

Página 1 de 9	PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0020		
Fecha: 19/08/2015	FORMATO MODELO DE MINUTA SEGÚN MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	
Versión: 2		

LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ
NIT. 900-486-439-1

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN METIB 87-1-30001-2018 DEL 26/01/2018,
CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y EL SEÑOR JORGE MARIO SÁNCHEZ PEDRAZA CON C.C. 1110514326 DE IBAGUÉ - TOLIMA, REPRESENTANTE LEGAL **CENTRO AGROINDUSTRIAL LA PROVIDENCIA**, NIT 900646762-1 CUYO OBJETO ES EL “ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DEL COMPLEJO POLICIAL PICALÉÑA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA TOLIMA”

Entre los suscritos, de una parte: **Coronel JORGE HERNANDO MORALES VILLAMIZAR**, mayor de edad, vecino de Ibagué, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79,753,455 de Bogotá, obrando en nombre de la NACIÓN – POLICÍA NACIONAL, en su calidad de Comandante de la Metropolitana de Policía de Ibagué – Tolima, nombrado mediante Resolución de nombramiento N° 1945 del 27 de Marzo de 2017, Resolución de delegación No. 00008 de 1 de Enero de 2017 y debidamente facultado para celebrar contratos, conforme a lo dispuesto en el Artículo 12 de la Ley 80 de 1993 y la Resolución No. 05606 del 31 de Diciembre de 2014, emanada por la Dirección General de la Policía Nacional, quien en adelante se denominará la **POLICÍA NACIONAL**, por una parte y por la otra el señor **JORGE MARIO SÁNCHEZ PEDRAZA**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N° 1.110.514.326 expedida en Ibagué - Tolima, quien en adelante se denominará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento, previas las siguientes consideraciones: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015. **b)** El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de Contratación Directa – Arrendamiento, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 2º numeral 4º literal i, en concordancia con la Subsección 4, artículo 2.2.1.2.1.4.1 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto No. 1082 del 26 de mayo de 2015. **c)** La **POLICÍA NACIONAL** designará como supervisor para el presente contrato, cuyo objeto es el “**ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DEL COMPLEJO POLICIAL PICALÉÑA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA TOLIMA**”, al Jefe Grupo Logístico de la Metropolitana de Ibagué o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Comandante de la Metropolitana de Ibagué, el cual mantendrá comunicación con el **CONTRATISTA**, 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, es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA – OBJETO:** El objeto del presente contrato según las condiciones señaladas en el anexo No. 1 “**DATOS DEL CONTRATO**”. **SEGUNDA - VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO Y FORMA DE PAGO:** pagará al **CONTRATISTA** el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No. 1 “**DATOS DEL CONTRATO**”. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El **CONTRATISTA** se obliga a cancelar por mensualidades anticipadas correspondientes el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes a la suma de **NUEVE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CIENTO CINCUENTA Y TRES PESOS (\$9.653.153,00)**, en la Cuenta relacionadas en el anexo No. 1 “**DATOS DEL CONTRATO**”. Debiendo presentar copia del pago a la Tesorería de la Policía Metropolitana de Ibagué y al supervisor del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El canon de arrendamiento establecido podrá modificarse con arreglo a las leyes vigentes o de común acuerdo entre las partes. **PARÁGRAFO TERCERO:** No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés de un cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario **TERCERA. PLAZO DE EJECUCIÓN:** el plazo de ejecución es el establecido en el anexo No. 1 “**DATOS DEL CONTRATO**” **CUARTA – SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS:** Los servicios domiciliarios (agua, energía, gas, teléfono y demás que requiera para la prestación del servicio) se cancelará por parte de del **CONTRATISTA**; de conformidad a lo

