MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN ESPOL No. 45-1-30022-26
CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO" Y CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S., CUYO OBJETO ES: "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".

Entre los suscritos, de una parte la **POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado encargado, quien en adelante se denominará la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"**, 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 la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normas complementarias. **b)** Que el presente proceso se adelantó bajo la modalidad de contratación directa ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES, Artículo 2 numeral 4 literal I de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015. **c)** Que la **POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el CONTRATISTA, durante el desarrollo del Contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normas complementarias), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA - OBJETO:** El objeto del presente contrato es el señalado en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA 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 **ARRENDATARIO** se compromete para con la **POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** a cumplir con el objeto requerido para suplir las necesidades definidas en los estudios previos. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del ARRENDATARIO, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes. **CLÁUSULA TERCERA - VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA CUARTA - FORMA DE PAGO. EL ARRENDATARIO** pagará a la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** de conformidad con lo dispuesto en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO" **PARÁGRAFO - CUENTA PARA PAGOS:** Los pagos del canon de arrendamiento se realizarán en la cuenta que se indica en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO", a favor de la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".** **CLÁUSULA QUINTA - PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA SEXTA - VIGENCIA:** La vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución, estos cuatro meses se tomarán para la respectiva liquidación del contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA - LUGAR DEL BIEN ARRENDADO:** El sitio en el cual se prestará el arrendamiento objeto del presente contrato será el que aparece en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA OCTAVA - FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** La forma de ejecución del contrato es la señalada en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA NOVENA - MONEDA DEL CONTRATO:** La moneda del presente contrato es pesos colombianos. **CLÁUSULA DÉCIMA - DERECHOS DEL ARRENDATARIO:** En general, son derechos del **ARRENDATARIO** además de los previstos en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993: 1.) Recibir en perfecto estado las instalaciones entregadas en calidad de arrendamiento. 2.) Tener acceso a los elementos físicos necesarios para

desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. 3.) Obtener la colaboración necesaria de la POLICÍA para el adecuado desarrollo del contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA - OBLIGACIONES GENERALES DEL ARRENDATARIO:** En general, son obligaciones del **ARRENDATARIO: 1.** Recibir en calidad de arrendamiento un espacio físico dentro de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", para la prestación del servicio de cafetería y frutería. **2.** Cumplir con el objeto contractual. **3.** Cumplir con las especificaciones técnicas. **4.** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. **5.** Responder en los plazos que la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. **6.** Cumplir con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales, riesgos laborales y salarios. **7.** 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 respondiendo civil y penal 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. **8.** Constituir en debida forma y aportar al grupo contractual y seguimiento de la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** o quien haga sus veces, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al a suscripción del contrato, la Garantía única y cancelar los pagos a que hubiere lugar. **9.** Restituir a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** 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, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. **10.** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **11.** Asumir la responsabilidad de toda infracción. **12.** Restituir a la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" 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, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. **13.** Será responsable por la inadecuada gestión de insumos o residuos, omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio o en el transcurso de la actividad objeto del presente proceso. **14.** Constituyen derechos y obligaciones del **ARRENDATARIO** los contenidos en el artículo 5° de la ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. **15.** Restituir los espacios arrendados a la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" a la terminación del contrato de arrendamiento sin necesidad de requerimiento alguno. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DERECHOS DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA: 1.)** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del **ARRENDATARIO. 2.)** Solicitar y recibir información técnica por parte del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del presente contrato. **3.)** Rechazar los aspectos contratados, cuando no cumpla con los requerimientos técnicos exigidos. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA - OBLIGACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA: 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 **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO. 3.** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. **4.** 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 **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. **5.** Solicitar y recibir información técnica por parte del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual. **6.** Rechazar los aspectos y condiciones cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA - DESTINACIÓN**: Los espacios físicos objeto del presente contrato serán destinados exclusivamente para la prestación del servicio de restaurante, por lo tanto, no podrá ser cambiado, ni almacenar o permitir que se guarden sustancias explosivas o perjudiciales que afecten la seguridad de la instalaciones e higiene de los alimentos. PARÁGRAFO: Se excluyen de esta prohibición los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad propia del objeto del contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas de seguridad necesarias.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO: El ARRENDATARIO se obliga para con la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA** a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** conocidos o que llegaren a ser conocidos por el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - MEJORAS: EL ARRENDATARIO** tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere (Artículo 2028 a 2030 del Código Civil) y no podrá realizar otras sin el previo consentimiento de la **POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"**. **PARÁGRAFO PRIMERO**: Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con miras al funcionamiento del servicio de restaurante no tienen la calidad de mejoras y deberán estar autorizadas por la dirección de la Escuela. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Los avisos de identificación pueden ser colocados al ingreso del inmueble arrendado, conservando la Uniformidad, formalidad y estética de la Unidad Policial, donde se encuentra ubicada. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA - SERVICIOS PÚBLICOS:** Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados los dentro los cinco (5) cinco días calendario, siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial por concepto de la liquidación mensual con relación a las lecturas de los medidores de agua (M3) y energía (Kw) consumidos durante el mes que certifique el supervisor del contrato. Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y de los servicios públicos, deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor del contrato al correo electrónico del supervisor del contrato, cuando sea designado por la entidad, y así mismo, enviar copia del pago al correo del grupo financiero espol.grute@policia.gov.co y grupo de contratos a espol.ofcon@policia.gov.co. **Medidores:** Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kWh y m3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde al arrendatario hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo). El arrendatario asumirá el gasto de las instalaciones de las acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En ningún caso podrá el **ARRENDATARIO** hacer modificación alguna a las instalaciones eléctricas o de tuberías sin previo permiso escrito por parte de la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** y será responsable por las modificaciones que haga sin consentimiento. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El incumplimiento de las obligaciones por parte del ARRENDATARIO legitimará a la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"**, para dar por terminado el presente contrato y para solicitar la restitución respectiva. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA - GARANTÍA ÚNICA A CARGO DEL ARRENDATARIO**: Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, el **ARRENDATARIO** deberá constituir una garantía única a favor de la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"**, en una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente constituida en Colombia, que cubra los siguientes amparos: **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 (2) dos meses más. **b) CALIDAD DEL SERVICIO:** Por el cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y (1) un año más. **c) NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES 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 (3) tres años más, **d) DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Por 200 SMMLV, vigente por un término igual a la vigencia del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO**: En la póliza 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. En todo caso **EL ARRENDATARIO** deberá reponer la garantía, cuando el valor de la misma se vea afectado por razón de los siniestros presentados, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del Acto. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: **SI EL ARRENDATARIO** se negare a constituir la garantía única, así como no otorgarla en los términos, cuantía y duración establecidos en esta cláusula, la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** podrá declarar la caducidad del presente contrato. **PARÁGRAFO TERCERO: El ARRENDATARIO** se obliga para con la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** a mantener vigente la garantía única hasta la liquidación del contrato, de conformidad con lo preceptuado en el Decreto 1082 de 2015. **PARÁGRAFO CUARTO:** Las pólizas no expirarán por falta de pago de la prima o revocatoria unilateral. **PARÁGRAFO QUINTO:** Cuando haya lugar a la

