.)** Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios entregados del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del presente contrato. **DECIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL: 1.)** Poner a disposición del **ARRENDATARIO** 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 mantendrá la interlocución permanente y directa con **el ARRENDATARIO**. **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 **ARRENDATARIO** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el Anexo No. 1. **5.)** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la **DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. **6.)** Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual. **7.)** Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. **8.)** Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. **DÉCIMA SEGUNDA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO:** el **ARRENDATARIO** se obliga para con la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** a no suministrar alguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la Policía Nacional, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. **DÉCIMA TERCERA. DESTINACIÓN:** el inmueble objeto del presente contrato será destinado exclusivamente para prestar el servicio de restaurante-casino de acuerdo con la establecidas en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS", por lo tanto, no podrá almacenar en él o permitir que se guarden sustancias explosivas o perjudiciales que afecten la seguridad e higiene del inmueble. **PARÁGRAFO**: se excluyen de esta prohibición los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad propio del objeto del presente contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas de seguridad necesarias. **DÉCIMA CUARTA. EXONERACIÓN DE RESPONSABILIDAD:** la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** no asume responsabilidad por: **1)** Los daños o perjuicios que el **ARRENDATARIO**, sus empleados, dependientes o visitantes puedan sufrir por causas imputables a terceros o miembros de la Policía Nacional. **2)** Hurtos o siniestros causados por incendio, inundación o terrorismo. **3)** Por la deficiente o incorrecta prestación de los servicios públicos al inmueble por parte de las empresas responsables de tales servicios. **DÉCIMA QUINTA. MEJORAS:** el **ARRENDATARIO** tendrá a su cargo las reparaciones locativas a

que se refiere la Ley (artículo 2028 a 2030 del Código Civil) y no podrá realizar otras sin el previo consentimiento del **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**. **PARÁGRAFO:** Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con minas a la prestación del servicio de cajero electrónico, no tiene calidad de mejoras **DÉCIMA SEXTA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL ARRENDATARIO**: dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, el **ARRENDATARIO** deberá constituir y presentar a satisfacción, a favor de la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, cualquiera de los mecanismos de garantía previstos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 Decreto 1082 de 2015; que cubra los siguientes riesgos: **a) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y seis (6) meses más., con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si hubiera. **b) CALIDAD DEL BIEN O SERVICIO:** por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de sus prórrogas, si las hubiere. **c) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, vigente por un término igual al plazo de la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio a la fecha de suscripción del contrato y la de sus prórrogas, si las hubiere. **PARÁGRAFO**: en el evento que la garantía consista en una póliza de seguros, el **ARRENDATARIO** acepta expresamente con su constitución que, en el evento de incumplimiento, la compañía de seguros podrá continuar como cesionario en la ejecución del contrato, siempre que sea aceptada por la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**. En todo caso, dependiente del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecido en el Decreto 1082 de 2015. **DÉCIMA SÉPTIMA. INDEMNIDAD**: el **ARRENDATARIO** se obliga a mantener indemne a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL,** de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones con ocasión de la ejecución del presente contrato. **DÉCIMA OCTAVA. INEXISTENCIA DE RELACIÓN LABORAL**: el **ARRENDATARIO** ejecutará el presente contrato con sus propios medios y con plena autonomía técnica y administrativa; el personal que vincule durante la ejecución del contrato será de su libre escogencia, debiendo cumplir con todos los requisitos exigidos en los documentos del proceso de contratación. Entre el **ARRENDATARIO**, el personal que éste contrate y la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** no existe, ni existirá vínculo laboral alguno; en consecuencia, el **ARRENDATARIO** responderá de manera exclusiva por el pago de honorarios, salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral y contractual a que haya lugar. Así mismo, el **ARRENDATARIO** deberá verificar y/o cumplir con la afiliación del personal al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos laborales) y a la Caja de Compensación Familiar, ICBF y SENA, cuando haya lugar, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley. **PARÁGRAFO**: la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** podrá exigir al **ARRENDATARIO** la terminación de la relación laboral con sus trabajadores en cualquier tiempo y el cumplimiento inmediato y directo de sus obligaciones o el cambio de sus trabajadores cuando, a su juicio, este (os) no cumpla(n) con las calidades mínimas necesarias para la ejecución de la(s) labor(es) subcontratada(s). **DÉCIMA NOVENA. SANCIONES**: **a.) 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 modificaciones, adiciones o prórrogas, la póliza de garantía, la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** afectará al **ARRENDATARIO** con multas, 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 calendario, siempre que se halle pendiente la ejecución de la obligación. **b.) MULTA POR INCUMPLIMIENTO PARCIAL.** En caso de mora o de incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **ARRENDATARIO**, las partes acuerdan que la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, hará efectivas multas sucesivas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. **PARÁGRAFO PRIMERO**: el valor de la multa no será reintegrable aún en el supuesto que se dé posterior ejecución a la obligación incumplida. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: la imposición de multas no impedirá la aplicación de otras sanciones a que haya lugar por la mora o el incumplimiento. **VIGÉSIMA. CLÁUSULA PENAL**: en caso de declaratoria de caducidad, de incumplimiento parcial o total de las obligaciones derivadas del presente contrato, incluyendo la de plazo, el **ARRENDATARIO** pagará a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, a título de estimación anticipada de perjuicios, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total o proporcional al incumplimiento parcial que no supere el porcentaje señalado, sin que su pago extinga las obligaciones contractuales, incluyendo las que dieron lugar a su imposición. 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 la multa por incumplimiento parcial; no obstante, la **DIRECCIÓN DE**

