MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

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

CONTRATO DE CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES PN ESJIM CD 018 2018 N° 53-1-10284-18 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", Y EL SEÑOR JOHN HERMIDA LOSADA CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"

Entre los suscritos, de una parte la **POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará la **POLICÍA**, y por la otra, el **ARRENDATARIO**, debidamente identificados como aparece en el anexo 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. **b)** Que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación realizado por la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES. Arrendamiento (código civil y de comercio). Decreto 1082 del 26/05/2015, Arrendamiento de bienes inmuebles. Resolución No. 03049 DE 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional "en su CAPÍTULO II, numeral 4. CONTRATACIÓN DIRECTA, literal (i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles. **c)** Que la POLICÍA NACIONAL ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA", 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 3256 del 16 de diciembre de 2004 de la Policía Nacional. **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: ***PRIMERA. OBJETO*****:** El objeto del presente contrato es el que se indica el Anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SEGUNDA. FINALIDADES DEL CONTRATO*****:** El presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la Policía Nacional, en consecuencia, el **CONTRATISTA** se compromete para con la **POLICÍA** a prestar el servicio requerido 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 **CONTRATISTA**, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el

alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes. ***TERCERA. VALOR*****:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **PARÁGRAFO:** Todos los precios aquí contemplados se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente dentro de este precio están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias. ***CUARTA. FORMA DE PAGO*****:** La forma de pago del presente contrato es el que se indica el Anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***QUINTA. PLAZO DE EJECUCIÓN*****:** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO***". SEXTA. VIGENCIA*****:** La Vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SÉPTIMA. LUGAR DE EJECUCIÓN*****:** El sitio en el cual se desarrollará el objeto del presente contrato será el que aparece en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***OCTAVA. DERECHOS DEL CONTRATISTA*****:** En general, son derechos del **CONTRATISTA**: **1.)** Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. **2.)** Obtener la colaboración necesaria de la Policía para el adecuado desarrollo del contrato. ***NOVENA - OBLIGACIONES DEL 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 ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. **5.)** Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Dirección Administrativa y Financiera 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 CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **8.)** Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato. **9.)** 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. **10.)** CATALOGACIÓN.- EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no

se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación. **11.)** Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional). **12.)** Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. **OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1.1.)** Mantener inmune a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier reclamación proveniente de terceros que tengan como causa las actuaciones del CONTRATISTA. **1.2.)** El arrendatario se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas. **1.3.)** El contratista (arrendatario) se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso. **1.4.)** El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada" para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del local comercial, así mismo ejercerá control personal que ingresa a laborar al local, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad. **1.5.)** La escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada" dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del local, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del local, informando con la debida anticipación. **1.6.)** Mantener en completo aseo las instalaciones del local comercial, y mantener en óptimas condiciones de higiene y sanitarias vigentes. **1.7.)** Se hará cargo del manejo de basuras diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el ministerio de salud. **1.8.)** Observar todas las disposiciones sobre seguridad industrial e higiénica sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores y usuarios en general. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del ARRENDATARIO. **1.9.)** En el evento que se requiera de alguna licencia de funcionamiento e higiene a que haya lugar deberán ser tramitadas por cuenta del ARRENDATARIO ante las autoridades competentes-mantener en perfecto estado de funcionamiento, los elementos utilizados en sus actividades y demás equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y mantenimiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad INDUSTRIAL. **1.10.)** Adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento del local comercial, y los demás insumas que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el ARRENDATARIO. **1.11.)** Dotar al personal utilizando los uniformes correspondientes y los

carnetizará de conformidad con las normas previstas, de igual forma los mantendrá afiliados a una EPS y ARL o al sistema de seguridad social. **1.12.)** El proponente se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluidos los salarios, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social y demás erogaciones establecidas por la Ley o se establezcan. **1.13.)** Desarrollar sus actividades, dentro de la Escuela, en los horarios autorizados y preestablecidos por la misma. **1.14.)** Cancelar el canon o precio de arrendamiento por el valor y la puntualidad establecida en este contrato. **1.15.)** Restituir los inmuebles a la Escuela al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe. **1.16.)** Efectuar las reparaciones locativas. **1.17.)** Permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la Escuela por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela. **1.18.)** Tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la ley 9 de 1979, el decreto ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes. **1.19.)** Realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por toda la Escuela según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional. **1.20.)** Cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes. **1.21.)** Entregar cumplidamente las pólizas de seguros que se exijan en este contrato. **1.22.)** De igual manera al perfeccionamiento del presente documento, el arrendatario, se compromete a presentar a la Oficina de Contratos de la Escuela de Suboficiales, las hojas de vida del personal que trabajará en el local, Fotocopia del Contrato, Fotocopia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, así mismo informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida correspondientes. **1.23.)** Deberá existir botiquín de primeros auxilios con medicamentos con fechas vigentes. **1.24.)** El personal que labore deberá portar el carné de identificación. **1.25.)** No ingresar personas sin autorización expresa del director de la Escuela. **1.26.)** La atención se autoriza a través de un administrador y/o el personal que a la fecha de este contrato se solicite autorización para ingresar como empleados por parte del arrendatario. **1.27.)** Mantener para el desarrollo del objeto del contrato todos los elementos y equipos. **1.28.)** Indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio. **1.29.)** El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado por el uso y deterioro, con autorización del arrendador a favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas, para lo cual se deberá dejar constancia de la entrega un paz y salvo por parte del supervisor del contrato y el jefe del almacén de intendencia. **1.30.)** El Arrendatario se compromete a entregar los primeros diez (10) días de cada mes al supervisor del contrato, los comprobantes de pago a salud, pensiones y riesgos profesionales del mes anterior del personal bajo su dependencia, además de los pagos por concepto de parafiscales (aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA). **1.31.)** Fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar. **1.32.)** Brindar buen trato al personal en la atención. **1.33.)** REPARACIONES LOCATIVAS: Las reparaciones llamadas locativas a que es obligado el ARRENDATARIO se refiere a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, etc. a reponer los cristales quebrados en

las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones a las entregadas en el inventario. A mantener en estado de servicio las puertas, ventanas y cerraduras. **1.34.)** Así mismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el local y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones a los locales debe solicitar autorización a la ESCUELA. La Escuela no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que el ARRENDATARIO desarrolle durante la duración del contrato y quedará a favor del Instituto. **1.35.)** INDEMNIDAD: Será obligación del CONTRATISTA mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El CONTRATISTA o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **1.36.)** Las demás que se desprendan del normal desarrollo del contrato. **1.37.)** El ARRENDATARIO se obliga recibir en calidad de arrendamiento de un Área de las instalaciones de la escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". **1.38.)** Responder por la realización del mantenimiento tanto preventivo como correctivo de las instalaciones que hacen parte integral del local comercial. **1.39.)** Prestar sus servicios en los siguientes Horarios de atención de lunes a viernes de 06:00 horas a 18:00 horas, días sábados, domingos y festivos de 07:00 horas hasta las 17:00 horas. El ARRENDATARIO se hará cargo de las basuras y desperdicios diariamente. **1.40.)** El ARRENDATARIO efectuara aseo y desinfección en forma diaria, en el local. **1.41.)** El ARRENDATARIO mantendrá en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención de extinción de incendios, disponiendo la instrucción y entrenamiento con énfasis en seguridad industrial pertinente para todos sus funcionarios. **1.42.)** El ARRENDATARIO debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios. **1.43.)** El ARRENDATARIO realizara la adquisición bajo su propia cuenta y riesgo, materiales, materia prima y todos los bienes o demás insumes que necesite o requiera para dar cumplimiento a su obligación contractual. **1.44.)** El ARRENDATARIO venderá y cobrará a los usuarios los servicios ofrecidos las instalaciones en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato. **1.45.)** ARRENDADOR no descontará por nomina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con el ARRENDATARIO. **1.46.)** El ARRENDATARIO fijara de común acuerdo con el ARRENDADOR una hora para atender a los proveedores. **1.47.)** Se prohíbe la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica. **1.48.)** Las personas que EL ARRENDATARIO contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateas y requisas efectuadas por la ESJIM. **1.49.)** Las medidas de seguridad tanto personal como de instalaciones serán enteramente del ARRENDATARIO y bajo su responsabilidad. Eximiendo de cualquier responsabilidad al ARRENDADOR. **1.50.)** Todos los insumos

químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados. **1.51.)** De igual forma todo el personal que se vincula al proyecto como empleado deberá presentar certificado de curso de manipulación de alimentos. Es de aclarar que el contratista deberá presentar en la oficina de información y al supervisor del contrato las certificaciones de cursos realizados por el personal, junto con la planilla de pago de aportes parafiscales de cada uno de los empleados. **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: 2.1.** Mantener los equipos de emergencia básicos, extintores, botiquín y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos. **2.2.** Diseñar y ejecutar el sistema de seguridad y salud en el trabajo, dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional. **2.3.** Presentar cuando lo solicite la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato. **2.4.** El arrendatario debe cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones de Salud y Seguridad Ocupacional. **2.5.** El contratista se obliga al cumplimiento de toda la normatividad en salud ocupacional y en materia ambiental, así mismo el cumplimiento de las normas y reglamentos que se expidan con posterioridad a la suscripción del contrato y sean aplicables. **OTRAS OBLIGACIONES: 3.1** El arrendatario se obliga a firmar los inventarios que serán actualizados por la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada". **3.2.** Cancelar el valor del canon de arrendamiento, así como los servicios públicos. **3.3.** Utilizar las áreas del local para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato. **3.4.** Cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada" y las de seguridad industrial. **3.5.** Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reponer y/o reparar los elementos, bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas. **3.6.** Responder por todo daño que sufran los bienes, equipos, enseres, elementos entregados e inmuebles, salvo el deterioro normal. **3.7.** El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella. **3.8.** El arrendatario se compromete a cancelar los salarios, prestaciones sociales y demás erogaciones al personal que contrate. **3.9.** Los proveedores deberán cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que modifiquen o reglamenten. **3.10.** El contratista deberá suministrarle a la Oficina de Contratos Número de teléfono fijo y celular, dirección y correo electrónico en caso que se requiera para agilizar el servicio prestado y efectuarle las recomendaciones y asegurar el cabal cumplimiento del contrato. **3.11.** Remitir copia del pago de aportes parafiscales del personal que está prestando su servicio en la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada". **3.12.** Deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados. **3.13.** Informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de

la empresa para efectos del control de seguridad. **3.14.** Las demás establecidas en el contrato o inherentes a la naturaleza del mismo. **3.15.** El arrendatario deberá responder por la calidad de los elementos que ofrece y la buena prestación del servicio a los clientes que lo requieran, así mismo deberá dar las garantías necesarias para subsanar reclamaciones en los productos y elementos y/o servicios que ofrece en el local comercial, amparando a la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada" de cualquier daño o inconformidad a terceros. ***DÉCIMA. DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL*****:** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del **CONTRATISTA**. ***DECIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL*****: 1.)** Poner a disposición del CONTRATISTA los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. **2.)** Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la POLICÍA NACIONAL mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA. **3.)** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. **4.)** Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. **5.)** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. **6.)** Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. **7.)** Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. **8.)** Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del CONTRATISTA en desarrollo del objeto del contractual. **9.)** Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. **10.)** Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. ***DECIMA SEGUNDA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO*****:** El CONTRATISTA se obliga para con la POLICÍA NACIONAL a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la Policía Nacional, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el contratista, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. ***DÉCIMA TERCERA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA*****:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al **CONTRATISTA,** éste deberá constituir y presentar a favor de la **POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"**, uno cualquiera de los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 4828 de 2008, que cubra los siguientes riesgos: **a) DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Por el VEINTE por ciento (20%) del valor total del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere **b) DE CALIDAD DEL SERVICIO:** Por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere **c) PAGO DE SALARIOS Y**

PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y un (01) año más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **d) DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA - CONTRACTUAL:** 200 Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes, vigente por el término de la vigencia del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO: En caso de constituirse póliza, en la misma deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión**. Así mismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del contratista garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el contratista garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el decreto 4828 de 2008. ***DÉCIMA CUARTA***. ***INDEMNIDAD*****:** El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA", de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. ***DÉCIMA QUINTA. SANCIONES*****: a) MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que la POLICÍA, mediante acto administrativo, afectará al CONTRATISTA con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007. **b). MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN**: Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, la POLICÍA podrá mediante acto administrativo afectar al CONTRATISTA con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. **c) PENAL PECUNIARIA**.- De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del Código Civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato incluyendo la del plazo, **EL CONTRATISTA**, pagará a la **POLICÍA**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. De igual forma Habrá lugar a la aplicación de la cláusula penal pecuniaria por el simple retardo. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente clausula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la **POLICÍA**. No obstante, la POLICÍA se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO.- APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:**

Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del **CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. ***DÉCIMA SEXTA. CADUCIDAD ADMINISTRATIVA*****:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la **POLICÍA** 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 **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La **POLICÍA**, hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **POLICÍA** los dineros que hubiere recibido por concepto del presente contrato, previa deducción del valor de los elementos entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la **POLICÍA** de conformidad con lo establecido en la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo la **POLICÍA**, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. ***DECIMA SÉPTIMA. OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES*****:** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la **POLICÍA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. ***DECIMA OCTAVA. MONEDA DEL CONTRATO:*** La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No.1 DATOS DEL CONTRATO. ***DÉCIMA NOVENA. CESIONES Y SUBCONTRATOS*****: El CONTRATISTA** no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la **POLICÍA**, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La **POLICÍA** no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. ***VIGÉSIMA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES*****: El CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. ***VIGÉSIMA PRIMERA. SUSPENSIÓN TEMPORAL*****:** Las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá una 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 computara para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. ***VIGÉSIMA SEGUNDA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS*****:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993. ***VIGÉSIMA TERCERA.***

***PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN*:** Para el **perfeccionamiento** del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y para su **ejecución** se requiere de la aprobación por parte de la **POLICÍA** del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte del **CONTRATISTA**. **PARÁGRAFO.-** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al **CONTRATISTA**, este se obliga a constituir la garantía única. Dentro de ese mismo término, deberá presentar los recibos de consignación correspondientes y el mecanismo de cobertura de riesgos en la oficina del Área de Contratos de la Dirección Administrativa y Financiera la **POLICÍA**. Las sanciones que ocasionen su no pago oportuno y la no entrega de los respectivos documentos a la **POLICÍA** dentro del término antes fijado, serán a cargo del **CONTRATISTA**. ***VIGÉSIMA CUARTA. 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 del contrato. **4.)** Documentos que suscriban las partes. ***VIGÉSIMA QUINTA. IMPUESTOS*: El CONTRATISTA** pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. ***VIGÉSIMA SEXTA. LIQUIDACIÓN*:** El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. ***VIGÉSIMA SÉPTIMA. VEEDURÍAS CIUDADANAS*:** el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. ***VIGÉSIMA OCTAVA. RÉGIMEN LEGAL*:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. ***VIGÉSIMA NOVENA*: DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el municipio de Sibaté Departamento de Cundinamarca, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Sibaté, el

LA POLICÍA NACIONAL

Firma digital – flujo de aprobación
Coronel **LUIS FERNANDO GONZÁLEZ HERRERA**
Director Escuela

CONTRATISTA

Firma digital – flujo de aprobación
JOHN HERMIDA LOSADA
Cedula de ciudadanía No 17646414 de Florencia-Caquetá.
Propietario del establecimiento de comercio
PARRILLADAS Y EMPANADAS Y AREPAS DE HUEVO DIROJO
Identificada con Nit. No. 17.646.414-0

ANEXO N° 1 "DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**No. 53-1-10284-18**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". **NIT. N° 800.141.206-7**
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel **LUIS FERNANDO GONZÁLEZ HERRERA**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	75.069.178 de Manizales
CARGO	Director Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución Ministerial N° 0153 del 15 de enero de 2018
CONTRATISTA	**NOMBRE:** PARRILLADAS Y EMPANADAS Y AREPAS DE HUEVO DIROJO **NIT: 17.646.414-0** **REPRESENTANTE LEGAL:** JOHN HERMIDA LOSADA **DOC. IDENTIDAD:** 17646414 de Florencia-Caquetá **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** SOACHA **DIRECCIÓN:** CRA 4 # 11-27 **TELÉFONO:** 3112195704 - 3112082809 **E-MAIL:** veyonanomia@hotmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES PN ESJIM CD 018 2018
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el **Jefe Grupo Logístico Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"** o quién haga sus veces, o quién con posterioridad designe el jefe de la unidad ordenadora del gasto 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 y Resolución No. 03049 DE 2014, actualizada, modificada y complementada por la resolución 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional". Asimismo, teniendo en cuenta comunicado oficial No. S-2018-010552-ESJIM, realizará acompañamiento y apoyo en la supervisión un señor oficial designado por el señor ordenador del gasto.

<table>
<tr><td>CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO</td><td>"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA TERCERA.- VALOR</td><td>El valor total del presente proceso durante la vigencia de 24 meses, es de VEINTITRÉS MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS CON VEINTE CENTAVOS ($23.782.483,20) MCTE, así:

<table><tr><th>MESES</th><th>REC</th><th>CANON DE ARRENDAMIENTO</th><th>VALOR TOTAL</th></tr><tr><td>24</td><td>N/A</td><td><b>$ 990.936,80</td><td>$ 23.782.483,20</td></tr></table>
<u>Una vez cumplido el primer año de ejecución del contrato se realizara el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC). Para lo cual se realizará un otrosí modificatorio al contrato principal.</u></td></tr>
<tr><td>CLAUSULA CUARTA.- FORMA DE PAGO</td><td>EL ARRENDATARIO Se obliga a pagar el CANON MENSUAL de NOVECIENTOS NOVENTA MIL NOVECIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS CON OCHENTA CENTAVOS ($990.936,80) M/CTE, el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo a la fecha de la aprobación de la póliza y la carta de notificación al arrendatario y al cumplimiento de los requisitos de ejecución, El valor total del contrato asciende a la suma de VEINTITRÉS MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS CON VEINTE CENTAVOS ($23.782.483,20) MCTE. Valor total por veinticuatro (24) meses.

Este canon de arrendamiento será consignado en la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS INTERNOS ESJIM
NIT: 800.141.206-7
BANCO: BANCO POPULAR
NUMERO DE CUENTA: 110 033 06025-2
CODIGO: 07
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE.
OFICINA: BANCO POPULAR, SIBATE.

El reajuste al canon de arrendamiento se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC). Este canon será incrementado al comienzo de cada año.

PARÁGRAFO PRIMERO: SERVICIOS PÚBLICOS: Los servicios públicos domiciliarios de agua, energía eléctrica y gas domiciliario estarán a cargo del contratista y deberán ser</td></tr>
</table>

	cancelados en la tesorería ESJIM o en la cuenta bancaria que determine la Entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la Oficina de Mantenimiento y Servicios Generales de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw) consumidos durante el mes, **este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último.** **PARÁGRAFO SEGUNDO**: En ningún caso podrá EL ARRENDATARIO efectuar modificación alguna a las instalaciones, sean eléctricas, hidráulicas o instalar tuberías de agua y gas, sin previo permiso escrito por parte del ARRENDADOR. En todo caso el arrendatario es el responsable de cualquier cambio y/o alteración de los equipos de medición de servicios públicos que se lleguen a presentar durante el tiempo que esté a cargo del inmueble arrendado, así mismo por las multas generadas por el pago inoportuno de estos servicios. ***Una vez cumplido el primer año de ejecución del contrato se realizara el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC). Para lo cual se realizará un otrosí modificatorio al contrato principal***
CLAUSULA SEXTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN	El contrato tendrá una duración de VEINTICUATRO (24) MESES, contados a partir de la aprobación de la garantía única y bajo el cumplimiento de los requisitos de ejecución y carta de notificación de inicio al arrendatario. El contrato No Podrá Ser Prorrogado Automáticamente Por Ninguna Circunstancia, siendo el ARRENDADOR la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato y contara con la autonomía de arrendar a otra persona natural o jurídica, el ARRENDADOR o el ARRENDATARIO avisaran por escrito antes de que falten TRES (3) meses para el vencimiento del periodo, la intención de continuar o darlo por terminado, expresamente, el arrendatario renuncia a indemnización alguna. **Una vez cumplido el primer año de ejecución del contrato se realizará el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC). Para lo cual se realizará un otrosí modificatorio al contrato principal.**
CLAUSULA OCTAVA: LUGAR Y FORMA DE ENTREGA:	El lugar a realizarse el objeto del presente proceso será en las instalaciones de LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" para solo actividades de servicio de cafetería, el arrendatario realizará el pago estipulado de manera mensual, y será ubicado en el kiosco el lago de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" km 20 vía Sibaté. El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de tracto sucesivo por el plazo de ejecución pactado y de acuerdo a las necesidades de la institución, previa coordinación con el supervisor del contrato. El horario de atención al personal será de domingo a domingo en horario de 05:30 horas hasta las 20:00 horas, y en

	eventos especiales hasta la hora que se acuerde entre las partes.
CLAUSULA NOVENA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el Departamento de Cundinamarca, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Sibaté, el

LA POLICÍA NACIONAL

Firma digital – flujo de aprobación
Coronel **LUIS FERNANDO GONZÁLEZ HERRERA**
Director Escuela