modificación del plazo o valor consignado en el contrato, el ARRENDATARIO, deberá constituir los correspondientes certificados de modificación. Sí se negare a constituirlos en los términos en que se le señale, se hará acreedor a las sanciones respectivas y la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** dará por terminado el contrato en el estado en que se encuentre, sin que por este hecho deba pagar o reconocer indemnización alguna. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA - INDEMNIDAD:** el **ARRENDATARIO** se obliga a mantener indemne a la **POLICÍA NACIONAL- ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"**, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones con ocasión de la ejecución del presente contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA - SANCIONES: a). MULTAS.** la no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única - cuando el arrendatario no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única - las partes acuerdan que la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"**, mediante acto administrativo, afectará al **contratista** con multas, el valor se liquidará con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato, la multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. esta sanción se impondrá conforme a la ley mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella y se reportara a la cámara de comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6 de la ley 1150 de 2007. **b). MULTA POR INCUMPLIMIENTO PARCIAL:** AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO, la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** podrá mediante acto administrativo afectar al **CONTRATISTA** con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, la multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, esta sanción se impondrá conforme a la ley mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella y se reportara a la cámara de comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6 de la ley 1150 de 2007, **c) PECUNIARIA**: ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al arrendatario, el valor se liquidará con base en un veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato, esta cláusula operará para el simple retardo, 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 **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"**, 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 cláusula. 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 NACIONAL- **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".** No obstante, la POLICÍA NACIONAL- **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. **PARÁGRAFO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se hacen efectivas alguna de las sanciones aquí estipuladas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para 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 sanciones, podrá tomarse del saldo a favor del **CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir al cobro coactivo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA - CESIONES Y SUBCONTRATOS: EL ARRENDATARIO:** no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO**, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al **ARRENDATARIO** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La POLICÍA NACIONAL no adquirirá relación alguna con los SUBCONTRATISTAS. **PARÁGRAFO 1:** Si el Arrendatario es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el Arrendatario se obliga a