EDUCACIÓN POLICIAL se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. **VIGÉSIMA PRIMERA. EXIGIBILIDAD DEL VALOR DE LAS SANCIONES Y CLÁUSULA PENAL:** una vez en firme la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones o indemnizaciones establecidas en las cláusulas decima séptima y décima octava del presente negocio jurídico, el **ARRENDATARIO** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria a su pago. En caso de no pago voluntario, la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** descontará su valor según el caso, a título de compensación (art. 1714 C.C.), de los saldos a favor del **ARRENDATARIO**, del presente o de cualquier otro negocio jurídico suscrito con la Policía Nacional si los hubiere, la exigibilidad de la garantía única de cumplimiento, o por cualquier otro medio para obtener el pago, entre ellos, a través de la jurisdicción coactiva. **VIGÉSIMA SEGUNDA. SUPERVISOR:** el supervisor del presente contrato es el señalado en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **VIGÉSIMA TERCERA. TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** serán causales para que la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** de por terminado el contrato: **1.)** El vencimiento del término de duración del mismo.**2.)** El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones adquiridas por el **ARRENDATARIO** en la vigencia del presente contrato. **3.)** El abandono del inmueble arrendado. **PARÁGRAFO**: el presente contrato de arrendamiento se extingue al producirse la expiración del plazo, momento a partir del cual, se hace exigible la obligación del **ARRENDATARIO** de restituir el bien. El no cumplimiento de tal obligación al término del contrato o de sus prórrogas si las hubiere, no generará la extensión del vínculo contractual indefinidamente, hasta el momento en que se dé el cumplimiento de la obligación de restitución, puesto que tal vínculo se extingue así subsistan algunas de las obligaciones que se originaron en él. **VIGÉSIMA CUARTA. RENUNCIA:** el **ARRENDATARIO** declara que renuncia en beneficio de la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, a todo requerimiento para constituirlo en mora en el cumplimiento de las obligaciones a su cargo, derivadas del presente contrato. **VIGÉSIMA QUINTA. 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 **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** 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 **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, en caso de existir, así como el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. 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 **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. **VIGÉSIMA SEXTA. OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES:** en caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993, debidamente establecidas y documentadas, la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. **VIGÉSIMA SÉPTIMA. MONEDA DEL CONTRATO:** la moneda del presente contrato es la indicada en el Anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **VIGÉSIMA OCTAVA. CESIONES Y SUBCONTRATOS:** el **ARRENDATARIO** no podrá ceder, subcontratar o subarrendar en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, pudiendo ésta 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 **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** no adquirirá relación alguna con los subcontratistas y la responsabilidad de los trabajos que éstos ejecuten seguirá a cargo del **ARRENDATARIO**. **VIGÉSIMA NOVENA. 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. **TRIGÉSIMA. 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. **TRIGÉSIMA PRIMERA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, surgieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993.