establecido por el medidor y/o factura del local. **QUINTA - INCREMENTO PRECIOS DEL CANON:** A partir de la fecha de ejecución del contrato, si este llega a ser prorrogado, se incrementará en proporción igual al IPC y así sucesivamente año tras año, sin necesidad de requerimiento alguno entre las partes, tal reajuste deberá ser comunicado por escrito al CONTRATISTA, por parte de La Policía Metropolitana de Ibagué. **SEXTA. EJECUCIÓN:** El término de ejecución del presente contrato es el relacionado en el anexo No. 1 “**DATOS DEL CONTRATO**”, contados a partir del perfeccionamiento del mismo. **PARÁGRAFO:** El término de duración del presente contrato podrá ser prorrogado siempre y cuando no se haya hecho uso del preaviso, en caso de prórroga se tendrá en cuenta los incrementos establecidos en la cláusula quinta del presente contrato. **SÉPTIMA. VIGENCIA:** El término de duración del presente es igual al plazo de ejecución y para efectos de liquidación hasta 4 meses más. **OCTAVA – OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** La obligación DEL CONTRATISTA, están señaladas en las Normas Civiles y Comerciales serán las siguientes: **a)** Pagar el precio convenido en el canon de arrendamiento, así como los servicios domiciliarios a que haya lugar, de conformidad a las medidas y/o facturas. **b)** Responder por los bienes y elementos entregados en inventario por el Almacenista de Intendencia, los cuales al momento de terminar el contrato debe devolverlos en el mismo estado de conservación y funcionamiento, salvo el deterioro normal de uso. **c)** Utilizar las áreas entregadas en arrendamiento de la Metropolitana de Ibagué, únicamente para el suministro de los comestibles y productos alimenticios al personal de la unidad, en los términos indicados en el presente contrato. **d)** Mantener las áreas dadas en arrendamiento y sus alrededores en perfecto estado de aseo y conservación, de la misma forma los elementos de aseo deberán reposar dentro del establecimiento, evitando desorden y mala presentación de la zona. **PARÁGRAFO:** De la misma forma debe coordinar con los demás contratistas el aseo de las zonas comunes de atención al público. **e)** Cumplir con las condiciones de seguridad para ingreso de sus dependientes, proveedores y del CONTRATISTA mismo, exigidas por la Metropolitana de Ibagué. **f)** Informar a la Metropolitana de Ibagué, sobre las personas que laboran en el local, así como cualquier cambio que se realice, aportando hoja de vida, constancia de manipulación de alimentos, exámenes médicos generales con certificación donde se determine la carencia de infecciones cutáneas o infectocontagiosas y demás documentos relacionados, (incluyendo Frotis de garganta), para ser aprobados por la Metropolitana de Ibagué. **g)** El CONTRATISTA se compromete por cuenta y riesgo a cumplir con todas las normas de higiene, seguridad, industrial y comercio establecidas o que se establezcan para la conservación y venta. **h)** Abstenerse de vender bebidas alcohólicas o sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, ni tampoco podrá instalar maquinitas, juegos de azar o suerte o aleatorios en las áreas dadas en arrendamiento. **i)** El CONTRATISTA se obliga a contratar y mantener personal idóneo en el manejo y preparación de alimentos, debidamente uniformadas con colores claros, el uniforme debe constar de cofia, gorro o malla que cubra totalmente el cabello, guantes de polietileno de baja densidad. Igualmente en el momento que la Metropolitana de Ibagué determine la inconveniencia por el uso o exija el cambio de uniforme, es deber realizarlo sin reparo alguno. **j).** Mantener elementos y equipos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Los elementos comestibles deben ser aptos para el consumo humano y no se permitirá la venta de comidas y comestibles de días anteriores de preparación; así mismo los elementos deben estar disponibles en exhibición, de conformidad con la propuesta. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El CONTRATISTA se obliga a tener suficientes elementos de consumo para el expendio a los usuarios, sea comestibles, bebidas, y demás productos. El continuo llamado de atención por la falta de productos es causal de terminación unilateral del contrato por parte de la Metropolitana de Ibagué. **k)** El CONTRATISTA no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del Arrendador; si la hace quedará a favor de la Metropolitana de Ibagué, sin reconocer suma alguna por ella. **l).** El CONTRATISTA se obliga a cumplir con todas las obligaciones al sistema de seguridad social integral, aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y al SENA, de acuerdo con la Ley 828 de 2003 y la legislación laboral. **PARÁGRAFO TERCERO:** La Policía Metropolitana de Ibagué, en cualquier evento realizará sin previo aviso revisión al pago de los salarios, prestaciones sociales, aportes parafiscales, en los que el CONTRATISTA tendrá disponible una carpeta con toda la documentación. **l)** Cumplir con las condiciones técnicas adicionales establecidas en el anexo dos del presente contrato. **m)** El horario mínimo de servicio será de Domingo a Domingo incluido festivos, desde las 06:00 horas hasta las 21:00 horas. El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará de 05:00 a 07:00 horas y de 14:00 hasta 17:00 horas, bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así como la verificación de antecedentes de las personas que realicen esta actividad. Lo anterior puede ser modificado de acuerdo a las circunstancias y/o ordenes que emitan el mando institucional. **PARÁGRAFO CUARTO:** Cuando por razones de alguna actividad extra, previa coordinación con el supervisor del contrato, la jornada de atención se podrá prolongar o reducir. **n)** Dar pronta respuesta y solución a las solicitudes que para el efecto hagan los