informar oportunamente a la ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO de la misma y solicitar su consentimiento. **PARÁGRAFO 2:** Si la operación pone en riesgo el cumplimiento del Contrato, la ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO exigirá al Arrendatario, sus socios o accionistas una modificación o adición de amparos de la garantía única. Si el Arrendatario, sus socios o accionistas no entregan esta garantía adicional, la Entidad Estatal puede válidamente oponerse ante la autoridad correspondiente a la operación de fusión o escisión empresarial o cambio de control. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - SUPERVISOR:** El supervisor del contrato será el establecido en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: El ARRENDATARIO** declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA - SUSPENSIÓN TEMPORAL:** Las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato por ello no será necesario ampliar la vigencia de la garantía única, pero si se informará a la compañía aseguradora o entidad bancaria garante 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 PARÁGRAFO: La entidad enviará al garante copia de las actas de suspensión y reanudación, al día siguiente de su suscripción. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - CLÁUSULA - COMPROMISO ANTI-SOBORNO Y ANTICORRUPCIÓN: LAS PARTES** declaran conocer que de conformidad con las disposiciones locales e internacionales anticorrupción y antisoborno, se encuentra prohibido pagar, prometer o autorizar el pago directo o indirecto de dinero o cualquier otro elemento de valor a cualquier funcionario, servidor público o funcionario de gobierno, partido político, candidato, o a cualquiera persona actuando a nombre de una entidad pública cuando dicho pago comporte la intención corrupta de obtener, retener o direccionar negocios a alguna persona para obtener una ventaja ilícita ("Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción del Sector Público"). Así mismo, las partes reconocen la existencia de regulación similar en materia de soborno en el sector privado, entendido como el soborno de cualquier persona particular o empresa privada para obtener una ventaja indebida ("Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción del Sector Privado" y junto con las Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción del Sector Público, las "Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción"). En consideración de lo anterior, **LAS PARTES** se obligan a conocer y acatar las Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción absteniéndose de efectuar conductas que atenten contra las referidas Normas Anti-Soborno y Anti-Corrupción a nivel local o internacional. El incumplimiento de la obligación contenida en la presente cláusula constituirá causal de terminación inmediata del presente contrato de arrendamiento sin que hubiere lugar a incumplimiento y sin lugar a indemnización alguna. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - TERCERAS PARTES INTERMEDIARIAS: EL ARRENDADOR,** declara que conoce las "directrices en materia de gestión y administración del riesgo abac tpis". **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA - CUMPLIMIENTO SARLAFT: LAS PARTES** declaran que sus negocios y los recursos que utilizan para la ejecución del presente contrato no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita, Lavado de Activos o Financiación del Terrorismo. Así mismo se comprometen a entregar toda la información que les sea solicitada para dar cumplimiento a las disposiciones relacionadas con la Prevención del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo y declaran que la misma es veraz y verificable. **LAS PARTES** se obligan a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores o empleados, y los recursos de éstos, no se encuentren relacionados o provengan de actividades ilícitas; en todo caso, si durante el plazo de vigencia del contrato **LAS PARTES** o alguno de sus socios, administradores, clientes, proveedores o empleados llegarán a resultar inmiscuidos en una investigación de cualquier tipo como penal, administrativa, o de cualquier otra índole, relacionada con actividades ilícitas, Lavado de Activos o Financiación del Terrorismo, o fuesen incluidos en listas de control como las de la ONU, OFAC, etc., cualquiera de **LAS PARTES** tiene derecho a terminar unilateralmente este contrato de arrendamiento. **CLAUSULA VIGESIMA OCTAVA- SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, surgieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA - PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes, y para la ejecución la expedición y aprobación de la garantía única, trámite que se debe surtir dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la firma del

contrato. Dentro de ese mismo término deberá presentar la Garantía Única, en la oficina del Grupo de Contratos de la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".** Las sanciones que ocasionen la no entrega del respectivo documento a la POLICÍA dentro del término antes fijado, serán a cargo del ARRENDATARIO. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA - 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.)** La propuesta y la oferta del ARRENDATARIO en aquellas partes aceptadas por la **POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO". 2.)** Anexos del contrato. **3.)** Documentos que suscriban las partes. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA - LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y 11 de la Ley 1150 de 2007. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA - 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. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA - RÉGIMEN LEGAL:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, ley 1150 Julio 16 de 2007 y decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA - DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el Distrito Capital de Bogotá, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Bogotá, D.C.,

30 ENE 2026

LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

Coronel **GERMAN RAFAEL SIERRA CHAPARRO**
Director Escuela de Postgrados de Policía

ARRENDATARIO,

GERLEY BORDA
Cédula de Ciudadanía No. 11.188.557 de Bogotá D.C.
Representante Legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S.

Revisó:
IJ. Carlos Andrés Martínez Castellanos
GRUCO/ARLOF

Revisó:
TC. Edwin Arley Tiga Hernández
ARLOF/SUDIE (E)

Aprobó:
ASD-04 Clara Elena Ortiz González
ESPOL/ASJUR

Revisó:
SC. Edgar Giovanni Leguizamón Mancilla
Estructurador Estudio Previo

Revisó:
TC. Andrea del Pilar Carrillo Prieto
ESPOL/SUDIE

ANEXO No. 1
"DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**No.** 45-1-30022-26
ARRENDADOR	ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO" NIT: 800.226.849-9
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel **GERMÁN RAFAEL SIERRA CHAPARRO**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	74.183.178 de Sogamoso (Boyacá)
CARGO	Director de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución No. 2806 del 06 de junio de 2025, expedida por el Ministerio de Defensa Nacional.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00011 del 02 de enero de 2025 de la Dirección General de la Policía Nacional Colombia, Modificada y Adicionada por la Resolución 00364 del 12 de febrero de 2025.
ARRENDATARIO	**NOMBRE:** GERLEY BORDA **CÉDULA DE CIUDADANÍA NO.:** 11.188.557 de Engativá **REPRESENTANTE LEGAL:** CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S. **NIT:** 900.657.312-8 **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Bogotá D.C. **DIRECCIÓN:** Calle 76D # 110-24 **TELÉFONOS:** 312-4307362 **DIRECCIÓN ELECTRÓNICA:** eventoscalipso900@gmail.com; sebastianbg@yahoo.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva de la contratación directa PN ESPOL CD 015 2026.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" designará al Jefe Evaluación y Calidad de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", la actividad iniciará desde la notificación y hasta su liquidación, quien vigilará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la *Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 "por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014". Y de acuerdo a la Ley 1474 de 2011 por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública,* en lo previsto en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.
CLAUSULA PRIMERA. - OBJETO	***ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".***

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGUIMIENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131500	SERVICIOS DE GESTIÓN SERVICIOS PROFESIONALES DE EMPRESA Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	SERVICIOS INMOBILIARIOS	ALQUILER Y ARRENDAMIENTO DE PROPIEDADES O EDIFICACIONES	NO APLICA

