MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL

DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ
NIT. 800.141.103-7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE INMUEBLE N°. 42-1-10036-25 DE FECHA 01 DE DICIEMBRE DE 2025, CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ Y LA PERSONA NATURAL SARALEY MARTÍNEZ CARRASQUILLA, IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANÍA N° 1.001.153.718 DE APARTADO ANTIOQUIA.

Entre los suscritos, de una parte, la **POLICÍA NACIONAL**, quien actúa a través del señor Teniente coronel **FERNANDO MONTAÑA RIVEROS**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N°. 74182546 de Sogamoso, debidamente facultado por la Resolución N°00011 de fecha 02 de enero de 2025, para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al Presupuesto de la Policía Nacional de Colombia, suscribir convenios y/o contratos interadministrativos quien en adelante se denominará el **ARRENDATARIO** y por la otra parte la persona natural señora **SARALEY MARTÍNEZ CARRASQUILLA,** identificada con cédula de ciudadanía N°1.001.153.718 de Apartadó Antioquia, Quien adelante se denominará el **ARRENDATARIO**, *como se indica en el (Anexo No.1) "Datos del Contrato",* hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015 "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional" y Resolución N°. 03049 de 2014, actualizada, complementa y modificada por la Resolución 00090 del 15 enero de 2018 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional". **b)** Que el presente contrato se deriva de un proceso de Contratación Directa desarrollado en la normatividad legal vigente, articulo 2, numeral 4, literal i) de la Ley 1150 de 2007".**c)** Que la **POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ,** designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación permanente con el **CONTRATISTA**, durante el desarrollo del mismo y ejercerá las funciones descritas en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Resolución 03049 del 30 de julio del 2014, actualizada, complementada y Modificada, por la resolución 00090 del 15 enero 2018), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por la legislación comercial y civil colombiana pertinente y además por las **SIGUIENTES CLÁUSULAS: PRIMERA. OBJETO:** DAR EN ARRENDAMIENTO UN SECTOR UBICADO DENTRO DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ, QUE SERÁ UTILIZADO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, AL PERSONAL DE PATRULLEROS Y AUXILIARES DE POLICÍA, **PARÁGRAFO PRIMERO: EI ARRENDADOR**, entrega a título de arrendamiento a **EL ARRENDATARIO** y este lo recibe a igual título, un bien inmuebles ubicado en la parte interna del comando de Departamento de Policía Urabá, kilómetro 5 vía Carepa el Reposo, Municipio de Apartadó Antioquia, en buen estado, **PARÁGRAFO SEGUNDO: DESTINACIÓN**: el inmueble materia de este contrato se destinará única y exclusivamente para actividad comercial de restaurante para los patrulleros y auxiliares de Policía del comando de departamento de Policía Urabá y será de cumplimiento del **ARRENDATARIO** el Reglamento Interno fijado por la Administración. *Como se indica el (Anexo No.1) "Datos del Contrato".* **SEGUNDA: LINDEROS Y CARACTERÍSTICAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL SECTOR:** El bien inmueble donde se prestará el servicio de restaurante al personal de patrulleros y auxiliares, está ubicado en la parte interna del comando de Departamento de Policía Urabá, kilómetro 5 vía Carepa el Reposo, Municipio de Apartadó Antioquia, *Como se indica en el (Anexo No.1) "Datos del Contrato".* **TERCERA. FINALIDADES DEL CONTRATO:** El presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la Policía Nacional en consecuencia, el **ARRENDATARIO** se obliga para con el **ARRENDADOR**, a prestar el servicio de restaurante, para suplir las necesidades definidas en los estudios previos de conveniencia y oportunidad. En tal

sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del **ARRENDATARIO**, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes. **CUARTA. CANON DE ARRENDAMIENTO:** La contraprestación mensual que pagará **EL ARRENDATARIO** se causará a partir del día del acta de inicio. *Como se indica en el (Anexo No.1) "Datos del Contrato".* Que el **ARRENDATARIO** pagará anticipadamente en la fecha correspondiente al contrato mes tras mes, a partir del día continuo a la fecha del contrato, La mera tolerancia del **ARRENDADOR** de aceptar el pago del precio del arrendamiento con posterioridad a los cinco (5) primeros días de cada mes, no se entenderá con ánimo de modificar el término establecido para efectuar el pago en el presente contrato. *Como se describe en el (Anexo No.1).* **QUINTA. FORMA DE PAGO: El ARRENDATARIO** pagará al **ARRENDADOR**, el canon de arrendamiento mensual por el valor establecido en la cláusula cuarta del presente contrato en la Tesorería del Departamento de Policía Urabá o cuenta bancaria que sea designada para tal fin. **SEXTA. SERVICIOS PÚBLICOS:** En el valor del canon de arrendamiento del restaurante de patrulleros y auxiliares de Policía del comando de departamento de Policía Urabá, no incluye el valor de los servicios públicos. **SÉPTIMA. TÉRMINO:** El plazo de ejecución del contrato será *como se señala en el (Anexo No.1) "Datos del Contrato"* a partir de la expedición del acta de inicio, **PARÁGRAFO PRIMERO. PRORROGA***:* El presente contrato podrá ser prorrogado hasta por un término igual al de la mitad de su plazo inicial, siempre y cuando el **ARRENDADOR** acepte tal procedimiento, en el evento de aceptarse la prórroga en tiempo del contrato el **ARRENDADOR** está en la autonomía de incrementar el valor del canon de arrendamiento o continuar con el establecido en el contrato, el incremento se realizará con base en el Índice de Precios al Consumidor IPC. **OCTAVA. VIGENCIA:** La Vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al término establecido, estos cuatro meses se tomarán para la respectiva liquidación del contrato. **NOVENA. RESTITUCIÓN:** A la terminación de este contrato, por cualquier causa, **EL ARRENDATARIO** restituirá el área al **ARRENDADOR** en el mismo estado en que **EL ARRENDADOR** ha entregado a **EL ARRENDATARIO**, el cual a la fecha de entrega se encuentra en buen estado, salvo el deterioro natural por uso y goce legítimos. Para tal efecto, a más tardar el día de la entrega material del inmueble, suscribirán el acta de recibo correspondiente. **DECIMA. DERECHOS DEL CONTRATISTA:** En general, son derechos del **CONTRATISTA**: **1.)** Recibir del **ARRENDADOR** a título de arrendamiento de un inmueble objeto del presente contrato. **2.)** Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. **3.)** Obtener la colaboración necesaria de la Policía para el adecuado desarrollo del contrato. **DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** En general, son obligaciones del **CONTRATISTA: 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** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. **4)** Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. **5)** Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. **6)** No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el arrendatario deberá Informar de tal evento a la Jefatura Administrativa del Departamento de Policía Urabá y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **7)** Restituir a la Policía Nacional los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. **8)** El arrendatario en un plazo no superior a cinco (05) días hábiles siguientes a la fecha de suscripción del acta de inicio, presentará al supervisor del contrato quien a su vez las remitirá al Grupo de contratos para ser anexas al proceso, las planillas actualizadas que correspondan al pago de seguridad social integral (Salud, Pensión, ARL), fotocopia de la cédula de ciudadanía del personal que utilice para desarrollar el objeto contractual. **9)** Entregar

las áreas dadas en arrendamiento en buen estado de mantenimiento y conservación al finalizar el contrato. **10)** Los daños ocasionados a las instalaciones o elementos entregados en comodato que tengan relación directa con el objeto contractual, serán asumidos por el arrendatario. **11)** Pagar oportunamente el canon de arrendamiento de acuerdo a las condiciones establecidas. **12)** Utilizar el área arrendada única y exclusivamente para los fines dispuestos, servicio de restaurante. **13)** Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta el Departamento de Policía Urabá, a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones. **14)** Reportar de manera inmediata al supervisor del contrato, la ocurrencia de cualquier novedad o anomalía durante la ejecución del contrato. **15)** Pagar por su cuenta los salarios, subsidios, prestaciones sociales, afiliación y pago de las contribuciones al Sistema Integral de Seguridad Social EPS, Pensión y ARL- y de los Aportes Parafiscales –SENA, ICBF, Cajas de Compensación-, y Subsidio Familiar, a que hubiere lugar, de todos sus empleados, en especial del personal destinado para el cumplimiento del objeto del presente contrato, de acuerdo con las disposiciones del Régimen Laboral Colombiano, debiendo presentar en su oportunidad, la respectiva certificación de cumplimiento. **16)** garantizar la idoneidad del personal que se vincula al proyecto, se requiere que el proponente, cuente con personal calificado en manipulación de alimentos, dada la importancia de evitar accidentes o malos manejos en la manipulación de los alimentos, que puedan afectar o poner en riesgo la salud del personal que se alimenta en los sitios a arrendar. **17)** El arrendatario 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. **18)** Garantizar que el personal manipulador cuente con carné de manipulación de alimentos vigente, expedido por la entidad competente, Buenas Prácticas de Manufactura y conocimientos básicos de nutrición; dicho personal debe de estar vinculados al proponente mediante contrato de trabajo, y de igual forma afiliados a seguridad social y riesgos laborales por parte del proponente. Para verificar dicha información el proponente debe presentar los respectivos certificados de afiliación del personal y/o planillas de último pago realizado. **19)** La aplicación de buenas prácticas de manufactura – BPM según el **Decreto 3075 de 1997** y la **Resolución 2674 de 2013**, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace. **20)** el arrendatario deberá informar con antelación al supervisor del presente contrato o jefe de seguridad a instalaciones del comando de Policía Urabá, cuando requiera contratar personal nuevo para ejercer labores propias del contrato con el ánimo de aportarle a este, el certificado de antecedentes penales, disciplinario y presentarlo para que este sea plenamente identificado y se realice el estudio de seguridad pertinente con el ánimo de prevenir posibles vulneraciones a la seguridad del personal policial e instalaciones. **21)** Todas aquellas que se deriven del objeto del contrato de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable a este tipo de contratos. **DECIMA SEGUNDA. DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ:** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del **ARRENDATARIO**. **DECIMA TERCERA. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ: 1)** Poner a disposición del contratista los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. **2)** Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ**, mantendrá la interlocución permanente y directa con el contratista. **3)** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. **4)** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la **POLICÍA NACIONAL - DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. **5)** Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. **6)** Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del contratista en desarrollo del objeto del contractual. **DÉCIMA CUARTA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO: El ARRENDATARIO** se obliga para con el **ARRENDADOR**, a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener

como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la Policía Nacional del Departamento de Policía Urabá, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el contratista, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. **DÉCIMA QUINTA: REPARACIONES Y MEJORAS: EL ARRENDADOR** autoriza expresamente a **EL ARRENDATARIO** para efectuar las mejoras locativas indispensables para la adecuación de los inmuebles a fin de desarrollar las actividades propias de su objeto social las cuales serán por cuenta del **ARRENDATARIO**, mejoras que estarán sujetas a las disposiciones establecidas en los artículos del 2028 al 2030 del Código Civil. No podrá el **ARRENDATARIO** efectuar reparaciones que no tengan el carácter de locativas y/o mejoras, sin previo permiso por escrito del **ARRENDADOR**. Si las ejecutare sin esta autorización accederán al inmueble sin perjuicio de que el **ARRENDATARIO** pueda exigir su retiro, caso en el cual el **ARRENDATARIO** se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado en que lo recibió. **DÉCIMA SEXTA. INSPECCIÓN: EL ARRENDADOR** podrá efectuar inspecciones a los inmuebles arrendados siempre que no se obstaculice la prestación del servicio, formulando por escrito las sugerencias y recomendaciones que sean necesarias para un mejor funcionamiento de los inmuebles. **DÉCIMA SÉPTIMA. CAUSALES DE TERMINACIÓN:** El presente contrato podrá darse por terminado por las causales establecidas para el contrato de arrendamiento del local comercial en el Código de Comercio y especialmente por las siguientes: **1)** Por mutuo acuerdo; **2)** Por incumplimiento de cualquiera de las partes de las obligaciones contractuales; **3)** Por vencimiento del término. **DÉCIMA OCTAVA. ABANDONO DEL INMUEBLE:** Al suscribir este contrato **EL ARRENDATARIO** faculta expresamente a **EL ARRENDADOR** para penetrar en los inmuebles y recuperar su tenencia con solo el requisito de la presencia de dos (2) testigos, en procura de evitar el deterioro de los inmuebles siempre que por cualquier circunstancia el mismo permanezca abandonado por el término de dos (2) meses o más, siempre y cuanto esté por igual término en mora con el pago del canon de arrendamiento, el retraso del pago del canon de arrendamiento posterior a los primeros cinco días calendario y hasta el día 10 del mes, se liquidará un interés moratorio correspondiente al 0,5% del canon de arrendamiento o valor dejado de entregar a favor del arrendador. **DÉCIMA NOVENA. CLÁUSULA PENAL:** En caso de incumplimiento de cualquiera de las cláusulas del contrato por parte del **ARRENDATARIO**, se aplicará una sanción penal, equivalente al valor de dos (02) mensualidades según el precio del arrendamiento, sin perjuicio de que se exijan las demás acciones otorgadas por la Ley al arrendador, sin necesidad de requerimiento privados o judiciales a los cuales renuncia expresamente el **ARRENDATARIO**. El retraso del pago del canon de arrendamiento posterior a los primeros cinco días calendario y hasta el día 10 del mes, se liquidará un interés moratorio correspondiente al 0,5% diario del canon de arrendamiento o valor dejado de entregar a favor del arrendador, el pago del interés moratorio se realizará previa notificación por parte del supervisor del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO. APLICACIÓN DEL VALOR DE LA SANCIÓN PECUNIARIA:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone la sanción antes descrita, el **ARRENDATARIO** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **ARRENDATARIO** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. **VIGÉSIMA. INDEMNIDAD:** El **ARRENDATARIO** se obliga para con el **ARRENDADOR**, a mantenerle libre e indemne de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. **VIGÉSIMA PRIMERA. MONEDA DEL CONTRATO:** La moneda a contratar en el presente contrato será en pesos colombianos, *como se indica en el (Anexo No.1) Datos del Contrato".* **VIGÉSIMA SEGUNDA. CESIONES:** La cesión de este contrato por parte del **ARRENDATARIO** solo es válida previa autorización del **ARRENDADOR** dada por escrito. **VIGÉSIMA TERCERA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: El ARRENDATARIO** declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la Ley. **VIGÉSIMA CUARTA. SUSPENSIÓN TEMPORAL:** Las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo

de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. **VIGÉSIMA QUINTA SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar el mecanismo alternativo previsto en la ley 1563 de 2012. **VIGÉSIMA SEXTA. PERFECCIONAMIENTO:** Para el Perfeccionamiento del presente contrato se requiere de la firma de las partes. **VIGÉSIMA SEPTIMA. DOCUMENTOS:** Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1.)** Invitación a presentar oferta **2.)** Propuesta del contratista en aquellas partes aceptadas por la **POLICÍA 3).** Anexos y formularios del contrato. **4.)** Demás Documentos suscritos por las partes. **VIGÉSIMA OCTAVA. LIQUIDACIÓN:** La liquidación del presente contrato se realizará de conformidad con los parámetros establecidos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **VIGÉSIMA NOVENA. 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. **TRIGESIMA. RÉGIMEN LEGAL:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública 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 PRIMERA: DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual para el **ARRENDADOR,** el Comando del Departamento de Policía Urabá, ubicado en el kilómetro 5, vía Carepa, Corregimiento El Reposo, Municipio de Apartadó Antioquia y para el **ARRENDATARIO**, dirección comercial Comando de Policía Urabá – El Reposo, teléfono 3217519175.

Para constancia se firma en Apartadó Antioquia, el día 01 diciembre de 2025.

CONTRATANTE

Teniente coronel **FERNANDO MONTAÑA RIVEROS**
Comandante Departamento de Policía Urabá (E)

CONTRATISTA

Saraley Martinez. Carrasquilla.

SARALEY MARTÍNEZ CARRASQUILLA
Cedula N° 1.001.153.718 de Apartadó

Elaboró: IJ. Anderson Ríos Vélez
Jefe Grupo de Contratos DEURA (E)
Revisado por: TE. Wendy Castro González
Jefe Área Administrativa DEURA (E)
Revisó: CT. Marlen Julieth Mosquera Mosquera
Jefe de Asuntos Jurídicos DEURA
Fecha de elaboración: 01/12/2025
Ubicación: G/contratos2025/gestión

Kilómetro 5 vía Carepa, corregimiento el Reposo
Teléfono 8296275-8296796
Email.deura.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO N° 1 DATOS DEL CONTRATO