usuarios, el Área Administrativa y Financiera y/o la Metropolitana de Ibagué. **ñ)** EL CONTRATISTA efectuará fumigación de control de insectos y roedores cada TRES meses por una empresa certificada, allegando la certificación de esta actividad a la oficina de Contratos y la desinfección diaria con hipoclorito de sodio. **o)** EL CONTRATISTA deberá observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores y usuarios en general. La Metropolitana de Ibagué, 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 CONTRATISTA. **p)** EL CONTRATISTA deberá mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además de los equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial. **q)** EL CONTRATISTA adquirirá bajo su propia cuenta y riesgo los víveres, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el suministro de comestibles, bebidas y dulcería y para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho La Policía Nacional – Metropolitana de Ibagué, de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por EL CONTRATISTA. **r)** EL CONTRATISTA venderá y cobrará a los usuarios los comestibles, bebidas y dulcería, en forma directa y condiciones que estime conveniente. La Policía Nacional – Metropolitana de Ibagué, no se hace responsable ni mucho menos descontará por nómina ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con EL CONTRATISTA ni de las adquiridas por esta con terceras personas. **PARÁGRAFO QUINTO:** El listado de precios y productos deberá estar publicado en un lugar visible, con elementos acorde a la decoración, estos son acordes a la propuesta presentada, cualquier incremento o cambio en los productos ofertados que se realice deberá ser solicitado por escrito a la Policía Metropolitana de Ibagué, y soportado con un estudio de mercado, este incremento no deberá superar el IPC, **s)** Las personas que EL CONTRATISTA contrate como empleados, deberán someterse a estudio de seguridad. **t)** EL CONTRATISTA, se obliga hacer llegar ante la Policía Metropolitana de Ibagué, las hojas de vida del personal que va a brindar el servicio, la cual deberá llevar certificado de manejo y manipulación de alimento expedido por la entidad certificada para ello y los exámenes médicos establecidos para la manipulación de alimentos, y a la Metropolitana de Ibagué el listado de estos para su respectivo ingreso a las instalaciones. El incumplimiento a esta obligación será causal de Terminación unilateral del presente contrato. **u)** Las demás inherentes al presente contrato, de conformidad con las disposiciones legales. **NOVENA – OBLIGACIONES DEL ARRENDADOR:** Las obligaciones del ARRENDADOR serán las señaladas en las Normas Cíviles y serán las siguientes **a).** Facilitar el ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DEL COMPLEJO POLICIAL PICALÉÑA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA TOLIMA. **b).** Permitir el acceso del personal empleado por el CONTRATISTA y proveedores a las áreas antes mencionadas destinadas para la venta de comestibles, bebidas y dulcería; quienes deberán identificarse previamente y solamente con la finalidad de la prestación de servicios en el local y en las horas establecidas. **c)** Realizar un inventario sobre los elementos entregados al CONTRATISTA. **DECIMA – INDEMNIDAD DE LA METROPOLITANA DE IBAGUÉ:** El CONTRATISTA mantendrá indemne a la ESCUELA 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 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 a la Metropolitana de Ibagué y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el contratista no asume debida y oportunamente la defensa de la Metropolitana de Ibagué ésta podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al contratista, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el contratista, la Metropolitana de Ibagué tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista, por razón de los servicios motivo del contrato, o a recurrir a la garantía otorgada o a utilizar cualquier otro medio legal. **DECIMA PRIMERA – DESTINACIÓN:** El CONTRATISTA se compromete a utilizar exclusivamente las áreas objeto del presente contrato para la venta de productos comestibles ofertados al personal de estudiantes y personas que visiten las instalaciones de la Metropolitana de Ibagué. Así mismo, de conformidad con la propuesta presentada por el CONTRATISTA. Por lo anterior no podrá ser cambiado, ni cederla, ni subarrendar, ni almacenar en él o permitir que se guarden sustancias explosivas o perjudiciales que afecten la seguridad e higiene del inmueble. **DECIMA SEGUNDA – RECIBO Y ESTADO DEL INMUEBLE:** EL CONTRATISTA declara que ha recibido el inmueble objeto de este