CLAUSULA TERCERA- VALOR

El valor total estimado de la contratación asciende a **CATORCE MILLONES NUEVE MIL DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS CON CUATRO CENTAVOS ($14.009.237,04)** MONEDA LEGAL COLOMBIANA, **NO INCLUYE** servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural distribuidos, así:

ESPACIOS	TOTAL ÁREA M2	VALOR CANON MENSUAL	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
RESTAURANTE CAOFI	67,34 M2	$ 1.167.436,42	$ 14.009.237,04
VALOR TOTAL		**$ 1.167.436,42**	**$ 14.009.237,04**

NOTA ACLARATORIA Y CONSIDERACIONES: El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento **NO INCLUYE** el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio, se deben realizar la lectura de los medidores de acuerdo al instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14 de septiembre de 2020, para realizar el respectivo cobro al arrendatario por parte del supervisor o encargado del contrato de acuerdo al consumo realizado en el mes.

CLAUSULA CUARTA. - FORMA DE PAGO

El ARRENDATARIO pagará a la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", NIT. 800.226.849-9, el valor del **canon de arrendamiento mensual** que será de **UN MILLÓN CIENTO SESENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS CON CUARENTA Y DOS CENTAVOS ($1.167.436,42) MONEDA LEGAL COLOMBIANA**, en forma ANTICIPADA, así:

ESPACIOS	TOTAL ÁREA M2	VALOR CANON MENSUAL	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
RESTAURANTE CAOFI	67,34 M2	$ 1.167.436,42	$ 14.009.237,04
VALOR TOTAL		**$ 1.167.436,42**	**$ 14.009.237,04**

El primer pago deberá ser realizado por el arrendatario dentro de los cinco días calendario siguientes a la aprobación de la garantía única.

Los pagos siguientes por concepto de canon mensual de arrendamiento, serán realizados de manera **anticipadas**, dentro de los cinco (5) días calendario que correspondan con la fecha de inicio del contrato. El valor correspondiente será consignado a nombre de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", en las siguientes plataformas digitales:

	BANCA MOVIL BBVA La ruta es: pagar arriendo / pagar nueva factura / en la lupa colocar El código de recaudo 2834 / Concepto del pago arriendos 509 / diligenciar la información solicitada. **PSE A TRAVÉS DEL SIGUIENTE LINK:** https://www.zonapagos.com/t_escuposespol/pagos.asp Concepto del pago arriendos **509** **A TRAVÉS DE LOS CORRESPONSALES BANCARIOS**: SUPER GIROS ó PAGA TODO, deberás indicar al cajero del punto que realizarás un recaudo de BBVA al código de recaudo 2834 ESTUDIOS SUPERIORES DE POLICIA / Concepto del pago arriendos 509 e indicar la información que te solicite el cajero. **PAGO SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS** Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados los dentro los cinco (5) cinco días calendario, siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial por concepto de la liquidación mensual con relación a las lecturas de los medidores de agua (M3) y energía (Kw) consumidos durante el mes que certifique el supervisor del contrato, en la siguiente cuenta, a nombre de la Escuela de Postgrados de Policía: Banco: Banco Popular Cuenta: Corriente Número: 110-044-00089-1 Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y de los servicios públicos, deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al correo electrónico del supervisor del contrato, y así mismo, enviar copia del pago al correo del grupo financiero espol.grute@policia.gov.co y grupo de contratos a espol.ofcon@policia.gov.co. **Medidores**: Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kWh y m3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde al arrendatario hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo). El arrendatario asumirá el gasto de las instalaciones de las acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal.
CLAUSULA QUINTA. - PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato, que se derive del presente proceso de selección será por doce (12) meses; contados a partir de la firma del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única. **NOTA:** al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega de los espacios físicos sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (**NO se prorroga automáticamente).**

45-1-30022-26

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN ESPOL No.
CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO" Y CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S., CUYO OBJETO ES: "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".

CLÁUSULA SÉPTIMA - LUGAR DEL BIEN ARRENDADO	El espacio físico que se dará en arrendamiento para el servicio CAFETERÍA-FRUTERÍA, corresponden a 8 metros cuadrados, ubicados en la zona comprendida entre el costado norte del bloque de pensamiento y doctrina, costado oriente del parqueadero de bicicletas y costado sur del sendero peatonal de aulas hacia la cancha de futbol 5 en la Avenida Boyacá No. 142A - 55, Barrio Colina Campestre, en la Ciudad de Bogotá D.C.
CLÁUSULA OCTAVA - FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	La forma de ejecución del contrato se ejecutará de acuerdo con lo establecido en el anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS del presente contrato y en el siguiente horario: **Lunes a viernes:** A partir de las 06:30 horas hasta las 20:00 horas. **Sábado Domingos y Festivos:** A partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas. **Nota:** en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad previa coordinación con el supervisor del contrato y aprobación por el ordenador del gasto.
CLÁUSULA NOVENA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos.

LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

Coronel **GERMAN RAFAEL SIERRA CHAPARRO**
Director Escuela de Postgrados de Policía

ARRENDATARIO,

GERLEY BORDA
Cédula de Ciudadanía No. 11.188.557 de Bogotá D.C.
Representante Legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S.