TRIGÉSIMA SEGUNDA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: para el perfeccionamiento del contrato se requiere de la firma de las partes y para su ejecución, la aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio. **TRIGÉSIMA 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 ofertar y propuesta del **ARRENDATARIO** en aquellas partes aceptadas por la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL. 2.)** Anexos del contrato. **3.)** Documentos que suscriban las partes. **TRIGÉSIMA 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. **TRIGÉSIMA QUINTA. LIQUIDACIÓN:** el presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y 11 de la Ley 1150 de 2007. **TRIGÉSIMA SEXTA. VEEDURÍAS CIUDADANAS:** el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. **TRIGÉSIMA 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. **TRIGÉSIMA OCTAVA. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** en virtud del presente contrato, el **ARRENDATARIO** se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. **TRIGÉSIMA NOVENA. DOMICILIO CONTRACTUAL:** para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el Distrito Capital de Bogotá. Para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original, a los 28 NOV 2025

LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL,

Coronel **OLESKYENIO ENRIQUE FLOREZ RINCÓN**
Director de Educación Policial

EL ARRENDATARIO,

JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Representante Legal
GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:	Revisó:
U ALEXANDER MONROY WILCHEZ VILDF-GRUCO	ST. [illegible] VILDF-GRUCO (E)	MY. CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO DIEPO-ASESO	TC. PAULA ANDREA SERNA BUSTAMANTE VILDE-JEPAT	CR. MAURICIO ANDRES CARRILLO ÁLVAREZ DIEPO - SUBPO

ANEXO Nro. 1
"DATOS DEL CONTRATO"

<table>
<tr><td>CONTRATO Nro.</td><td></td></tr>
<tr><td>CONTRATANTE</td><td>DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL</td></tr>
<tr><td>NIT</td><td>900.373.379-0</td></tr>
<tr><td>REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO</td><td>Coronel OLESKYENIO ENRIQUE FLÓREZ RINCÓN</td></tr>
<tr><td>CÉDULA DE CIUDADANÍA Nro.</td><td>Nro. 88.228.735 de Cúcuta (Norte de Santander)</td></tr>
<tr><td>CARGO</td><td>DIRECTOR DE EDUCACIÓN POLICIAL</td></tr>
<tr><td>DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO</td><td>Resolución Ministerial Nro. 001046 del 01 de octubre de 2025</td></tr>
<tr><td>RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN</td><td>Resolución Nro. 00011 del 02 de enero de 2025, modificada parcialmente por la Resolución Nro. 00364 del 12 de febrero de 2025.</td></tr>
<tr><td>ARRENDATARIO</td><td>NOMBRE: GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S
NIT: 900.939.457-2
REPRESENTANTE LEGAL: JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 19.144.059 de Bogotá D.C.
CIUDAD NOTIFICACIÓN: Bogotá D.C.
DIRECCIÓN: CARRERA 4 No 80ª -17 T 1 APTO 302
TELÉFONO: 350 497 5329
CORREO: INFO@GASTRONOMIACAPITAL.COM</td></tr>
<tr><td>CONSIDERANDOS</td><td>El presente contrato se deriva del proceso de contratación directa: PN DIEPO CD 125 2025.</td></tr>
<tr><td>CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO</td><td>ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE - CASINO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA</td></tr>
<tr><td>CLÁUSULA SEGUNDA. VALOR</td><td>El valor total del presente proceso de contratación es de DIECISIETE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS (17.580.856,32) Moneda Legal Colombiana excluido IVA, así:
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>UNIDAD DE DESTINO</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO MENSUAL ESTIMADO</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>DIEPO</td><td>ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE - CASINO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA</td><td>12 Meses</td><td>$ 1.465.071,36</td><td>$17.580.856,32</td></tr>
<tr><td colspan="5">VALOR TOTAL ESTIMADO</td><td>$17.580.856,32</td></tr>
</table>
Nota: el canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en el instructivo Nro. 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1; por lo anterior, el canon se dispuso según el evalúo de renta realizado por el señor subintendente</td></tr>
</table>

	EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO, perito evaluador de la Dirección de Educación Policial DIEPO. El valor del canon de arrendamiento mensual debe cancelarse dentro de los primeros (05) días hábiles en mensualidades anticipada, a favor de la Dirección de Educación Policial, así: **NOMBRE BENEFICIARIO**: Policía Nacional- Dirección de Educación Policial **N.I.T**.: 900.373.379-0. **Cuenta Nro**.:110-018-16886-4-fondos especiales -código de convenio 60289 **TIPO DE CUENTA:** Corriente **ENTIDAD FINANCIERA**: Banco Popular **NOTA ACLARATORIA Y CONSIDERACIONES:** El canon de arrendamiento **NO** incluye el servicio público de energía, el cual deberá cancelar el arrendatario a la cuenta corriente No 110-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del Banco Popular, de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020, así: "***Medidores de servicios públicos:*** *el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (KWH y m³) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así:* • *La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.* • *La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.* *En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de control o empresas prestadoras de servicios, los tramites y costas serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad."* **Nota 1**: es de tener en cuenta que la finalidad de Policial Nacional no es el arrendamiento de inmuebles, ni el lucro como resultado de esta actividad económica, el objeto de abrir estos espacios dentro de una Unidad Policial, es buscar seguridad y bienestar de los miembros de nuestra Institución. El presente avalúo se realizó únicamente con fines de establecer la renta de un espacio físico para el funcionamiento de un local de venta de productos de restaurante – casino de estudiantes en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal. **Nota 2:** los servicios energía, agua y alcantarillado y gas se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomara de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cubico del agua que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, lo cual arrojara la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios.
CLÁUSULA TERCERA. FORMA DE PAGO	EL **ARRENDATARIO** pagará a la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de **UN MILLÓN CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL SETENTA Y UN PESO CON TREINTA Y SEIS CENTAVOS ($ 1.465.071,36)** moneda legal colombiana, excluido de IVA en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio.

	Así mismo, el **ARRENDATARIO** se compromete al pago del servicio de energía eléctrica, agua, alcantarillado y gas para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará del medidor al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y el metro cúbico del agua que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación. **PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO.** El incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta la fecha que sea cancelado el canon. El pago de los intereses moratorios se deberá efectuar al mismo número de cuenta corriente al convenio 6028, una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato. El total de la suma del dinero antes descrita para el canon de arrendamiento y la determinada por concepto del consumo de servicio de energía será consignada a la cuenta corriente No. 1 10-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del Banco Popular.
CLÁUSULA CUARTA. FORMA Y PLAZO DE EJECUCIÓN	**PLAZO DE EJECUCIÓN** El presente proceso se ejecutará en forma total, de conformidad con el anexo "Especificaciones Técnicas Mínimas". **FORMA DE EJECUCIÓN** El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses ininterrumpidos contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y la aprobación de la garantía única. **Nota 1**: el contrato podrá darse por terminado en los eventos establecidos por la ley. **Nota 2:** al término cumplido del contrato, el arrendatario deberá hacer entrega del local o espacio sin previa solicitud o aviso por parte del arrendador, por lo tanto, no opera la prórroga automática del contrato. En caso que sea necesario, deberá solicitarse la prórroga del contrato por escrito y con viabilidad técnica de la supervisión. Lo anterior, de acuerdo a lo dispuesto en el instructivo Nro. 024 DIPON–DIRAF–70 del 14 de septiembre de 2020, "lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2.4, que a letra indica: "(...) en materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento dicha extensión implicará para el arrendatario, el pago del canon de arrendamiento por el término en que se pacte la prórroga del contrato"
CLÁUSULA SÉPTIMA. LUGAR DEL ARRENDAMIENTO	El contrato que se derive del presente estudio previo se ejecutará en el espacio físico de 93.49 M2 (noventa y tres con cuarenta y nueve metros cuadrados), ubicado en la Escuela de Investigación Criminal "Teniente Coronel Elkin Leonardo Molina Aldana", previa coordinación con el supervisor del contrato, de conformidad con el anexo "Especificaciones Técnicas Mínimas", y en el siguiente horario: LUNES A VIERNES: el servicio debe iniciar a partir de las 06:30 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato. SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas. **Nota:** el horario para los días domingos y festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley

	establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en la normatividad legal vigente en materia laboral y jornadas de trabajo, de tal manera que el arrendatario deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia. Igualmente, en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de la Escuela de Investigación Criminal.
CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. SUPERVISIÓN	La supervisión del contrato estará a cargo del subdirector de la Escuela de Investigación Criminal o quien haga sus veces, o el cargo que con posterioridad designe la Dirección de Educación Policial, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto 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 03049 de 2014" y lo dispuesto en el numeral 1° del artículo 26 de la Ley 80 del 1993, los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 del 2011,quien deberá presentar los respectivos informes de supervisión mensual y así mismo publicarlos en el SECOP II y el MCT una vez sean aprobados por el Grupo de Contratos de la Dirección de Educación Policial. Para el presente contrato, el supervisor deberá suscribir con el director(a) de escuela y el arrendatario el acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios de acuerdo a lo estipulado en el Instructivo Nro. 024 de 2020., documento el cual debe ser publicado en SECOP II. **Nota:** el supervisor del contrato deberá verificar que la oficina de Tesorería-DIEPO genere la respectiva orden de consignación dentro de los plazos con el fin de no generar traumatismos al contratista para la realización del pago, así mismo solicitar copia del recibo de pago.
CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA. MONEDA DEL CONTRATO	Moneda Legal Colombiana, Pesos colombianos.

LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL

Coronel **OLESKYENIO ENRIQUE FLÓREZ RINCÓN**
Director de Educación Policial

EL ARRENDATARIO,

JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Representante Legal
GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:	Revisó:
N. ALEXANDER MONROY WILCHEZ VILOF-GRUCO	ST. LAURA [illegible] VILOF-GRUCO (E)	MY. CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO DIEPO-AS-ND	TC. PAULA ANDREA SERNA BUSTAMANTE VILOF-JEFAT	CR. MAURICIO ANDRES CARRILLO ÁLVAREZ DIEPO - SUEPO

ANEXO Nro. 1

No	CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CONTRATISTA
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
2	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad para atender las necesidades.
3	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.
4	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano, Ley 100 de 1993 y normatividad vigente que aplique.
5	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.
6	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.
7	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.
8	**ATENCIÓN AL CLIENTE** Como quiera que se trata de un servicio abierto al público el arreendatario deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servicio entre otros aspectos, disponiendo además de un **buzón de sugerencias** que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 93,49 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán como mínimo mesas y sillas con capacidad para 50 personas, que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, de igual forma, podrá realizar la instalación de **tres (3) sombrillas** sugeriblemente como se muestra en la fotografía en el espacio donde determine el supervisor del contrato.



Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por el supervisor, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.

Horario de atención
El contrato que se derive del presente estudio previo, se ejecutará según las condiciones del anexo especificaciones técnicas mínimas del presente estudio previo en coordinación con el supervisor y en el siguiente horario:
LUNES A VIERNES: el servicio debe iniciar a partir de las 06:30 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.
SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas.

EXPERIENCIA DEL ARRENDATARIO:

Teniendo en cuenta que el arrendamiento del local físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal, es para la prestación del servicio de restaurante – cafetería, es necesario que arrendatario garantice la experiencia del personal que laborara en el mismo, y una constancia de experiencia laboral relacionada con atención y servicio al cliente, así:

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL, DEL CONTRATO
03 (mínimo)	Atención al cliente	Experiencia especifica en atención al cliente, mínima tres (03) años.	100%

Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el arrendatario deberá hacerle entrega al supervisor del contrato, dentro de los tres (03 días) hábiles siguientes a la firma del contrato, la siguiente documentación del personal:

- Hoja de vida debidamente firmada
- Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF) y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
- Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.
- Contrato de trabajo.

En el evento que se cambie el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Dirección de Inteligencia de la Policía Nacional o la seccional de inteligencia de la metropolitana de Bogotá.

Nota: la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) realizará estudio de seguridad y de confiabilidad al arrendatario y al personal ofrecido para atender al personal policial, en cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD.
Nota: el arrendatario garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más trabajadores para prestar el debido servicio

Nota: En caso de ser requerida mayor capacidad operativa o modificar la indicada anteriormente, para la prestación del servicio, el arrendatario garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.

Nota: Toda la capacidad operativa indicada anteriormente será aportada por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.

CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el arrendatario debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información Institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.

En virtud del presente proceso contractual, el arrendatario seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.

9

PAGO DE SERVICIOS

El valor establecido como canon no incluye el servicio público domiciliario de gas natural, agua y energía este estará a cargo del contratista y deberá ser cancelado oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora del servicio, debiendo presentar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, como mecanismo de control.
El arrendatario se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la siguiente ecuación:

CALCULO PARA EL CONSUMO DE ENERGIA MENSUAL

Soporte documental	Periodo de 30 días calculo medida consumo	Medida de kWh	Costo kWh mes - Factura CODENSA periodo de cálculo	Costo total kWh promedio mes - Factura CODENSA
Calculo con base en el recibo de energía	Primer día del mes Último día del mes			
Totales	**1 mes (30 días)**	**(último reporte - primer reporte del mes)**		

CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES

	<table><tr><th>Soporte documental</th><th>Periodo de 30 días calculo medida consumo</th><th>Medida de Metros cúbicos - M3</th><th>Costo acueducto cargo fijo no residencial</th><th>Costo alcantarillado cargo fijo no residencial</th><th>Valor unitario Acueducto consumo no residencial (m3)</th><th>Valor unitario Alcantarillado consumo no residencial (m3)</th><th>Total consumo de agua en metros cúbicos m3 promedio mes</th></tr><tr><td rowspan="2">Calculo con base en el recibo de agua</td><td>Primer día del mes</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Último día del mes</td></tr><tr><td>Totales</td><td>1 mes (30 días)</td><td>(último reporte - primer reporte del mes)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>
10	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos.
11	**EL ARRENDATARIO** Se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional – Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será responsabilidad exclusiva del arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Investigación Criminal, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios. El arrendatario prestara su consentimiento para que los organismos de inteligencia de la Policía Nacional realicen un estudio de seguridad, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales.
12	El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: ➢ Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. ➢ **Compuesto por:** ➢ Pantalón. ➢ Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). ➢ Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). ➢ Zapato cerrado con suela antideslizante. ➢ - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.
13	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: ➢ El cabello debe permanecer completamente recogido. ➢ Los hombres deben tener la barba bien rasurada. ➢ Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. ➢ El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico ➢ No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.

14	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.
15	El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.
16	El arrendatario deberá aplicar el Decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, de conformidad con el listado, en el anexo 1 "listado de precios", los valores ofertados deben ser iguales a los de la cotización allegada.
No.	**CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.**
17	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.
18	El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.
19	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.
20	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.
21	El arrendatario deberá mantener la despensa y refrigeradores aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.
22	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
23	El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa cuadradas ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES 

	Características Destacadas: • Capacidad de 55 Litros: Cada punto ecológico cuenta con una capacidad generosa de 55 litros, lo que permite la disposición adecuada de una cantidad significativa de residuos. • Material Recuperado: La estructura del punto ecológico debe ser fabricada con material recuperado, lo que contribuye a la sostenibilidad ambiental al darle una segunda vida útil a materiales previamente utilizados. • Estructura Resistente: La estructura debe estar construida con tubo cuadrado de 1 pulgadas y calibre 18 lo que garantiza una durabilidad excepcional y resistencia a la corrosión. Altura: 70 cm Ancho: 29 cm Capacidad: 55 L Largo: 39 cm Ancho Estructura: 95 cm Alto Posterior: 90 cm
24	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.
25	El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.
26	En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes a la cocina para desechos, estos por ningún motivo se ubicarán al lado del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.
27	El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 mes después de suscrito el contrato.
28	El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periocidad mensual a las trampas de grasas.
29	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.
30	**MATERIAS PRIMAS** Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías).

	Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.
31	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.
32	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional; así como por los daños o perjuicios que cause a terceros (una vez culminado el contrato). De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior de la cafetería-comedor, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.
33	**MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD**: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes del sándwich de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial– Escuela de Investigación Criminal a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el arrendatario dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.
34	**EQUIPOS Y UTENSILIOS** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. **REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.** Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el contratista deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos. **ASEO Y LIMPIEZA** **COMEDOR;** se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. **MOSTRADOR** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso del personal con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.
35	El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1982 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen

	y el costo de cada uno. (nota: los precios de los productos no podrán ser modificados a criterio propio del arrendatario)
36	**DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.
37	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).
38	El arrendatario se compromete a realizar sin costo alguno para la Institución, el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.
39	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.
40	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.
41	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.
42	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.
43	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.
44	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2002, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.

45	La Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal, dentro de sus funciones previa autorización puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.
46	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria Distrital de Salud de Bogotá.
47	**Generación de residuos orgánicos** Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio, para consumo humano. ICA: Art. 14, Literal F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.
48	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (Julio 22) Art. 13: Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o 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 comunicarlo a la dirección de la empresa.
49	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (Julio 22) Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites
50	Se debe presentar brochure o menús de productos con las cantidades en la unidad de medida que corresponda (gramos, centímetros cúbicos), junto con el valor de los desayunos y almuerzos, así como los productos de la cafetería en lugar visible y con acceso al público.
51	Se deberá anexar una tabla con la lista de artículos que se deseen vender, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios. nota: los precios de los productos no podrán ser modificados a criterio propio del arrendatario, ni como consecuencia de las fluctuaciones de la moneda, durante el tiempo de ejecución del contrato y sus prorrogas sí las hubiese).