contrato en buen estado y entera satisfacción conforme al inventario que se firma por separado y forma parte del presente contrato. **DECIMA TERCERA – MEJORAS:** EL CONTRATISTA tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la Ley (Art. 2028 a 2030 del Código Civil) y no podrá realizar otras sin el consentimiento escrito del ARRENDADOR. **PARÁGRAFO:** Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones a que se hagan con miras al funcionamiento de la caseta no tienen la calidad de mejoras. **DECIMA CUARTA – CONTRATACIÓN DEL PERSONAL:** EL CONTRATISTA gozará de plena libertad para contratar a su cargo y bajo su propia responsabilidad el personal suficiente e idóneo que sea necesario para cumplir con el objeto del contrato, no obstante lo anterior, EL ARRENDADOR queda facultado para solicitar remover cualquier empleado de ella. Así mismo EL CONTRATISTA se obliga a responder por su cuenta el riesgo a su costa de acuerdo a las leyes laborales y subcontratos que haya celebrado, por el pago oportuno de salarios, honorarios y prestaciones sociales de los trabajadores que utilice en la ejecución del contrato. Exonerando de cualquier responsabilidad o pago por este concepto al ARRENDADOR. **DECIMA 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 NACIONAL – METROPOLITANA DE IBAGUÉ**, 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) PENAL PECUNIARIA.** – Dentro de los cinco (5) días calendario siguientes a la suscripción y registro del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al CONTRATISTA, éste deberá constituir y presentar a favor de la **POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ**, uno cualquiera de los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos: i) **DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Por el Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato, la vigencia (4 meses) y (60) días calendario más, incluyendo sus adiciones si a ello hubiere lugar. ii) **DE CALIDAD DEL SERVICIO:** Por el cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato, la vigencia (4 meses) y un (1) año más, incluyendo sus adiciones si a ello hubiere lugar. iii) **DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución, a la vigencia del contrato (4 meses) y tres (3) años más, iv) **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL,** Por un valor equivalente a DOSCIENTOS (200) SMLMV, que incluye el amparo de envenenamiento por alimentos, a partir de la firma del contrato, La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución del contrato, incluyendo sus adiciones si a ello hubiere lugar. **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 1082 de 2015. **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. **DECIMA SEXTA – FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:** El CONTRATISTA no será responsable, ni se considera que ha incurrido en incumplimiento de sus obligaciones, cuando se presentare durante la ejecución del presente contrato circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito y otros hechos fuera de su control, conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1890. EL CONTRATISTA se obliga a informar por escrito AL ARRENDADOR dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas, acompañando a la mencionada comunicación de todos los documentos y pruebas de soporte que demuestren los hechos, manifestando el tiempo estimado dentro del cual cumplirá su obligación en caso de que persista la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, El CONTRATISTA informará por escrito al Arrendador dicha circunstancia o circunstancias cada diez (10) días calendario hasta por un término máximo de sesenta días (60) calendarios, vencido el cual EL ARRENDADOR podrá dar por terminado el contrato lo cual comunicará a EL

CONTRATISTA sin que haya lugar a sanción alguna para este. Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes con el fin de prorrogar el plazo de ejecución del contrato, de tal forma que se reponga el tiempo dentro del cual han existido dichas causales. **DECIMA SÉPTIMA – SUBARRIENDO Y CESIÓN:** EL CONTRATISTA no podrá subarrendar el inmueble, ni podrá ceder el presente contrato en todo o en parte a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera sin autorización previa, expresa y escrita expedida por la entidad contratante, la cual se reserva el derecho a aceptarla o negarla. El incumplimiento de lo dispuesto en esta cláusula, será causal de caducidad. **DECIMA OCTAVA – SUPERVISIÓN:** La supervisión del presente contrato, por parte del ARRENDADOR, será ejercida por el Jefe Grupo Logístico de la Metropolitana de Ibagué o quien haga sus veces, quienes además serán los competentes para conocer y coordinar con EL CONTRATISTA, todo lo relacionado con el normal desarrollo del mismo, quedando facultados para resolver las cuestiones sobrevivientes dentro de los parámetros establecidos en el contrato y deben informar a la Metropolitana de Ibagué o quién haga sus veces, cualquier anomalía que se presente, con el fin de adoptar las medidas jurídicas necesarias. **PARÁGRAFO:** EL ARRENDADOR a través de los funcionarios encargados de la supervisión del contrato, podrá visitar el inmueble arrendado en cualquier momento y las veces que este considere necesarias. **DECIMA NOVENA – TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL:** El presente contrato se rige por los principios de terminación, modificación e interpretación unilateral consagrados en los Art. 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. Terminación del contrato: Son causales de terminación unilateral del contrato entre otras: **A) POR PARTE DEL CONTRATISTA:** 1) La no cancelación por parte DEL CONTRATISTA del canon de arrendamiento. 2) El Subarriendo, la cesión o el cambio de destinación del inmueble. 3) La no presentación del certificado de manejo y manipulación de alimentos. 4) El constante llamado de atención por falta de existencia de productos o mala calidad en el servicio 5) Por falta de personal para la prestación del servicio, que labora con la respectiva dotación para la prestación del servicio. 6). El incumplimiento de las condiciones técnicas del presente contrato. 7). Conceder créditos al personal que labora en la Metropolitana de Ibagué, generando una cultura del endeudamiento de la misma, 8) Tener productos con fecha de vencimiento expiradas dentro de su están 9). Las demás que señale el Código Civil y de comercio y demás normas concordantes. 10). La realización de mejoras o ampliaciones del inmueble sin autorización expresa del ARRENDADOR. **B) POR PARTE DEL ARRENDADOR:** 1) Los actos del ARRENDADOR que afecten gravemente el goce del bien arrendado. 2) El desconocimiento por parte del ARRENDADOR de los derechos reconocidos a EL CONTRATISTA por la Ley o por el contrato. 3) Las demás que señale el Código Civil y normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Cualquiera de las partes podrá dar por terminado el contrato de arrendamiento, dando aviso a la otra parte por los menos con un mes de anticipación a la fecha de vencimiento del término inicialmente pactado, de lo contrario se producirá la prórroga a que se refiere el parágrafo de la cláusula sexta del presente contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Terminado el contrato se procederá a liquidar el mismo, mediante acta suscrita por las partes, haciéndose exigible el pago de los cánones o de cualquier obligación a cargo DEL CONTRATISTA, previo los trámites administrativos y fiscales vigentes. **VIGÉSIMA – DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Forman parte integral del presente contrato y se anexa al mismo los siguientes documentos: Mecanismos de cobertura del riesgo de amparos correspondientes. Los demás documentos que se relacionan con el presente contrato como invitación, propuesta. **VIGÉSIMA PRIMERA – RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO:** EL CONTRATISTA se obliga para con la Escuela de Policía Gabriel González a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación clasificada, todos los aspectos relacionados con el servicio que presta a la Metropolitana de Ibagué, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la unidad, conocidos o que llegasen a ser conocidos por EL CONTRATISTA durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad al mismo. **VIGÉSIMA SEGUNDA – APLICACIÓN A LOS PRINCIPIOS GENERALES:** De conformidad con lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, el presente contrato además de sus estipulaciones, se rige por los principios previstos en las normas civiles, comerciales y las consagradas en esta ley, que corresponde a su esencia y naturaleza. **VIGÉSIMA TERCERA – DECLARACIÓN EXPRESA:** EL CONTRATISTA declara que al suscribir el presente contrato no se haya incurrido en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en el artículo 127 de la Constitución Política y en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993. **VIGÉSIMA CUARTA – SUJECCIÓN A LA LEY COLOMBIANA:** Para cualquier efecto derivado del incumplimiento de este contrato, se someterá a la Ley Colombiana y a las autoridades legales preestablecidas. **VIGÉSIMA QUINTA – SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Conforme al Artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes se comprometen a utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley. **VIGÉSIMA SEXTA – LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** Se procederá a la liquidación del contrato por el vencimiento del término del contrato y en las demás circunstancias que prevea la Ley. **VIGÉSIMA SÉPTIMA – CADUCIDAD**