Revisó:
IJ. Carlos Andrés Martínez Castellanos
GRUCO/ARLOF

Revisó:
TC. Edwin Arley Tiga Hernández
ARLOF/SUDIE (E)

Aprobó:
ASD-04 Clara Elena Ortiz González
ESPOL/ASJUR

Revisó:
SC. Edgar Giovanni Leguizamón Mancilla
Estructurador Estudio Previo

Revisó:
TC. Andrea del Pilar Carrillo Prieto
ESPOL/SUDIE

ANEXO 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	El ARRENDATARIO se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deben cumplir, entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario.
2	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no deben tener componentes tóxicos, corrosivos, en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.
3	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo. Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B, Copia y/o certificado del carnet de vacunación del COVID 19.
4	El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él, anexando copia del carnet de vacunación COVID, carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico), en atención teniendo a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas. El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmisión, que sea portadora de una enfermedad semejante o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, deben presentarse los respectivos documentos para aprobación del supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.

5	CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM descritos en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes). Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. 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.
6	Al finalizar el contrato el arrendatario deberá devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela (almacenista de Intendencia y supervisor del contrato) y responder por pérdidas o daños, cuando se demuestre su responsabilidad en la afectación de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el inventario físico y el estado del mismo por parte del arrendatario, el Jefe de Almacén de Intendencia, el Jefe Logístico de la unidad y el Supervisor del Contrato.
7	El arrendatario deberá realizar las reparaciones locativas y adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la Dirección de la Escuela. Así mismo, no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del director de la Escuela.

8	EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá establecer y ejecutar un programa de seguridad y salud en el trabajo con la correspondiente señalización, el cual deberá ser de conocimiento previo por parte del supervisor del contrato.
9	EL ARRENDATARIO deberá atender, en los términos que para el efecto se señalen, las solicitudes de mejoramiento que, por razones asociadas a la prestación del servicio, realice la Escuela de Postgrados de Policía. Así mismo, facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.
10	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones para la oportuna y buena atención, evitando congestión al momento de cancelar los alimentos.
11	ASEO Y LIMPIEZA EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO. EL COMEDOR: se deben barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN: 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. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).
12	EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.

	Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.
13	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento asignado mediante inventario como son: estufas, mobiliario, extractoras, marmitas, hornos, calentadores, campanas; y para los cuartos fríos, neveras, congeladores se deberá realizar el mantenimiento y calibración mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El contratista deberá hacer la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos o reposiciones deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional).
14	HORARIO: El horario para la atención al público será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, especializaciones y maestrías, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana. LUNES A VIERNES: entre las 6:30 horas hasta las 16:00 horas SABADOS, DOMINGOS y FESTIVOS: desde las 7:00 horas hasta 16:00 horas Nota: en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad, de lo cual se realizará acta firmada por el contratista, supervisor y aprobada por el ordenador del gasto. Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo modificado por la Ley 2101 de 2021 o demás normas que la modifique, derogue, sustituya o adicione, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia
15	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia. Teniendo en cuenta la finalidad del arriendo de estos locales, solo se permite el expendio de comidas preparadas, es decir no puede comercializar productos de cafetería, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.
16	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.
17	Teniendo en cuenta que el servicio de restaurante se prestara en el casino de oficiales el arrendatario debe contar con menaje en óptimas condiciones, ofrecer platos a la carta y servicio a la mesa.
18	PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD: El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia.

	Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario. El arrendatario deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.
19	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: Garantizar una permanente limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación de alimentos y de superficies de contacto con este. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. 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. Uso permanente de tapa bocas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013, y demás disposiciones que las complementen, modifiquen o aclaren. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. Los alimentos una vez 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. Debe descongelarse solamente la cantidad de alimento a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Debe hacerse una verificación cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (revisar cambios de olor, color, sabor).

	Los alimentos que se sirven crudos o fríos deben prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). Las grasas o aceites deben descartarse por uso excesivo o al momento de presentar olor o aspecto desagradable. Deben descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores u otros animales e iniciar la aplicación del plan de fumigación. Deben descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. Deben descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. Los alimentos no se deben sobrecargar de aliños, de forma que encubran características de normalidad y puedan ocasionar trastornos gástricos. Se deben descartar alimentos, condimentos e insumos con fechas de vencimiento cumplidas. El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga). Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se podrán vender.
20	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios, antecedentes y certificaciones al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.
21	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.
22	COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: Emplear de preferencia productos orgánicos o con sello o certificación ambiental.

En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable.

El arrendatario, en caso de ser requerido por la escuela, debe realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el contratista deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:

El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (5 días después de la firma del contrato), donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos.

Los residuos deben ser removidos a diario de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores.

El arrendatario debe garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato.

En caso de originar aceite vegetal usado, se debe presentar el registro que ante la Secretaría Distrital de Ambiente lo identifique como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.

El arrendatario debe instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, debe realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el punto de acopio 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.

BLANCO	NEGRO	VERDE
Residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.	Residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros.	Residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc. Los residuos de alimentos crudos y preparados deben ser dispuestos como especiales por el contratista. No van al punto de acopio de la escuela.

	El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada. El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto, deberá adquirir esta información en la oficina de planeación-ESPOL, en coordinación con el supervisor del contrato. El arrendatario, se abstiene del uso de polietileno expandido (ICOPOR) y plástico de único uso. Es responsabilidad del arrendatario el mantenimiento de las trampas de grasa y la disposición adecuada de estos residuos los cuales deben de ser gestionados por organizaciones debidamente autorizadas. RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS: El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía. MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS. Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra 1990. El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias. PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental. El arrendatario se compromete aplicar y promover las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.
23	INFORME TRIMESTRAL DE GESTIÓN AMBIENTAL El arrendatario deberá entregar cada tres (3) meses un informe que evidencie la disposición adecuada de residuos sólidos y orgánicos, acompañado de las certificaciones emitidas por el gestor ambiental autorizado, el informe deberá incluir indicadores de reducción de plásticos de un solo uso y acciones implementadas para el cumplimiento del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional.
24	APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.