CONTRATISTA

Firma digital – flujo de aprobación
JOHN HERMIDA LOSADA
Cedula de ciudadanía No 17646414 de Florencia-Caquetá.
Propietario del establecimiento de comercio
PARRILLADAS Y EMPANADAS Y AREPAS DE HUEVO DIROJO
Identificada con Nit. No. 17.646.414-0

ANEXO N° 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ÍTEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS
1	Oferente debe tener los elementos necesarios para acondicionar el sitio Como lo son: Equipo de cocina, hornos de microondas, refrigeradores, congeladores, tarja, freidora, licuadoras, Cristalería y loza Refrigerador para bebidas, coladores, cucharas medidoras, abrelatas, cubiertos, platos (base, extendido, hondo, pastel, tazón, postre), tazas, vasos, cremeras, azucareras, saleros, pimenteros, espátulas, batidores, balanza de alimentos, etc. , Mantelería Manteles (base, de diseño e individuales), servilletas, delantales para meseros y cocineros, cofias, filipinas, papelería, Formatos Operativos de solicitud de víveres, botellas y materiales, Facturas Para proveedores y clientes, Cartas Menús para los comensales, de comida, Insumos en general, Productos de limpieza Lava trastes, detergentes, desengrasantes, escobas, esponjas, al igual que la logística para que desempeñe su objeto social a cabalidad, de igual manera contara con el recurso humano idóneo para este servicio, ya que la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" solo arrendara el local para el desarrollo de sus actividades de acuerdo al objeto. (Presentar documentación que acredite lo enunciado).
2	Con el fin de garantizar que se ofrezca un servicio con calidad y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato de arrendamiento, se requiere que el oferente acredite experiencia en contratos similares al objeto del presente proceso y por lo tanto tal acreditación debe ser avalada con la presentación de documentos que certifiquen la realización de contratos celebrados y mínimo de dos años, con empresas públicas o privadas, para lo cual debe presentar certificaciones sobre la prestación de este tipo de servicios.
3	El personal que vaya a cumplir con el objeto del presente contrato, debe ser ampliamente entrenado en la preparación, manejo y venta de alimentos y bebidas, administración de puntos de venta y metodologías que garantizan un óptimo servicio al cliente que supere sus expectativas.
4	El oferente velara por que el personal que está bajo su mando tendrá el carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en el local a arrendar donde se vaya a prestar servicio de cafetería; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.
5	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el objeto del presente proceso: Jefes de turno: Cuando se trabaja en una franja horaria amplia suele ser habitual hacer turnos y nombrar un responsable de cada turno. Encargado de caja: Se trata de las personas que responden de los cuadres de caja. Camareros de mesa: Son los puestos de servicio en las mesas. Deben tener enfoque comercial y de servicio para cuidar de los clientes, generar la satisfacción y actuar si hay problemas Equipo de limpieza: Se responsabiliza de la higiene de sala, servicios y cocinas. Es un punto que se debe controlar de manera intensa, para que el establecimiento permanezca en perfectas condiciones de aseo e higiene.
6	Todas las personas que laboren en la cafetería y se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipular y preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas cubrir nariz y boca. Igualmente, el administrador debe usar gorro. Según lo estimado en el Capítulo III del Decreto 3075 de 1997.
7	Al perfeccionamiento del presente proceso, el oferente, se compromete a presentar a la Oficina de Contratos de la Escuela de Suboficiales, las hojas de vida del personal que trabajará en el local, Fotocopia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARP (seguridad social) así mismo informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida correspondientes de manera inmediata.
8	El horario de atención al personal será de domingo a domingo en horario de 05:00 horas hasta las 20:00 horas, y en eventos especiales hasta la hora que se acuerde entre las partes.
9	El ARRENDATARIO venderá y cobrará a los usuarios los productos ofrecidos en la cafetería en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato.
10	El ARRENDATARIO no deberá realizar mejoras directas o modificaciones al inmueble, distintas de las locativas, sin autorización del Director de la Escuela.
11	El ARRENDATARIO se compromete en devolver el inmueble en óptimas condiciones y a responder por pérdidas y daños cuando se demuestre su responsabilidad, así mismo a responder por daños y/o perjuicios que cause a terceros.
12	El ARRENDATARIO fijará en lugar visible el listado de precios, igualmente deberá presentar una carta donde se especifique los precios de los alimentos, bebidas y demás servicios adicionales que ofrezca, a fin de que los precios se sostengan por un lapso de doce (12) meses de acuerdo a los incrementos realizados por el Gobierno Nacional. Los precios se incrementarán solo mediante acuerdo entre las partes contratantes previa solicitud por escrito del ARRENDATARIO y posterior estudio de mercado emanado por el Supervisor del contrato asignado y de acuerdo con las reglas estipuladas en

	el estatuto del consumidor y la Superintendencia de Industria y Comercio.
13	La calidad y buen estado de los productos: deben estar sometidos a la aprobación del ARRENDADOR o de la persona a quién se le delegue la función. Efectuando para ello revistas constantes de manera conjunta. Mantener nevera de tránsito necesaria para almacenar las muestras de la alimentación ofrecida en las setenta y dos (72) horas anteriores refrigerándolas permanentemente. Los productos deberán ser variados, teniendo en cuenta y obedeciendo la carta de menús presentados en la oferta.
14	El ARRENDATARIO se obliga a entregar las áreas dadas en arrendamiento en perfectas condiciones de funcionamiento, buen estado de mantenimiento y conservación a la terminación del contrato.
15	Las personas que EL ARRENDATARIO contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateos y requisas efectuadas por la ESJIM, en caso de hacer cambios de personal debe informar al supervisor vinculando la afiliación inmediata al sistema de seguridad social integral, vinculando fotocopia de la cédula de ciudadanía.
16	Se prohíbe la instalación de máquinas de juegos de azar o suerte y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.
17	Las medidas de seguridad tanto personal como de instalaciones serán enteramente del ARRENDATARIO y bajo su responsabilidad. Eximiendo de cualquier responsabilidad al ARRENDADOR.
18	**NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS:** Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTSUSNA007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microrganismos patógenos. Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. Para la manipulación de productos "cárnicos y aves" se establecen los siguientes requisitos: Recepción Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades. La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C. Adecuación El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4° C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frío. Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso. Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada. Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación. Almacenamiento 8Se debe almacenar las carnes en las unidades de frio correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente. En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo. Se debe. Almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. Preparación Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70°C sin interrupción del proceso de cocción. Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación final. No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.