CONTRATO No.	42-1-10036-25
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	01 de diciembre de 2025
CONTRATANTE	Policía Nacional – Departamento de Policía Urabá,
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Teniente coronel FERNANDO MONTAÑA RIVEROS
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	74 182 546 de Sogamoso
CARGO	Comandante Departamento de Policía Urabá (E)
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución N°00011 de fecha 02 de enero de 2025 de la Policía Nacional.
CONTRATISTA	NOMBRE: SARALEY MARTINEZ CARRASQUILLA DOC. IDENTIDAD: CC. 1.001.153.718 de Apartadó Antioquia DIRECCION: Comando de Policía Urabá CIUDAD NOTIFICACIÓN: Apartadó Antioquia CORREO ELECTRONICO: saraleycarrasquilla9@gmail.com TELEFONO: 3217519175
CONSIDERANDO	Que el presente contrato se deriva del proceso de contratación directa, con aviso No. PN DEURA CD 064 2025
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión será ejercida por un mando del nivel ejecutivo que labore en las instalaciones o quien con posteridad designe el ordenador del gasto del Departamento de Policía Urabá, 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. 3256 del 16 de diciembre de 2004, actualizada por la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.
CLAUSULA PRIMERA - OBJETO	DAR EN ARRENDAMIENTO UN SECTOR UBICADO DENTRO DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ, QUE SERÁ UTILIZADO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, AL PERSONAL DE PATRULLEROS Y AUXILIARES DE POLICÍA.
CLÁUSULA SEGUNDA - LINDEROS Y CARACTERÍSTICAS INTERNAS Y EXTERNAS	El bien inmueble donde se prestará el servicio de restaurante al personal de patrulleros y auxiliares de Policía, está ubicado en la parte interna del comando de departamento de Policía Urabá, kilómetro 5, vía Carepa, Corregimiento El Reposo, Municipio de Apartadó Antioquia
CLAUSULA CUARTA CANON	Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato asciende a la suma de **TREINTA Y CINCO MILLONES TRECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS PESOS ($ 35.347.200)** moneda legal colombiana incluido IVA. El Departamento de Policía Urabá, conviene un canon de arrendamiento mensual por el bien inmueble, por valor de **DOS MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS PESOS ($2.945.600,00)**, moneda legal colombiana, incluido IVA, valor el cual se mantendrán durante la vigencia 2025, y para la vigencia 2026, el aumento se realizará de acuerdo a lo que autorice el Gobierno Nacional en materia de arrendamientos. **Nota:** En el valor del canon de arrendamiento no están incluidos los servicios públicos
CLAUSULA SÉPTIMA - TERMINO	El plazo de ejecución del contrato será de doce meses, a partir de la firma del acta de inicio.

CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMERA MONEDA DEL CONTRATO	Pesos moneda legal colombiana

CONTRATANTE

Teniente coronel **FERNANDO MONTAÑA RIVEROS**
Comandante Departamento de Policía Urabá (E)

CONTRATISTA

Saraley Martínez Carrasquilla

SARALEY MARTÍNEZ CARRASQUILLA
Cedula N° 1.001.153.718 de Apartadó

Elaboró: IJ. Anderson Ríos Vélez
Jefe Grupo de Contratos DEURA (E)
Revisado por: TE. Wendy Castro González
Jefe Área Administrativa DEURA (E)
Revisó: CT. Marlen Julieth Mosquera Mosquera
Jefe de Asuntos Jurídicos DEURA
Fecha de elaboración: 01/12/2025
Ubicación: G/contratos2025/gestión

Kilómetro 5 vía Carepa, corregimiento el Reposo
Teléfono 8296275-8296796
Email.deura.coman@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO N° 2 ESPECIFICACIONES TECNICAS

Ítems	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO
1	El arrendatario 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 al supervisor del contrato.
2	El personal manipulador debe contar con carnet de manipulación de alimentos vigente, expedido por la entidad competente, buenas prácticas de manufactura y conocimientos básicos de nutrición.
3	El arrendatario en un plazo no superior a cinco (05) días hábiles siguientes a la fecha de suscripción del acta de inicio, presentará al supervisor del contrato, quien a su vez las remitirá al Grupo de contratos para ser anexada al proceso, las planillas actualizadas que correspondan al pago de seguridad social integral (Salud, Pensión, Afiliación a Riesgos Laborales), fotocopia de la cédula de ciudadanía del personal que utilice para desarrollar el objeto contractual.
4	El arrendatario se obliga a responder por su cuenta de acuerdo a las leyes labores, comerciales y civiles, por el pago oportuno de salarios, honorario y prestaciones sociales de los trabajadores que utilice en la ejecución del contrato, exonerando de cualquier responsabilidad o pago por este concepto al arrendador.
5	El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean llevados al centro de acopio en los horarios para la recolección de estos residuos.
6	Cuando se generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
7	El arrendatario deberá de disponer un sitio definido para la ubicación de canecas para desechos al interior y exterior del restaurante.
8	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínima de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante de patrulleros y auxiliares de policía, este mantenimiento se realizara a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines, los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizados por la autoridad ambiental para el manejo de residuos, quienes certifican el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.
9	El oferente y futuro contratista deberá instalar, puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de gestión ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberán realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el grupo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable
10	El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato. Así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual.
11	Disponer de recipientes apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos (botes de basura—paquete de tres canecas) que cumplan con los requisitos del medio ambiente, mínimo dos (2) sitios de recolección, Conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Las canecas de basura serán autorizadas por la unidad según muestra y el costo para su adquisición será a cargo de los arrendatarios.
12	El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad del lavado de loza,