25	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y las áreas de lavado y almacenamiento de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección y alejado de las zonas de alimentos.
26	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.
27	El espacio arrendado cuenta con áreas comunes, las cuales podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.
28	Queda prohibido realizar fianzas al personal. En caso de realizarlas, quedará bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro, 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.
29	No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.
30	La lista de precios al consumidor final del restaurante general debe corresponder a la presentada en la oferta. Cualquier modificación en los precios debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de realizar el incremento y la venta al público.
31	El horario para el ingreso de insumos será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir de inmediato el arrendatario a recibir sus pedidos.
32	El ARRENDATARIO deberá anexar en su oferta la relación de los servicios y alimentos que ofrecerá (portafolio), con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado y quedaran fijados en el presente ítem en la minuta del contrato.
33	INFORME MENSUAL DE VENTAS Y CONSUMO El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, un informe detallado que contenga número de usuarios atendidos, relación de productos vendidos, precios aplicados y total de ingresos, con el fin de verificar el cumplimiento de la lista de precios autorizada y la transparencia en la prestación del servicio.
34	PLAN DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS El arrendatario deberá implementar y mantener actualizado un plan de trazabilidad que permita identificar el origen de los insumos, fechas de recepción, control de vencimientos y condiciones de almacenamiento, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias vigentes, dicho plan deberá estar disponible para revisión por parte del supervisor del contrato en cualquier momento.

CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
ITEM	**REQUERIMIENTO**
35	En la propuesta el arrendatario allegó certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL; se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas.

	Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en riesgo 5, de sus empleados que realizaran las actividades del contrato.
36	El oferente presentó junto con su oferta, oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST.
	El oferente presentó junto con su oferta, carta firmada por el responsable del SG-SST que acompañará la ejecución el contrato, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).
37	El oferente presentó junto con su oferta, oficio donde se compromete a tener el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista, con la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, la autoevaluación según la Resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. Los siguientes documentos: Manual de SG-SST, Plan de emergencias actualizado, Programa de capacitaciones y cronograma capacitaciones 2024, Programa de EPP, Plan de trabajo SST 2024, Programa de Inspecciones y cronograma inspecciones 2024, Análisis de trabajo seguro ATSS, La Matriz de peligros y riesgos que incluya el riesgo biológico por pandemia (COVID 19), Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada, Matriz legal actualizada, Protocolo de Bioseguridad COVID19, Todos los documentos firmados por el representante legal y responsable del SGSST, deberán ser remitidos al supervisor durante los primero quince (15) días siguientes al inicio de ejecución del contrato, el cual deberá realizar la validación de los mismo, con el responsable SG-SST de la ESPOL. Deberá allegar la documentación (licencia de SST y curso del SG-SST de 50 horas), de la persona que diseño el SG-SST y la Matriz de peligros.
38	El oferente presentó junto con su oferta, oficio de compromiso de acatar e implementar los protocolos para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a la normatividad, lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional, la Organización Mundial de la Salud y la Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro".
39	El oferente presentó junto con su oferta, copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en su actividad laboral.
40	**SIMULACRO DE EMERGENCIA Y REPORTE DE INCIDENTES.** El arrendatario deberá coordinar con la Escuela la realización de un simulacro anual de emergencias, dejando constancia en acta firmada por las partes, así mismo, deberá reportar cualquier incidente o accidente laboral dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a su ocurrencia, anexando el informe correspondiente y las medidas correctivas adoptadas.
41	**PLAN DE CONTINUIDAD DEL SERVICIO.** El arrendatario deberá presentar dentro de los primeros quince (15) días de ejecución del contrato un plan de contingencia que garantice la continuidad del servicio en caso de fallas técnicas, ausencia de personal o emergencias sanitarias, indicando responsables y tiempos de respuesta.

42	**CAPACITACIÓN PERIÓDICA DEL PERSONAL.** El arrendatario deberá garantizar la capacitación semestral del personal en temas de manipulación de alimentos, seguridad industrial y protocolos de bioseguridad, anexando soportes de asistencia y certificación al supervisor del contrato.

LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

Coronel **GERMÁN RAFAEL SIERRA CHAPARRO**
Director Escuela de Postgrados de Policía

ARRENDATARIO,

GERLEY BORDA
Cédula de Ciudadanía No. 11.188.557 de Bogotá D.C.
Representante Legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S.