	Servicio Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada. Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos: Recepción Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades. Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros. Adecuación Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud. Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto. Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados. Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco. Almacenamiento Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación. Preparación Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente. Servicio Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación. Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos: Recepción Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da. La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado. Almacenamiento Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. Preparación Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación. Servicio Deben mantenerse en temperaturas de seguridad. Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad. Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisurados, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.
19	NORMAS SANITARIAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y/o alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla

	entre otros aspectos: alimentos, suministros calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.
20	NORMAS SOBRE EL PERSONAL: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD; El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año.
21	El contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente.
22	EDUCACION Y CAPACITACION: Las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en manipulación de los mismos, igualmente estar capacitados para llevar a cabo las tareas que le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación. La empresa debe de tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y luego deberá 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 o 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 tal efecto se tendrán 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, verificara el cumplimiento de plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar unos sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observación durante la manipulación de alimentos. El manipulador 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.
23	Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, los alimentos y. de las superficies de contacto con éste. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. El contratista será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo Justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
24	De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de lavarse las manos. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapa bocas mientras se manipula alimentos. No está permitido comer, beber o masticar objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de las bebidas y alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de bebidas y alimentos. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas aquí. Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al Director de la Escuela, debiendo adjuntar los documentos que se le exigió al otro personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización. Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento y de acuerdo con las normas legales vigentes. Deberá presentar el examen médico sanitario completo una vez iniciado el contrato y en los meses de febrero y julio del año siguiente, de todo el personal con su respectiva carpeta celuguía con todos los datos y documentos respectivos. así: Examen médico. Fotocopia de la cedula. Certificado de manipulación de alimentos vigente.

	Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría. Certificado judicial expedido por la Policía Nacional.
25	**RECEPCION DE ALIMENTOS** EL encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. Deberán rechazarse los vegetales que: presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor, Color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o rolda contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos; los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos; los huevos rotos, con manchas de sangre; los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos. **ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION** Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cms), lugar seco, aireado y con luz. Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. Para almacenar alimentos ácidos jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos. Todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. Los huevos se almacenaran en sitios que garanticen la buena conservación. Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.
26	**MATERIAS PRIMAS** Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse alimentos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán descartarse los productos cuya envoltura presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados, cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.
27	**EQUIPOS Y UTENSILIOS:** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista como losa, grecas, 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 programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio.

	Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. Las instalaciones de la cafetería se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes Desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. El menaje se debe lavar cada vez que se utilice. El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. · La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles), ésta se realizará siempre por separado. El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Cuando se use un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos Deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero Inoxidable.
28	**DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS** Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Los liquidas no se deben de servir hasta el borde del recipiente. Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que estudiantes en especial de jardín y primaria se quemen al momento de su consumo. Quien entregue alimentos a los estudiantes en especial a la hora de descanso no podrá recibir o entregar dinero a la vez. La Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.
29	**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 reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal. Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse por separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.
30	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** • Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico. • Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. • La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración de la cafetería. • Observando el calendario académico del personal que ingresa a cursos a la escuela.

	• Observando las medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.
31	**ASEO Y LIMPIEZA DEL LOCAL**: Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. El MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso del personal de curso, alumnos, estudiantes, auxiliares de policía, personal de planta, visitantes, etc. con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene las instalaciones. LA RECOLECCION DE BASURAS; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables. LA DESINFECION; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antibacterial líquido, dentro de los baños de servicio público. Termómetro metálico a la vista. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.
32	**DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS:** Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final. El Diligenciamiento de las planillas respectivas en cumplimiento de la normatividad vigente.
33	**REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION** Condiciones Generales; Todas las materias primas y demás insumas para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procedimiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el decreto 3075 de 1997. Se realizará visita técnica a la fábrica de cada contratista.
34	**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** Las materias primas e insumas para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: Recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación alteración y daños físicos. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo a los usos clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas para tal efecto. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la red contaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas al proceso. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenados antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a Juicio de la autoridad sanitaria competente no representen peligros de contaminación para los alimentos. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.
35	**REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL ARRENDATARIO:** Especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos. Medidas de seguridad a ofrecer (extintores botiquines y otros). El personal necesario contemplado en el presente estudio. Experiencia en el manejo de alimentos. Indicar el uniforme del personal que labora, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo. Igualmente la propuesta deberá indicar que en caso de ser favorecida con la adjudicación del contrato se compromete por cuenta

	y riesgo a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos, articulo 567 de la ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997, especialmente lo contemplado en el artículo 40 que dice: Responsabilidad el propietario, la administración del establecimiento y el personal que labora como manipulador de alimentos preparados y expendidos al consumidor, estarán obligados a cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el artículo 111 (estado de salud, capacitación, prácticas de higiene y medidas de protección). Disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas internamente dentro y fuera de la cafetería, con capacidad promedio de 100 a 130 kilogramos, acorde al área con una bolsa negra, para la recolección de residuos sólidos. Diariamente se debe de hacer el aseo (limpieza y desinfección) y estipular un día de la semana para realizar aseo general de instalaciones y equipos. El proponente favorecido, deberá cancelar el salario, prestaciones sociales y demás erogaciones al personal que contrate. La Escuela de Suboficiales de la Policía Nacional no tendrá vínculo alguno con el personal que contrate o el arrendatario. Efectuar en forma trimestral programas de fumigación, desinfección y control de plagas y roedores a cargo del proponente favorecido. Se compromete a no mantener animales dentro del punto de venta. Los productos y elementos que sean utilizados para la preparación de los alimentos deben ser de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual forma transportados de forma higiénica y adecuada. La persona natural o jurídica favorecida, en caso de daños o extravió de los equipos o elementos entregados mediante acta se compromete a realizar la reparación y recuperación de los mismos de acuerdo con las especificaciones que figuren en el inventario general. Las instalaciones y los equipos entregados serán restituidos en el mismo estado en el que son entregados, salvo el deterioro natural.
36	El arrendatario está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, si las ejecutare acrecerán al inmueble sin perjuicio de que el arrendatario pueda exigir su retiro. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización. Deberá promover en los estudiantes su crecimiento y desarrollo, favoreciendo su estado nutricional. Todos los alimentos que se expendan deberá tener registro sanitario expedido conforme lo establece el decreto 3075 de 1997. Se deberá ofertar alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verduras como zanahorias o tomates, bebidas lácteas con cereal y combos que incluyan estos alimentos combinados con cereales, jugos de frutas con sándwich, bebidas lácteas con barra de cereal entre otros que tendrán que representar como mínimo el cincuenta 50% de la oferta durante la jornada respectiva.
37	Remitir copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento los primeros cinco (5) días que correspondan a la fecha de celebración del contrato, al Supervisor del Contrato, para su respectivo control.
38	Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del contratista y deberán ser cancelados en la misma cuenta, adicionales al canon de arrendamiento dentro de este mismo rubro, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique el supervisor del contrato, con relación a las lecturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, por concepto de servicios públicos. Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato.
39	El ARRENDATARIO mantendrá indemne a la Escuela por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del servicio
40	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como EMPLEADOR del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta (en caso de aplicar), el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y riesgos profesionales, de igual manera deberá remitir al supervisor del contrato las hojas de vida del personal que laborará en la prestación de servicio de peluquería, con el fin de realizar el respectivo estudio de seguridad del personal. En caso de cambio de personal deberá informar al supervisor del contrato y remitir las hojas de vida para el respectivo estudio.
41	El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los diez primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de él y sus empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.
42	Queda prohibido realizar fianzas al personal en caso de realizarlas quedara bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizara de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro. El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente

43	El oferente deberá anexar el FORMULARIO No. 2 FORMULARIO DE CONFIDENCIALIDAD, debidamente diligenciado y firmado.
44	El oferente se compromete a dar aplicabilidad a las normas establecidas en la resolución 00090 de 2018, Manual de contratación para la Policía Nacional, en cuanto los temas de materia ambientas y SGSST.
45	El oferente al momento de presentar su oferta, adjuntara documento firmado por el representante legal, en el cual especifique las actividades del valor agregado que prestara en beneficio del personal de este centro docente.
46	Una vez cumplido el primer año de ejecución del contrato se realizará el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC). Para lo cual se realizará un otrosí modificatorio al contrato principal.
47	Las demás que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato
48	**SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL**
49	El oferente deberá anexar el FORMULARIO No. 1 COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Y POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, debidamente diligenciado y firmado.
50	Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando.
51	Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el contratante deberá (este enunciado debe ser tomado como encabezado dentro de los contratos al momento de citar, cualquiera de las cláusulas que se mencionen a continuación):

ARRENDAMIENTO DE CAFETERIAS, RESTAURANTES

- Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, en cumplimiento al manual de contratación de la Policía Nacional se debe dar aplicabilidad a las 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.