	con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que generan, el cual podrá desinstalar una vez cumplan con el periodo de ejecución del contrato.
13	El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos (nevera, congelador y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (6) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por falla técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerándote utilizado.
14	El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante la IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista debería tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por ley.
15	Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.
16	El arrendatario se comprometerá a desarrollar buenas prácticas ambientales en el desempeño de sus actividades como contribución a las campañas de: **USOS Y AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGIA:** El arrendatario deberá aplicara buenas prácticas ambientales en el uso de las luminarias las cuales deberán ser encendidas únicamente en horas de la tarde aprovechando la luz natural en el trascurso del día; en el periodo nocturno todas las luminarias deberán quedar totalmente apagadas. **USOS Y AHORRO EFICIENTE DE LA AGUA:** El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales en el uso del agua, para ello verificará que en los grifos no exista fuga alguna, no deje correr el agua mientras lava los platos y se asegurará de cerrar bien las llaves; de igual forma tendrá en cuenta lo establecido en el Decreto 2811 del 18 de diciembre de1974, Por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente
17	Una vez suscrito el contrato entre las partes, el arrendatario se obligará a cumplir con todas las leyes y reglamentos que le sean aplicables respecto a seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente, tal que se protejan la seguridad y salud de sus empleados, de terceras personas involucradas en sus labores, así mismo, realizará todas las actividades que sean necesarias, tendientes a la protección del medio ambiente. El arrendatario deberá dotar al personal que preste el servicio de restaurante con los elementos básicos de seguridad industrial como lo son: A. Carné de identificación, en el cual debe esta la información personal, número de contrato y lugar de prestación del servicio. B. Uniformes de seguridad industrial C. c) Guantes D. d) Zapatos antideslizantes E. e) Tapa bocas F. f) Elementos propios de bioseguridad
18	**INCENDIO.** El arrendatario debe mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de protección contra incendio en los restaurantes y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo.
19	**INFORME DE ACCIDENTES.** En caso de ocurrir un accidente de trabajo, el arrendatario debe informar al supervisor del contrato o quien haga sus veces, en un tiempo mínimo de veinticuatro (24) horas siguientes al hecho, indicando el sitio, día y hora en que ocurrió, nombre de la persona afectada, lesión sufrida, causa probable, daño causado y toda la información que considere necesaria para el conocimiento de los hechos, sin detrimento del cumplimiento de los informes exigidos por la ARL respectiva a la cual se encuentra afiliado(a).

20	El arrendatario deberá verificar que sus colaboradores cumplan con los siguientes aspectos de aseo: • El cabello se cubre con una red, gorro u otro elemento que sujete. • Se utilizan tapabocas para los procesos de preparación de alimentos. • Se usan guantes desechables para la manipulación de alimentos. • Esta unificado el vestuario para todo el personal (uniforme). • Los uniformes y delantales, de colores claros, limpios y pulcros, Las uñas se mantienen cortas, limpias y sin esmalte. El calzado del personal es cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. Los empleados no tienen enfermedades contagiosas, ni cortadas, quemaduras infectadas o lesiones. El personal No come, bebe o mastica cualquier objeto o producto, en ejercicio de sus actividades, y fuma en áreas y horarios únicamente designados. Los empleados tienen actividades claras y definidas. Se evita el uso de joyas, adornos o accesorios. El personal manipulador de alimentos debe tener reconocimiento médico como mínimo una vez al año. El personal se encuentra capacitado en las actividades que debe desarrollar.
21	Con el fin de garantizar la calidad de los alimentos a ofrecer para la ejecución del objeto presente proceso de contratación, el arrendatario se compromete a garantizar la calidad de los productos alimenticios sean de una excelente calidad de los productos y alimentos.
22	Utilizar buenas prácticas de manufactura de los alimentos, observando los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Para lo cual deberá cumplir con lo contenido en el título II del decreto 3075 de 1997.
23	**RECEPCIÓN DE ALIMENTOS.** Se revisa la calidad de los insumos o alimentos antes de su ingreso a al restaurante, cuando así lo solicite el supervisor del contrato o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto. • Los insumos o alimentos son ubicados prontamente en sus áreas asignadas para almacenamiento para lo cual debe estar limpia y sin obstáculos. • Los alimentos que no son refrigerados son almacenados en canastillas o recipientes. • Se controla el acceso de personal ajeno al área (existen señalización visible). • Se cuenta con dispositivos para evitar el ingreso de roedores, insectos o artrópodos en puertas, ventanas, desagües, etc. (mallas y rejillas). Se verifican las condiciones de temperatura, empaque, vencimiento mediante formatos (alimentos congelados, lácteos y carnes).
24	**ALMACENAMIENTO SECO** • La estantería se coloca lo suficientemente alta (15 cm) como para permitir la limpieza de los pisos y estar de acuerdo con la reglamentación. • Los muros, pisos y estantes son de material lavable con el fin de facilitar su aseo y desinfección para conservar su buen estado. **Todos los alimentos se almacenan lejos del piso** • El área de almacenamiento cuenta con buena ventilación. • El área de almacenamiento no presenta humedad. • El área de almacenamiento se mantiene por debajo de 70°F (21°C). • La estantería se coloca retirada de los muros para permitir ventilación y facilidad de limpieza. • Los alimentos a granel abiertos se colocan en contenedores de material lavable, rotulados y con tapas herméticas. • Se mantienen separados y organizados los alimentos en los estantes. • Cajones desocupados se mantienen limpios y la basura se retira del área frecuentemente, El área se encuentra libre de insectos, artrópodos y roedores
25	**PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN ANIMAL** • Sin coloración verdusca, amoratada o café. • Textura firme y no viscosa. • Sin mal olor. • Ausencia de hongos. • Sin ojos sumidos (pescado). • Cascaron completo sin manchas de excremento (huevo).