ITEM	CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES
1	El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan las condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". La actividad se debe realizar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, MADS, la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), en caso de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Nota: para el caso de Bogotá D C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.
2	Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".
3	El contratista adecuará la instalación de una trampa de grasa (portátil, externa o fija), a partir del inicio del contrato, que permita la recolección de grasas, aceites y material sólido generados por la actividad de lavado de loza, se deberá realizar su respectivo mantenimiento con una periodicidad semanal (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, este certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección, dando cumplimiento a la Resolución 3957 de 2009 (artículos 22 y 23), expedida de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.
4	El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.
5	El arrendatario será el responsable en realizar el tratamiento de los residuos especiales, que se deriven de la actividad de la cafetería: grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que se origen producto de la prestación del servicio. Para ello tendrá en cuenta las etapas de responsabilidad ambiental durante la generación de los residuos, incluyendo el almacenamiento, recolección, transporte, separación y la disposición final, tomando como referencia lo contenido en la disposición legal (Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro Io. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales" y Decreto 4741 de 2005), el contratista será responsable por la contaminación, consecuencias y aquellas sanciones, que puedan derivarse por parte de la autoridad ambiental con relación al servicio.

6	Atendiendo lo dispuesto en la Ley 2232 de 2022, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones.", el arrendatario deberá: ✓ Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial. ✓ Rollos de bolsas vacías en superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos. ✓ Envases o empaques, recipientes y bolsas para contener líquidos no preenvasados, para consumo inmediato, para llevar o para entregas a domicilio. ✓ Platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, vasos y guantes para comer. ✓ Mezcladores y pitillos para bebidas. ✓ Envases o empaques y recipientes para contener o llevar comidas o alimentos no preenvasados conforme a la normatividad vigente, para consumo inmediato, utilizados para llevar o para entregas a domicilio. ✓ Láminas para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato, utilizados para llevar o para entrega a domicilio. Los plásticos de un solo uso cuyos sustitutos, en todos los casos, tengan un impacto ambiental y humano mayor de acuerdo con resultados de Análisis de Ciclo de Vida que incorporen todas las etapas del ciclo de vida del plástico (extracción de materia prima, producción, fabricación, distribución, consumo, recolección, disposición final (incluyendo su persistencia en el ambiente).
7	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio), mínimo una vez durante la ejecución del contrato o cuando así se requiera, los cuales son certificados por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, de igual forma esta actividad se realizará cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".
8	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento de/procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones". De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos

	(lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.
9	El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".
10	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo y disposición de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo". Por otra parte, los trabajadores deberán usar elementos de protección personal EPP, durante el uso, manipulación y/o almacenamiento de este tipo de sustancias.
11	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas (detergentes, desinfectantes y demás sustancias) que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias. Su almacenamiento se realizará de acuerdo a la recomendación del fabricante y fuera del área de procesamiento de alimentos, aunado a ello procurará que los elementos empleados sean amigables con el medio ambiente, de acuerdo a su composición física y química. Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". Nota: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.
12	El arrendatario deberá garantizar que los equipos Eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregando listado y fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ, los cuales serán tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 0851 de 2022 *"Por la cual se desarrollan los artículos 2.2.7A.1.3, 2.2.7A.2.1, el numeral*

	3.1 del artículo 2.2.7A.2.2, el numeral 3 del artículo 2.2.7A.2.4, el artículo 2.2.7A.4.2 y el artículo 2.2.7A.4.4 del Título 7A del Decreto 1076 de 2015 - Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible sobre la gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.
13	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICONTEC.
14	El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.
15	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.
16	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".
17	El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.

LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL,

Coronel **OLESKYENIO ENRIQUE FLÓREZ RINCÓN**
Director de Educación Policial

EL ARRENDATARIO,

JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Representante Legal
GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:	Revisó:
IJ. ALEXANDER MONROY VILCHEZ VILOF-GRUCO	ST. LAURA CATALINA LATORRE CIPAGAUTA VILOF-GRUCO (E)	MY. CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO DIEPO-ASSUD	TC. PAULA ANDREA SERNA BUSTAMANTE VILOF-JEFAT	CR. MAURICIO ANDRES CASTILLO ÁLVAREZ DIEPO - SUEPO