PREVENCION DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieran para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones (restaurantes y/o cafeterías)
- Durante la ejecución del contrato, el contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual.
- El contratista exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades, dentro y fuera de la unidad.
- El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del contratista, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del contratista.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS

- El contratista realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, 30 días después de la firma del contrato, donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores.
- El establecimiento debe disponer de recipientes y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así:

RESIDUOS ORGÁNICO	RESIDUOS ORDINARIOS	PAPEL Y CARTÓN	PLÁSTICO Y VIDRIO
BOLSA DE COLOR CREMA	BOLSA DE COLOR VERDE	BOLSA DE COLOR GRIS	BOLSA DE COLOR AZUL

- El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

- El contratista se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa Gestión Integral de Residuos de la Unidad. El contratista, evitará el uso de poliestireno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE BASURAS

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición.
- El arrendatario se compromete a efectuar el pago respectivo del canon por facturación de la empresa de Servicios Públicos de Sibaté.

LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA

- La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el contratista, el cual se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de las trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa cada 60 días de las trampas de grasas. Debe ser puesto a disposición de una empresa gestora contratada por el oferente.
  Por lo anterior, hará entrega del certificado de la empresa generadora del servicio de la disposición de los elementos y/o residuos al supervisor del contrato.

- Los residuos que se generen, se tendrán que disponer en los lechos de secado de la Planta de Tratamiento de Agua Residual, previa coordinación con el jefe logístico de la Unidad. La disposición final de estos residuos los realizará la Unidad con la empresa prestadora de este servicio, la cual cuenta con las diferentes licencias y certificaciones requeridas por los entes ambientales para su funcionamiento. (GUIAS)

- El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el contratista debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990.
- El contratista debe prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.) especificando los 16 ítems así: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.

PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES

- Participar en las diferentes actividades, como charlas y sensibilizaciones sobre el tema ambiental, aportando significativamente a cada uno de los programas ambientales implementados en la unidad, como lo es el ahorro del agua, ahorro de la energía, gestión integral de residuos aprovechables, manejo seguro de productos químicos entre otros enfocadas al mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental y cuidado y preservación del medio ambiente.
- Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir en impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

- Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Unidad como aporte a la Política Ambiental en pro de la conservación del medio ambiente.
- El personal que desarrolle las actividades de restaurante, será sometido a un plan de capacitación y sensibilización por parte del grupo de gestión ambiental de la Escuela de Carabineros con el fin de reforzar las competencias para dar cumplimiento a los establecido en la política ambiental en la policía nacional y contribuir a mantener el proceso de certificación ambiental según la norma ISO 14001 DE 2015

52	El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. Deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el **Decreto 3075 de 1997** y la **Resolución 2674 de 2013** expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.
53	El oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.
54	Compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA" en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucionalg Ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, Ley 99 de 1993, Ley 139 de 1994, Ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995, Ley 373 de 1997, Ley 697 de 2001 y Documento CONPES 2834 de 1996.
55	El oferente que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.
56	Certificar que no se encuentra en el registro único de infractores ambientales RUIA.
57	El oferente deberá contar con los permisos y licencias ambientales relacionadas con vertimientos, disposición adecuada de residuos sólidos, emisión de gases, vapores, olores y ruido, uso eficiente de agua potable y energía eléctrica
58	El oferente deberá anexar junto con la oferta el concepto técnico sanitario favorable vigente emitido por la autoridad ambiental y sanitaria respecto a los procesos adelantados por la empresa.
59	Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido

	necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del contratista.
	SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
60	El oferente se compromete a dar cumplimiento a las políticas de seguridad y salud en el trabajo, en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015 y demás normas vigentes en la materia
61	Certificado de la ARL y/o certificado del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o quien haga sus veces, firmado con la respectiva licencia en salud ocupacional según su alcance, donde se indique la implementación y funcionamiento del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), con expedición no mayor a 30 días, de acuerdo al número de empleados y fases establecidas en la Resolución 1111 de 2017. Es de anotar, que los profesionales en Seguridad y Salud en el Trabajo, profesionales con especialización o maestría en Seguridad y Salud en el Trabajo, que cuenten con licencia en salud ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas, están facultados para asesorar, capacitar, ejecutar o diseñar el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, en cualquier empresa o entidad, sin importar la clase de riesgo, número de trabajadores o actividad económica de la empresa. SOPORTE REQUERIDO Un certificado de implementación del SGSST, que contenga: 1.Tiempo total de implementación y ejecución del SGSST en la empresa. 2.Cumplimiento de la Resolución 1111 de 2017 "Estándares mínimos del SG SST" **Fase I** (Autoevaluación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo con el total del porcentaje de cumplimiento), **Fase II** (Plan de mejoramiento conforme a la evaluación inicial) y **Fase III** (Ejecución, documento donde se evidencie el desarrollo de las actividades del plan de mejoramiento). 3.El certificado deberá estar firmado por el Responsable SGSST o quien haga sus veces, con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y anexar la respectiva resolución de la licencia.
62	El oferente deberá entregar el Certificado de accidentalidad expedido por la ARL y/o certificado del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o quien haga sus veces, con la respectiva licencia en salud ocupacional según su alcance, donde se evidencie el reporte de accidentes presentados durante el año 2017. SOPORTE REQUERIDO Un Certificado expedido por la ARL y/o por el Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o quien haga sus veces (firmado y con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y anexar la respectiva resolución de la licencia), donde se evidencie el reporte de accidentes presentados durante el año 2017.
63	El oferente deberá anexar la Matriz de peligros, riesgos, amenazas y vulnerabilidades, actualizada. SOPORTE REQUERIDO Una matriz de peligros, riesgos, amenazas y vulnerabilidades, de acuerdo al objeto contractual y/o bienes y servicios a contratar, con fecha de elaboración y actualización. Esta matriz debe estar firmada por el Gerente de la empresa y el Responsable SGSST o quien haga sus veces con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y anexar la respectiva resolución de la licencia.
64	El oferente deberá anexar la Matriz Legal actualizada. SOPORTE REQUERIDO Una matriz legal del SGSST de la empresa, firmada por el Gerente y el Responsable SGSST o quien haga sus veces con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y anexar la respectiva resolución de la licencia.
65	El oferente deberá anexar la Matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos del objeto contractual, que contenga la frecuencia (mensual, semestral, anual) establecida para la entrega de los elementos. Así mismo, debe anexar registros de la entrega de los EPP o EPI, que contenga datos de la última entrega de los mismos. SOPORTE REQUERIDO Una Matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos del objeto contractual, que contenga Frecuencia de entrega de los mismos (mensual, semestral, anual).
66	El oferente deberá certificar, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de la firma del contrato y durante la ejecución del mismo, así: • Verificar el lugar donde se desarrollará el objeto contractual, el cual de ser necesario deberá ser evaluado por un profesional idóneo mediante Análisis de Trabajo Seguro (ATS) y realizar la socialización de la matriz de peligros y riesgos, amenazas y vulnerabilidades de las actividades a desarrollar, con el fin de mitigar los riesgos potenciales y cumplir con la normatividad de seguridad y salud en el trabajo, de lo cual deberá entregar documento firmado de su socialización y entregar los soportes al supervisor del contrato. • En caso de realizar trabajo en alturas, trabajos en espacios confinados, trabajos en caliente, trabajos con energías peligrosas e izaje de cargas, entre otros, deberá garantizar el cumplimiento de los procedimientos para tareas que representen riesgo, los cuales deben estar alineados a la normatividad vigente y ser presentados previamente a los responsables del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección Nacional de Escuelas. Así