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO «NUMERO DE PROCESO» DEL 26/01/2018

CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y «EL SEÑOR A» «CONTRATISTA», MAYOR DE EDAD, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA N° «CC_No» EXPEDIDA EN DE «Expedida», CUYO OBJETO ES EL «OBJETO CONTRATO».

ADMINISTRATIVA: En caso de que el CONTRATISTA incumpla con alguna de las obligaciones a su cargo, LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ, podrá declarar la caducidad del presente contrato, en los términos y condiciones previstas para ello en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993, en los casos previstos en el Decreto 1875 de 1992, artículos 2 y 3, Ley 40 de 1993, artículo 25, ley 418 de 1997, capítulo 2º artículo 90 y siguientes, Ley 828 de 2003 y demás normas que así lo dispongan, podrá proceder a la declaratoria de caducidad del contrato, lo cual, se hará mediante acto administrativo debidamente motivado, que dará origen al siniestro de incumplimiento. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En todo caso, será requisito previo para la declaratoria de caducidad de un contrato, el requerimiento al contratista concediéndole un término prudencial para que formule las explicaciones y justificaciones respectivas, las que, deberán ser consideradas y valoradas por la administración en aras del debido proceso. La resolución mediante la cual se declare la caducidad del contrato, deberá notificarse personalmente al contratista y a la aseguradora. Si dicha notificación no es posible, se acudirá al trámite señalado para el efecto en el Código Contencioso Administrativo. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** La resolución mencionada sólo será susceptible del recurso de reposición. La caducidad podrá declararse hasta antes de la liquidación del contrato. La resolución que declare la caducidad del contrato dispondrá además, el cobro de la cláusula penal pecuniaria, la garantía única (en caso de existir pólizas), y la liquidación del contrato. **VIGÉSIMA OCTAVA – DOMICILIO:** Para efectos legales y judiciales el domicilio se fija en la ciudad de Ibagué Avenida Ferrocarril entre calles 21 y 23 Barrio la Estación. **VIGÉSIMA NOVENA – REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere: La firma del contrato por parte DEL CONTRATISTA y EL ARRENDADOR y notificación del mismo – Para constancia se firma en Ibagué – Tolima a los 26 de Enero de 2018

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel JORGE HERNANDO MORALES VILLAMIZAR
Comandante Policía Metropolitana de Ibagué

CONTRATISTA,

JORGE MARIO SÁNCHEZ PEDRAZA
C.C. 1110514326 DE Ibagué - Tolima
Representante legal CENTRO AGROINDUSTRIAL LA PROVIDENCIA
NIT. 900646762-1