Revisó:
IJ. Carlos Andrés Martínez Castellanos
GRUCO/ARLOF

Revisó:
TC. Edwin Arley Tiga Hernández
ARLOF/SUDIE (E)

Aprobó:
ASD-04 Clara Elena Ortiz González
ESPOL/ASJUR

Revisó:
SC. Edgar Giovanni Leguizamón Mancilla
Estructurador Estudio Previo

Revisó:
TC. Andrea del Pilar Carrillo Prieto
ESPOL/SUDIE

ANEXO: LISTA DE PRECIOS
LISTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

COMBOS	DESCRIPCION	VALOR
COMBO 1	HUEVOS AL GUSTO 1 Huevos Recién Hechos, Pueden Ser Fritos, Cocidos, Pericos (Con Cebolla Y Tomate), Revueltos Y/O Con Cualquier Adicione (Maíz, Queso, Jamón, Salchicha). 1 Arepa blanca 1 bebida caliente 1 un pan	$8.000
COMBO 2	COMBO DESAYUNO SANTAFEREÑO 1 Tamal tolimense. 1 Chocolate caliente. 1 Porción de queso (campesino o doblecrema). 1 Almojábana.	$10.000
COMBO 3	CALENTADO 1 Calentado grande de frijoles 1 huevo frito o revuelto 1 jugo de naranja recién exprimido. 1 bebida caliente	$9.000
COMBO 4	CHANGUA BOGOTANA 1 Caldo a base de leche, acompañado de tostadas y huevo. 1 bebida caliente	$8.000
COMBO 5	CALDO DE COSTILLA 1 cado de costilla de res con papa, cebolla y cilantro. 1 bebida caliente	$8.000
COMBO 6	MOÑONA 1 carne en bistec 1 porción de arroz, 1 huevos al gusto 1 papa sudada.	$12.000
COMBO 7	AGUAPANELA 1 aguapanela 1 tajada de queso campesino 2 panes	$5.000
COMBO 8	AREPA 1 arepa asada de queso 1 bebida caliente	$4.500
ALMUERZO 1	Almuerzo del día corriente Menú 1 Arroz, lentejas, carne o pollo, ensalada sopa y jugo	$12.000
ALMUERZO 2	Almuerzo del día corriente Menú 2 Frijolada, carne, frijoles, patacón ensalada sopa y jugo	$12.000
ALMUERZO 3	Almuerzo del día corriente Menú 3 Verduras, arroz, carne, tajadas ensalada sopa y jugo	$12.000
ALMUERZO 4	Almuerzo ejecutivo del día 1 Bandeja paisa (chicharrón, carne molida, huevo, chorizo, arroz, frijol, aguacate y patacón jugo y sopa)	$16.000

DEMAS OPCIONES DE COMIDAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR
	PLATOS FUERTES	
1	MENU EJECUTIVO	$12.000
2	PLATO A LA CARTA	$16.000
3	PORCIÓN DE CARNE	$5.500
4	PAPA A LA FRANCESA	$4.000
5	SOPA DEL DÍA	$4.000
6	PORCIÓN DE ENSALADA	$3.000
7	HUEVO ADICIONAL	$2.000
DESAYUNOS		
1	CHOCOLATE, PAN Y QUESO	$5.000
2	AGUA DE PANELA, ALMOJABANA Y QUESO	$6.000
3	HUEVOS AL GUSTO, CHOCOLATE, QUESO Y PAN	$8.000
4	TAMAL, CHOCOLATE Y PAN	$8.500
5	HUEVOS RANCHEROS, PAN Y CHOCOLATE	$6.000
6	CALDO DE COSTILLA, PAN Y BEBIDA	$7.500
7	CALDO DE CHANGUA, PAN Y BEBIDA	$7.000
8	CALDO DE POLLO, PAN Y BEBIDA	$7.000
9	HUEVOS AL GUSTO, ARROZ, PAN Y BEBIDA	$4.000
10	CHORIZO, AREPA, HUEVO Y BEBIDA	$7.000
11	CALENTAO, HUEVOS, PAN Y CHOCOLATE	$8.000
12	CARNE EN BISTECK - ASADA, AREPA PAISA, HUEVO Y BEBIDA	$8.000
13	FRUTA, PAN, QUESO Y BEBIDA	$6.000
14	CEREAL, YOGURT Y/O LECHE, FRUTA PICADA.	$6.000
15	SÁNDWICH, HUEVOS AL GUSTO Y BEBIDA	$7.000
16	SÁNDWICH, FRUTA Y BEBIDA	$6.500
	PORCIONES INDIVIDUALES	
1	PORCIÓN DE HUEVOS	$3.000
2	PORCIÓN DE QUESO	$3.000
3	PORCIÓN DE FRUTA	$4.000
4	PORCIÓN DE ARROZ	$3.500
5	PORCIÓN DE CHORIZO	$3.500
6	PORCIÓN DE CHORIZO CON AREPA	$4.000
7	PORCIÓN DE CALENTADO	$4.000
8	PORCIÓN AGUA DE PANELA, CHOCOLATE, CAFÉ Y/O MAIZENA	$3.000
9	JUGO DEL DÍA	$3.000
10	PORCIÓN DE SALCHICHA	$3.000
11	PORCIÓN DE CALDO DEL DÍA	$6.000
12	AREPA CON QUESO	$3.000
13	AREPA BLANCA	$2.000
14	PORCIÓN DE CARNE	$6.000
15	CONSOMÉ	$3.500
16	PAN	$1.500
17	AREPA BLANCA GRATINADA	$3.000