	mismo, el contratista se servirá garantizar la asistencia del Responsable SGSST de su empresa, durante el desarrollo de los trabajos antes expuestos, quien será el encargado de emitir los permisos y supervisar el desarrollo de las actividades. • Entregar al supervisor del contrato, los soportes que certifiquen la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódicos, cambio de ocupación, pos incapacidad, del personal bajo su cargo, quienes desarrollaran el objeto contractual en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007. • Según lo dispuesto en la Resolución 1401 de 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", en caso de presentarse un accidente o incidente de trabajo, corresponde al oferente realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario a su ARL. Así mismo, presentará una copia de la documentación al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección Nacional de Escuelas, después de 48 horas de ocurrido el hecho. • Se compromete a cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo y a su actividad económica, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan. El oferente es el responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, la POLICÍA NACIONAL no tendrá ningún vínculo laboral con los trabajadores para el desarrollo del objeto contractual. En cumplimiento al Decreto 1310 de 2016 "Por el cual se modifica el Decreto 1079 de 2015, en relación con el Plan Estratégico de Seguridad Vial", el oferente deberá entregar al supervisor del contrato 5 días calendario posteriores a la notificación de la garantía única, el radicado del Plan Estratégico en Seguridad Vial ante los organismos de tránsito, alcaldías o a la Superintendencia de Puertos y Transporte (en el caso que aplique). SOPORTE REQUERIDO Documento en el que el Representante legal de la empresa se comprometa a cumplir con las obligaciones establecidas, el cual deberá estar firmado.
67	La política y los objetivos de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo SST, firmados por el empleador
68	El ARRENDATARIO debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios, así como los procedimientos estimados en el Decreto 1072 de 2015 y conforme al plazo establecido en el Decreto 052 de 2017 SG SST.

Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el Departamento de Cundinamarca, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Sibaté, el

LA POLICÍA NACIONAL

Firma digital – flujo de aprobación
Coronel **LUIS FERNANDO GONZÁLEZ HERRERA**
Director Escuela

CONTRATISTA

Firma digital – flujo de aprobación
JOHN HERMIDA LOSADA
Cedula de ciudadanía No 17646414 de Florencia-Caquetá.
Propietario del establecimiento de comercio
PARRILLADAS Y EMPANADAS Y AREPAS DE HUEVO DIROJO
Identificada con Nit. No. 17.646.414-0

ANEXO N° 3 "LISTA DE PRECIOS PRODUCTOS DE CAFETERÍA"

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR FINAL
1	AGUA CRISTAL	BOTELLA	1	1.650,00
2	AGUA EN BOLSA 360	BOLSA	1	550,00
3	AGUA EN BOLSA 600	BOLSA	1	750,00
4	AGUA H20	BOTELLA	1	2.450,00
5	AGUADEPANELA	POCILLO	1	1.000,00
6	ALMOJABANA	UNIDAD	1	1.500,00
7	ALOHA AGUA	UNIDAD	1	1.300,00
8	ALOHA MIX	UNIDAD	1	1.550,00
9	ALOHA RASPADO	VASO	1	2.250,00
10	AREPA BOYACENSE	UNIDAD	1	1.650,00
11	AREPA DE HUEVO FRITO	UNIDAD	1	1.400,00
12	AREPA DE HUEVO PERICO	UNIDAD	1	1.400,00
13	AREPA DE QUESO	UNIDAD	1	1.300,00
14	AREQUIPE ALPINA	UNIDAD	1	1.000,00
15	AREQUIPE COLANTA	UNIDAD	1	850,00
16	AROMATICA DE FRUTAS	POCILLO		1.300,00
17	ARTESANAL	UNIDAD	1	1.550,00
18	AVENA ALPINA	VASO	1	2.200,00
19	AVENA EN BOLSA	BOLSA	1	1.300,00
20	BARRA DE CHOCORRAMO	UNIDAD	1	1.000,00
21	BOCADILLO COMBINADO	UNIDAD	1	650,00
22	BOCATO	UNIDAD	1	3.050,00
23	BOLITAS MAIZ CHOKIS	PAQUETE	1	850,00
24	BOM BOM BUM	UNIDAD	1	350,00
25	BON YURT	UNIDAD	1	2.100,00
26	BUÑUELOS	UNIDAD	1	1.150,00
27	CEFE EN LECHE GRANDE	POCILLO	1	1.500,00
28	CAFÉ EN LECHE PEQUEÑA	POCILLO	1	1.000,00
29	CASERO	UNIDAD	1	1.250,00
30	CERTZ	UNIDAD	1	1.050,00
31	CHICLETS ADAMS CAJA GRANDE	CAJA	1	1.050,00
32	CHICLETS ADAMS CAJA PEQUEÑA	CAJA	1	200,00
33	CHOCOCONO	UNIDAD	1	1.550,00
34	CHEETOS	PAQUETE	1	1.250,00
35	CHOCOLATE	POCILLO	1	1.450,00
36	CHOCOLATINA COOKIES CREAM	UNIDAD	1	650,00
37	CHOCOLATINA JET PEQUEÑA	UNIDAD	1	550,00
38	CHOCOLATINA JUMBO MEDIANA	UNIDAD	1	1.700,00
39	CHOCOLATINA JUMBO GRANDE	UNIDAD	1	2.300,00
40	CHOCORRAMO	UNIDAD	1	1.400,00
41	COCOSSETIE	UNIDAD	1	1.050,00
42	CROASAN	UNIDAD	1	1.250,00
43	DEDITOS QUESO	UNIDAD	1	1.100,00