Elaborado por: Subintendente Diego Leandro Casas León
Analista de contratos METIB
Revisado por: Subcomisario Luis Ángel Olarte
Jefe Área de Contratos METIB (E)
Revisado por: Teniente Luis Gabriel Martínez Portela
Asesor Jurídico METIB
Aprobado: Teniente Andrea Carolina Mejía Caicedo
Jefe Administrativo METIB
Fecha de elaboración: 26 de enero de 2018
Archivo:

Carrera 48 Sur N° 157-199 Vía Picalaña
Tel: 2708401 EXT. 33440
metib.arcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co



ANEXO No. 1 DATOS DEL CONTRATO



No. GP 135 - 55

No. SC 6545 - 55

No. CO - 6545 - 55

CONTRATO No.	87-1-30001-2018 del 26/01/2018
CONTRATANTE	LA POLICÍA NACIONAL METROPOLITANA DE POLICÍA IBAGUÉ

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO «NUMERO DE PROCESO» DEL 26/01/2018

CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y «EL SEÑOR A» «CONTRATISTA», MAYOR DE EDAD, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA N° «CC_No» EXPEDIDA EN DE «Expedida», CUYO OBJETO ES EL ««OBJETO CONTRATO»».

REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel JORGE HERNANDO MORALES VILLAMIZAR																																							
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	79,753,455 de Bogotá																																							
CARGO	COMANDANTE POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ.																																							
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución de delegación No. 00008 de 1 de Enero de 2017																																							
CONTRATISTA	NOMBRE: JORGE MARIO SÁNCHEZ PEDRAZA DOC. IDENTIDAD: 1110514326 de Ibagué - Tolima CIUDAD NOTIFICACIÓN: Ibagué - Tolima DIRECCIÓN: Transversal 1a Sur No. 47-02 Zona Industrial El Papayo TELÉFONO: 3132872446 - 3108068290 E-MAIL: ceaiprosas@gmail.com																																							
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso PN METIB CD 001 – 2018, CONTRATACIÓN DIRECTA – Arrendamiento, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 83 del Decreto 1082 de 2015.																																							
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el Jefe Grupo Logístico METIB o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Comandante de la Metropolitana de Ibagué, 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.																																							
CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE FRUTERIA EN LAS INSTALACIONES DEL COMPLEJO POLICIAL PICALÉÑA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA TOLIMA																																							
CLAUSULA TERCERA.- VALOR	<p>Para efectos legales y presupuestales, el valor total del contrato asciende a la suma de TREINTA Y TRES MILLONES SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS M/CTE (\$33.065.520,00).</p> <table><tr><th colspan="3">RESTAURANTE</th></tr><tr><th>CANON ARRENDAMIENTO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS</th><th>MENSUAL</th><th>VALOR TOTAL 12 MESES</th></tr><tr><td>Canon de Arrendamiento</td><td>\$ 1.457.260</td><td>\$ 17.487.120</td></tr><tr><td>Servicio de Energía</td><td>\$ 269.251</td><td>\$ 3.231.012</td></tr><tr><td>Servicio de Acueducto</td><td>\$ 226.659</td><td>\$ 2.719.908</td></tr><tr><td>Servicio de Alcantarillado</td><td>\$ 175.227</td><td>\$ 2.102.724</td></tr><tr><td>TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS</td><td>\$ 2.128.397</td><td>\$25.540.764</td></tr></table> <table><tr><th colspan="3">LOCAL FRUTERIA</th></tr><tr><th>CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL</th><th>MENSUAL</th><th>VALOR TOTAL 12 MESES</th></tr><tr><td>Canon de Arrendamiento</td><td>\$509.600</td><td>\$6.115.200</td></tr><tr><td>Servicio de Agua</td><td>\$0</td><td>\$0</td></tr><tr><td>Servicio de Energía</td><td>\$117.463</td><td>\$1.409.556</td></tr><tr><td>TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO NO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS</td><td>\$627.063</td><td>\$7.524.756</td></tr></table>	RESTAURANTE			CANON ARRENDAMIENTO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES	Canon de Arrendamiento	\$ 1.457.260	\$ 17.487.120	Servicio de Energía	\$ 269.251	\$ 3.231.012	Servicio de Acueducto	\$ 226.659	\$ 2.719.908	Servicio de Alcantarillado	\$ 175.227	\$ 2.102.724	TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	\$ 2.128.397	\$25.540.764	LOCAL FRUTERIA			CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES	Canon de Arrendamiento	\$509.600	\$6.115.200	Servicio de Agua	\$0	\$0	Servicio de Energía	\$117.463	\$1.409.556	TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO NO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	\$627.063	\$7.524.756
RESTAURANTE																																								
CANON ARRENDAMIENTO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES																																						
Canon de Arrendamiento	\$ 1.457.260	\$ 17.487.120																																						
Servicio de Energía	\$ 269.251	\$ 3.231.012																																						
Servicio de Acueducto	\$ 226.659	\$ 2.719.908																																						
Servicio de Alcantarillado	\$ 175.227	\$ 2.102.724																																						
TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	\$ 2.128.397	\$25.540.764																																						
LOCAL FRUTERIA																																								
CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES																																						
Canon de Arrendamiento	\$509.600	\$6.115.200																																						
Servicio de Agua	\$0	\$0																																						
Servicio de Energía	\$117.463	\$1.409.556																																						
TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO NO INCLUIDOS LOS SERVICIOS PÚBLICOS	\$627.063	\$7.524.756																																						
CLAUSULA CUARTA.- FORMA DE PAGO	<p>El contratista se obliga a pagar el valor del contrato que resulte del presente Proceso, mes anticipado a favor de la Policía Nacional – Policía metropolitana de Ibagué, dentro de los cinco (05) primeros días de cada mes siguientes a la fecha de cumplimiento. Por lo tanto el valor se cancelara según los informes del supervisor, en la siguiente cuenta:</p> <p>Cuenta Corriente No: 110-551050321 Recaudo Código 1-4</p>																																							