26	**PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL** • Área seca y ventilada. • Anaqueles y tarimas limpias y en buen estado. • Anaqueles y tarimas a 15 cm, sobre el nivel del piso. • Colocación de los alimentos lejos del piso. Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a materiales adecuados.
27	**DETERGENTES E INSECTICIDAS** • Existe un área específica e independiente para el almacenamiento de detergentes, limpiadores y químicos. • Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados. • Se lleva un control con respecto a fechas de vencimiento. • Control estricto de insecticidas.
28	El arrendatario se compromete a garantizar la capacidad operativa requerida por el área logística, debe garantizar el recurso humano y/o todos aquellos equipos y aspectos necesarios para cumplir satisfactoriamente con la ejecución del contrato.
29	El futuro arrendatario deberá diligenciar y firmar el **ACTA DE COMPROMISO** donde se compromete como factor de perfeccionamiento del contrato, realizar los requisitos establecidos en el en el Decreto 3075 de 1997, **Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones**, **Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan Medidas Sanitarias** los cuales son objeto de verificación por parte del supervisor del contrato o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto.
30	El arrendatario se compromete a cumplir oportunamente con las obligaciones adquiridas con la Policía Nacional, en lo relacionado a los pagos y plazos estipulados en el contrato y facultara al arrendador para exigir judicial y extrajudicialmente la restitución del bien de acuerdo con la normatividad vigente y dar por terminado el contrato, mediante **UNA CERTIFICACIÓN** diligenciada.
31	El arrendatario una vez terminado el contrato por vencimiento del mismo o por causales de terminación unilateral se obliga a restituir el inmueble en óptimas condiciones con las adecuaciones realizadas.
32	El arrendatario se obliga a efectuar las reparaciones locativas a que se refiere la Ley 57 de 1887 Código Civil de en sus Artículos que van desde ART. 2028 a 2030 que a la letra dice: • Art. 2028.- Las reparaciones llamadas locativas a que es obligado el arrendatario del inmueble, se reducen a mantener el inmueble en el estado que lo recibió; pero no es responsable de los deterioros que provengan del tiempo y uso legítimos, o de fuerza mayor, o de caso fortuito, o de la mala calidad del edificio, por su vetustez, por la naturaleza del suelo, o por defectos de construcción. • Art. 2029.- Será obligado especialmente el arrendatario: 1. A conservar la integridad interior de las paredes, techos, pavimentos y cañerías, reponiendo las piedras, ladrillos y tejas que durante el arrendamiento se quiebren o se desencajen. 2. A reponer los cristales quebrados en las ventanas, puertas y tabiques. 3. A mantener en estado de servicio las puertas, ventanas y cerraduras. Se entenderá que ha recibido el edificio en buen estado, bajo todos estos respectos, a menos que se pruebe lo contrario. Art. 2030.- El arrendatario es, además, obligado a mantener las paredes, pavimentos y demás partes interiores del inmueble medianamente aseadas; a mantener limpios los pozos, acequias y cañerías, y a deshollinar las chimeneas. La Negligencia grave bajo cualquiera de estos respectos dará derecho al arrendador para indemnización de perjuicios, y aún para hacer cesar inmediatamente el arriendo en casos graves.
33	Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El arrendatario deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007. El oferente dentro de su propuesta deberá presentar el portafolio de servicios a ofrecer en los restaurantes que tomara en arriendo, este hará parte integral del proceso, por lo cual el oferente deberá suscribir un compromiso de implementación de estrategias de mercado a través de la cual se brinde un servicio óptimo y de calidad al personal que hará uso de los mismos.