44	DORITOS	PAQUETE	1	1.500,00
45	DETODITO O TODO RICO	PAQUETE	1	1.600,00
46	CHEESE TRIS	PAQUETE	1	1.650,00
47	EMPANADA	UNIDAD	1	1.450,00
48	ENSALADA DE FRUTAS	UNIDAD	1	3.550,00
49	FRUTO	BOTELLA	1	1.400,00
50	GALAS	UNIDAD	1	1.250,00
51	GALLETA CLUB SOCIAL	UNIDAD	1	550,00
52	GALLETA FESTIVAL	UNIDAD	1	650,00
53	GALLETA LA LECHERA	UNIDAD	1	650,00
54	GALLETA MAMUT	UNIDAD	1	300,00
55	GALLETA MILO	UNIDAD	1	750,00
56	GALLETAS CHOKIS	UNIDAD	1	850,00
57	GALLETAS CLUB SOCIAL	UNIDAD	1	650,00
58	GALLETAS TOSH	UNIDAD	1	800,00
59	GALLETAS DE CHOCOLATE DONNA	UNIDAD	1	1.050,00
60	GALLETAS OREO	UNIDAD	1	750,00
61	GALLETAS RITZ	UNIDAD	1	1.050,00
62	GANSITO	UNIDAD	1	850,00
63	GASEOSA 1.5	BOTELLA	1	3.100,00
64	GASEOSA 250	BOTELLA	1	1.200,00
65	GASEOSA 350	BOTELLA	1	1.500,00
66	GASEOSA 400	BOTELLA	1	1.750,00
67	GASEOSA MINI	BOTELLA	1	1.150,00
68	GATORADE	BOTELLA	1	2.700,00
69	GATORADE 591 ML	BOTELLA	1	2.350,00
70	GELATINA BOGY	UNIDAD	1	950,00
71	HALLS BARRA	UNIDAD	1	1.050,00
72	HALLS UNIDAD	UNIDAD	1	100,00
73	HAMBURGUESACARNE	UNIDAD	1	5.500,00
74	HAMBURGUESA POLLO	UNIDAD	1	5.500,00
75	HERPOS	UNIDAD	1	450,00
76	JUGO HIT 2 LITROS	BOTELLA	1	3.050,00
77	JUGO HIT 350	BOTELLA	1	1.550,00
78	JUGO HIT 500	BOTELLA	1	2.050,00
79	JUGO HIT CAJA	BOTELLA	1	1.050,00
80	JUGO HIT CON GAS	BOTELLA	1	1.850,00
81	JUGO HIT VITAL	BOTELLA	1	1.650,00
82	JUGO NATURAL EN AGUA	JARRA	1	3.000,00
83	JUGO NATURAL EN LECHE	JARRA	1	4.000,00
84	KUMIS BOLSA	BOLSA	1	1.050,00
85	KUMIS	VASO	1	1.550,00
86	LA LECHERA	UNIDAD	1	1.750,00
87	LECHE ACHOCOLATADA ALPINA ALPIN	BOLSA	1	1.350,00
88	LECHE ACHOCOLATADA COLANTA	BOLSA	1	1.050,00
89	LECHE CONDENSADA	UNIDAD	1	750,00
90	LECHE EN BOLSA 200	BOLSA	1	900,00

91	LECHE EN BOLSA 500	BOLSA	1	1.250,00
92	LIBERAL	UNIDAD	1	750,00
93	MAIZITOS	PAQUETE	1	750,00
94	MALTA GRANDE	BOTELLA	1	1.550,00
95	MALTA PEQUEÑA	BOTELLA	1	1.050,00
96	MANÍ SALADO LA ESPECIAL	PAQUETE	1	1.700,00
97	MANIMOTO	PAQUETE	1	950,00
98	MANTECADA	UNIDAD	1	1.350,00
99	MINI CHIPS	PAQUETE	1	900,00
100	MINI POLET	UNIDAD	1	1.550,00
101	MRTEA 350	BOTELLA	1	1.600,00
102	MRTEA 500	BOTELLA	1	2.250,00
103	NATICHIPS	UNIDAD	1	1.500,00
104	PALETAS JET	UNIDAD	1	2.250,00
105	PAN CHURRO	UNIDAD	1	650,00
106	PANELITAS	UNIDAD	1	250,00
107	PAPAS A LA FRANCESA	PORCION	1	2.000,00
108	PAPA RELLENA	UNIDAD	1	1.550,00
109	PAPA PAQUETE GRANDE	UNIDAD	1	2.700,00
110	PAPAS MARGARITA POLLO, CHEETOS	PAQUETE	1	1.500,00
111	PASTEL DE POLLO	UNIDAD	1	1.800,00
112	PASTEL GLORIA	UNIDAD	1	1.800,00
113	PASTEL YUCA	UNIDAD	1	1.550,00
114	PEAK	BOTELLA	1	2.050,00
115	PERRO CALIENTE	UNIDAD	1	3.650,00
116	PLÁTANOS PATACÓN	PAQUETE	1	1.200,00
117	PLATILLO	UNIDAD	1	1.550,00
118	POLET	UNIDAD	1	3.050,00
119	POPETAS	PAQUETE	1	1.350,00
120	PORCION DE PAPA FRITA	PORCION	1	2.050,00
121	PORCION DE QUESO	PORCION	1	1.000,00
122	REGENERIS	UNIDAD	1	1.600,00
123	SALCHIPAPA	UNIDAD	1	3.300,00
124	SANDWICH	UNIDAD	1	3.200,00
125	SOKA	BOTELLA	1	1.500,00
126	SPARKYS BOOBALOO	PAQUETE	1	100,00
127	SPARKYS BOOBALOO BARRA	PAQUETE	1	850,00
128	SUNDAE	UNIDAD	1	1.250,00
129	SUPERBOOM BON YOURT COLANTA	UNIDAD	1	2.050,00
130	SUPERCOCO Y MENTAS	UNIDAD	1	100,00
131	TAMAL	UNIDAD	1	3.800,00
132	TAMPICO BOLSA	BOLSA	1	650,00
133	TAMPICO PET GRANDE	BOTELLA	1	1.350,00
134	TAMPICO PET MEDIANO	BOTELLA	1	1.050,00
135	TRIDENT BARRA	BARRA	1	1.050,00
136	TINTO GRANDE	POCILLO	1	1.050,00
137	TINTO PEQUEÑO	POCILLO	1	750,00

138	TORTAS PORCION	UNIDAD	1	700,00
139	TOSTACOS	PAQUETE	1	900,00
140	TRIDENT UNIDAD	UNIDAD	1	200,00
141	TROCILLOS	PAQUETE	1	650,00
142	VASO DE LECHE ENTERA	VASO	1	1.250,00
143	VELEÑO	UNIDAD	1	450,00
144	VIVE 100 GRANDE	BOTELLA	1	2.150,00
145	VIVE 100 PEQUEÑO	BOTELLA	1	1.600,00
146	YOGURT VASO	UNIDAD	1	1.600,00
147	YOGURT EN BOLSA	BOLSA	1	950,00
148	ZUCARITAS	PAQUETE	1	1.050,00

Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el Departamento de Cundinamarca, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Sibaté, el

LA POLICÍA NACIONAL

Firma digital – flujo de aprobación
Coronel **LUIS FERNANDO GONZÁLEZ HERRERA**
Director Escuela

CONTRATISTA

Firma digital – flujo de aprobación
JOHN HERMIDA LOSADA
Cedula de ciudadanía No 17646414 de Florencia-Caquetá.
Propietario del establecimiento de comercio
"PARRILLADAS Y EMPANADAS Y AREPAS DE HUEVO DIROJO"
Identificada con Nit. No. 17.646.414-0