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO «NUMERO DE PROCESO» DEL 26/01/2018

CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y «EL SEÑOR A» «CONTRATISTA», MAYOR DE EDAD, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA N° «CC_No» EXPEDIDA EN DE «Expedida», CUYO OBJETO ES EL ««OBJETO CONTRATO»».

	<p>Fondos Especiales Policía Metropolitana de Ibagué Banco: Banco Popular. Una vez efectuado la consignación deberá entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Policía metropolitana de Ibagué y una fotocopia del pago al Supervisor del Contrato, con los soportes de pago de seguridad integral de sus empleados.</p> <p>El incremento por canon de arrendamiento se llevara a cabo cada 12 meses y este se realizara automáticamente de acuerdo a la inflación (IPC) decretada por el DANE del año inmediatamente anterior.</p> <p>No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.</p>
CLAUSULA SEXTA. – PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 26/01/2019 , para un total de doce (12) meses. El plazo de ejecución podrá prorrogarse por un periodo igual si ninguna de las partes manifiesta su intención en el sentido de la terminación del contrato de arrendamiento a que haya lugar, con el incremento del canon de arrendamiento de acuerdo a lo establecido por el gobierno nacional en lo concerniente al arrendamiento de vivienda, o en su defecto con un (01) mes de anticipación se debe dar aviso escrito de su terminación por parte de cualquiera de las partes.
CLAUSULA SÉPTIMA.- VIGENCIA	La Vigencia del presente contrato será igual al plazo de ejecución y para efectos de liquidación hasta cuatro meses más.
CLAUSULA DECIMA OCTAVA – MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

LA POLICÍA NACIONAL


Coronel JORGE HERNANDO MORALES VILLAMIZAR
Comandante Policía Metropolitana de Ibagué

CONTRATISTA

JORGE MARIO SÁNCHEZ PEDRAZA
C.C. 1110514326 de Ibagué - Tolima
Representante legal de CENTRO AGROINDUSTRIAL LA PROVIDENCIA
NIT. 900646762-1

Carrera 48 Sur N° 157-199 Vía Picalaña
Tel: 2708401 EXT. 33440
metib.arcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co



No. GP 135- 55



No. SC 6545- 55



No. CO - 6545- 55

ANEXO No. 2

No.	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
-----	-------------	--------	-----------

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO «**NUMERO DE PROCESO**» DEL 26/01/2018

CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y «EL SEÑOR A» «CONTRATISTA», MAYOR DE EDAD, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA N° «CC_No» EXPEDIDA EN DE «Expedida», CUYO OBJETO ES EL ««OBJETO CONTRATO»».