34	Garantizar que los detergentes, desinfectante y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procedimiento de los alimentos
35	Para el cumplimiento de la actividad de restaurante, prestado a la unidad Policial y visitantes, se demanda que la ejecución del objeto contractual sea de forma permanente de lunes a viernes en un horario comprendido entre las 06:00 a las 19:00 horas, los días sábados, domingo y días festivos el horario será el comprendido entre las 06:00 a las 18:00 horas, sujeto a consideración del supervisor del contrato, de acuerdo a la necesidad del servicio, si lo amerita se podrá extender el horario hasta las 21:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.
36	Los daños ocasionados a las instalaciones o elementos entregados en comodato que tengan relación directa con el objeto contractual, serán asumidos por el arrendatario.

CONTRATANTE

Teniente coronel **FERNANDO MONTAÑA RIVEROS**
Comandante Departamento de Policía Urabá (E)

CONTRATISTA

Saraley Martinez carrasquilla

SARALEY MARTÍNEZ CARRASQUILLA
Cedula N° 1.001.153.718 de Apartadó

Elaboró: IJ. Anderson Ríos Vélez
Jefe Grupo de Contratos DEURA (E)
Revisado por: TE. Wendy Castro González
Jefe Área Administrativa DEURA (E)
Revisó: CT. Marlen Julieth Mosquera Mosquera
Jefe de Asuntos Jurídicos DEURA
Fecha de elaboración: 01/12/2025
Ubicación: G/contratos2025/gestión

Kilómetro 5 vía Carepa, corregimiento el Reposo
Teléfono 8296275-8296796
Email.deura.coman@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO 3.
PRECIOS OFERTADOS DEL SERVICIOS DE RESTAURANTE PARA EL PERSONAL DE PATRULLEROS Y AUXILIARES DE POLICIA QUE INTEGRA LA UNIDAD POLICIAL Y VISITANTES

Producto	Valor Unitario
Desayuno	11.000
Calentado montañero de frijoles con tela de maíz, quesito, huevos pericos, chocolate	11.000
Calentado con carne (res o cerdo) a la plancha, tela de maíz y chocolate	11.000
Calentado con chorizo santarroseño, tela de maíz y chocolate	11.000
Huevos rancheros calentado, tela de maíz y chocolate	11.000
Almuerzo	13.000
Sopa de mondongo especial acompañada de arroz, ensalada y papas jugo de mora	13.000
Sopa de legumbre, bandeja acompañada de carne de res y jugo de lulo principio de frijol	13.000
Sopa de patacón, bandeja con carne de cerdo y jugo de tomate de árbol, principio de lentejas	13.000
Sopa de tortilla, bandeja de pollo a la broaster con limonada principio de alverjas	13.000
Sancocho de res, bandeja con sobre barriga ensalada criolla y avena principio de garbanzos	13.000
Frijoles bandeja con costilla ahumada de cerdo y jugo de maracuyá	13.000
Lentejas bandeja con paste cartagenera y claro de maíz con leche	13.000
Cena	12.000
Hamburguesa artesanal con papas a la francesa y un vaso de Coca-Cola 7HZ	12.000
Carne de res asada de 150 gr con papas al vapor ensalada y limonada	12.000
Bandeja con res 150grs y limonada	12.000
Bandeja con cerdo 150grs y limonada	12.000
bandeja con carne desmechada y limonada	12.000
Carne de cerdo asada de 150grs con ensalada y papas al vapor, limonada	12.000
Pechuga de pollo asada de 150grs con papas al vapor y ensalada, limonada	12.000
Lomo ahumado especial con vaso de Coca-Cola de 7hz	12.000

Para el personal de Auxiliares de Policía, la **Partida de Alimentación** diaria será fija y solo se aceptarán reajustes hasta tanto el Gobierno Nacional-Ministerio de Defensa así lo disponga, sin desconocer que el nuevo precio se someterá a los lineamientos y cupos autorizados por el generador.

Actualmente de conformidad con lo establecido en las disposiciones del gobierno Nacional, la partida alimentaria diaria para el Personal de Auxiliares de Policía asciende a un presupuesto equivalente a veinte mil pesos ($20.000,00).