18	PORCIÓN DE LECHE FRÍA O CALIENTE	$3.000
19	PORCIÓN DE CEREAL CON LECHE O YOGURT	$4.000
20	JUGOS NATURALES	$3.500
	PLATOS ESPECIALES	
1	CHURRASCO 300 G	$19.000
2	CHULETA VALLUNA 400 G	$18.000
3	COSTILLA BBQ 400G	$19.000
4	BANDEJA PAISA EXTRA GRANDE	$21.000
5	PICADA MIXTA 3 CARNES	$16.000
6	TRUCHA FRITA	$19.000
7	MOJARRA FRITA	$16.000
8	VIUDO DE CAPAZ	$16.000
9	SOBREBARRIGA 350 G	$19.000
10	HUESOS DE MARRANO	$14.000
11	PECHUGA DE POLLO 350 G	$14.000
12	PECHUGA GRATINADA	$19.000
13	TRUCHA GRATINADA	$14.000
14	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA	$14.000
15	CODITOS DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	$16.000
	LIQUIDOS	
1	TINTO CASERO	$2.100
2	TINTO CASERO GRANDE	$2.500
3	TINTO CASERO PEQUEÑO	$1.500
4	TINTO EXPRESS	$2.000
5	TINTO EXPRESS GRANDE	$2.600
6	TINTO EXPRESS PEQUEÑO	$1.600
7	CAPUCCINO	$3.500
8	PERICO	$2.300
9	CAFÉ EN LECHE	$3.000
11	COOL COFFE	$4.000
12	FRESH CHOCOLAT	$4.000
13	AFFOGATO	$4.200
14	CAFÉ TURCO	$3.500
15	MACCHIATO	$3.200
16	LATTE	$3.500
17	MILO CALIENTE O FRIO	$4.000
18	MOCHA	$4.000
19	EXPRESO ROMANO	$4.800
20	MALTEADA	$6.500
21	GRANIZADO	$5.500
22	LIMONADA DE CEREZA	$5.500
23	LIMONADA DE COCO	$6.000
24	AROMÁTICA	$2.500
25	AROMÁTICA DE INFUSIÓN	$3.000
26	AROMÁTICA DE FRUTAS	$3.500
27	TE CHAI	$3.200
28	CARAMEL MACCHIATO	$4.500
29	MOCATO VIENES	$3.500
30	ICE COFFE	$3.500

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

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

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

6	AREPAS RELLENAS MIXTAS	$7.500
7	ENSALADA DE FRUTAS	$8.000
	DESAYUNOS SALUDABLE	
1	SANDWISH ARTESANAL DE ATUN Y VEGETALES O SANDUWISH DE JAMON DE POLLO Y VEGETALES CON JUGO NATURAL DE NARANJA CON ZANAHORIA	$11.000
2	HUEVOS COCIDOS DUROS ACOMPAÑADOS DE PAN INTEGRAL REBANADAS DE AGUACATE Y SEMILLAS DE CHIA, BEBIDA CAFÉ PURO O EN LECHE	$8.000
3	OMELET DE HUEVO CON ESPINACA Y QUESO ACOMPAÑADO DE BEBIDA FRIA JUGO NATURAL O CALIENTE TE, CAFÉ NEGRO O EN LECHE SIN AZUCAR	$9.000
4	CEREAL DE GRANOLA, AVENA EN HOJUELAS, SEMILLAS DE CHIA, BANANO Y FRESAS PICADAS, TODO CON YOGUR O LECHE SEMIGRASA	$9.000
5	TORTILLA RELLENA DE CHAMPIÑONES SALTEADOS CON QUESO, FRUTA PICADA Y BEBIDA NATURAL	$11.000

TABLA NUTRICIONAL Y GRAMAJES GENERAL

DESAYUNO:

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

ALMUERZO:

GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCIÓN
Sopa, cremas	Cereal, verduras, pastas, entre otras	300 cc o 140 gr
Alimento proteico o constructor	Pollo (pierna o pernil) sin piel, entre otras	1 unidad (100 gr.)
	Pechuga, entre otras	½ unidad(100 gr.)
	Pescado, entre otras	100 gr
	Carne de res, entre otras	100 gr
	Carne de cerdo, entre otras	100 gr
	Hígado, entre otras	100 gr
Alimentos energéticos	Pasta, plátano, tubérculos (papa, yuca, entre otros.) leguminosas (frijol, lenteja, garbanzo, entre otras)	100 gr
	arroz	120 gr
Alimentos reguladores	verduras calientes, barra de ensaladas (lechuga, repollo, tomate, rábano, pimentón,	80 gr

	zanahoria, remolacha, cohombro, entre otros), o fruta	
bebidas	Jugo, entre otros	200 gr

CENA:

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

OTROS ASPECTOS OFRECIDOS POR EL CONTRATISTA EN SU OFERTA
Cualquier inclusión o eliminación de productos y precios deberá informar al supervisor para que emita concepto de si es viable o no.
Valor agregado Nro. 1: Hasta 5 comidas especiales cada mes, para personal adscrito a la Escuela de Postgrados de Policía, que sea exaltado por el buen comportamiento y desempeño laboral.
Valor agregado Nro. 2: A la hora del almuerzo se dispondrá en ambos restaurantes bebidas adicionales para quienes deseen repetir sin costo alguno.
Valor agregado Nro. 3: Dentro del espacio tomado en arriendo se podrá adecuar un área, donde los funcionarios puedan calentar sus alimentos; donde el consumo de energía será asumido por el arrendador.
Valor agregado Nro. 4: Para los auxiliares de policía, que realizan primer turno de seguridad se brindara un termo con bebida caliente junto con productos de panadería.

ARRENDATARIO,

GERLEY BORDA
Cédula de Ciudadanía No. 11.188.557 de Bogotá D.C.
Representante Legal CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S.