1	<p>El proponente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para ofertar en las zonas que se entregan en arriendo como mínimo para suministrar tres (03) alimentaciones diarias al personal de profesionales en el restaurante.</p> <p>El horario de atención será todos los días desde las 06:00 horas a las 19:00 horas, en autoservicio, como hora temprana, previa coordinación con el supervisor del contrato. Se debe tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si llegasen a necesitarse (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).</p>		
2	<p>El contratista se compromete a prestar sus servicios en la FRUTERIA del complejo, en este sitio tiene autorizado únicamente el suministro de productos de FRUTERIA.</p> <p>El horario de atención es todos los días, desde las 06:00 horas a las 19:00 horas, como hora temprana, previa coordinación con el supervisor del contrato y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).</p>		
	<p>ELEMENTOS MÍNIMOS REQUERIDOS</p> <p>PRODUCTOS ALIMENTICIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • AGUA EN BOTELLA Y BOLSA • JUGOS (CAJA Y BOTELLA) • GASEOSAS (PERSONAL Y FAMILIAR) • BEBIDAS HIDRATANTES Y ENERGIZANTES • LÁCTEOS (LECHE, YOGURT, QUESOS, KUMIS) • CARNES FRÍAS Y EMBUTIDOS • ENLATADOS (ATÚN, VERDURAS, FRUTAS, GRANOS, MERMELADA, SALSAS) • GALLETAS (PAQUETES Y UNIDAD) • PANADERÍA (VARIEDAD DE PAN DEBIDAMENTE EMPACADO) • CONFITERÍA (PAQUETES Y POR UNIDAD) • FRUTAS (POR UNIDAD Y PAQUETE) • CEREALES (EN CAJA, BOLSA) • GRANOLAS • HELADOS • VÍVERES (CAFÉ, AZÚCAR, AZÚCAR LIGHT, AZÚCAR MORENA, PANELA, CHOCOLATE,) <p>COMIDAS RÁPIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • HAMBURGUESA SENCILLA • HAMBURGUESA DOBLE CARNE • PERRO CALIENTE AMERICANA • PERRO CALIENTE SENCILLO • SALCHIPAPA • CHORIPAPA • SÁNDWICH • CHORIZO • ENSALADA DE FRUTAS • JUGOS NATURALES <p>PRODUCTOS DE PAPELERÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ESFEROS (DIFERENTES COLORES) • CUADERNOS 		

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO «NUMERO DE PROCESO» DEL 26/01/2018

CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y «EL SEÑOR A» «CONTRATISTA», MAYOR DE EDAD, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA N° «CC_No» EXPEDIDA EN DE «Expedida», CUYO OBJETO ES EL ««OBJETO CONTRATO»».

	<ul style="list-style-type: none"> MARCADORES (PERMANENTES Y BORRABLES DIFERENTES COLORES) RESALTADORES BORRADORES BISTURÍS SACAPUNTAS AGENDA DE BOLSILLO REGLAS CORRECTORES COLBON (LÍQUIDO Y EN BARRA) CARTULINA Y/O PAPEL BON (DIFERENTES TAMAÑOS) 		
3	<p>El contratista se compromete hacer uso únicamente de las áreas que le sean arrendadas, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> Restaurante FRUTERIA comprende un local. <p>El contratista será el responsable del aseo y del mantenimiento de las zonas dadas en arriendo.</p>		
4	<p>El contratista debe presentar junto con la oferta tres propuestas diferentes para menú básico de desayunos, almuerzos y cena de lunes a domingo y productos de FRUTERIA.</p> <p>El contratista se obliga a suministrar estos menús durante el desarrollo del contrato, se debe prever tener la disponibilidad de los alimentos indicados en cada menú con el fin de no reemplazar los alimentos indicados para cada día, estos menús harán parte integral del contrato.</p> <p>El contratista no podrá servir comidas preparadas el día anterior, los alimentos se deben preparar el mismo día en que serán consumidos.</p>		
5	<p>Los menús deberán presentarse discriminados en sus componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, contendrán además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, tal situación se acreditará acompañando a la propuesta la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús.</p> <p>Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.</p>		
6	<p>Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre manufactura y salubridad pública.</p>		
7	<p>PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:</p> <p>Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal (uniformes limpios, que existe uniformidad en el personal, no uso de joyas, uso correcto del tapaboca y 		

	<p>del gorro para la cabeza) y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores (no consumir alimentos dentro del comedor), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. Deberá ubicar en determinadas áreas de la cocina dispensadores de gel líquido antibacterial para uso del personal que manipula alimentos. ➤ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. ➤ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapabocas. ➤ Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. ➤ Uso de calzado blanco, cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable y tacón bajo. ➤ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS. ➤ 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 hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor) ➤ 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 ser servidos. (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 fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ➤ Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ➤ Deberán 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. ➤ Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos. ➤ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del día de utilización. ➤ En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS “Las primeras en entrar serán las primeras en salir”. <p>EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos.</p> <p>Por lo tanto, se deberá entregar mensualmente por parte del CONTRATISTA al supervisor del contrato los siguientes soportes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas 		
--	---	--	--

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO «**NUMERO DE PROCESO**» DEL 26/01/2018

CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y «EL SEÑOR A» «CONTRATISTA», MAYOR DE EDAD, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA N° «CC_No» EXPEDIDA EN DE «Expedida», CUYO OBJETO ES EL ««OBJETO CONTRATO»».

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Análisis microbiológicos de los alimentos preparados ➤ Certificación verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados y ubicados emitida por el supervisor. ➤ Análisis microbiológico del agua ➤ Formatos donde se evidencien tomas de muestras de agua (cloro y pH) ➤ Registro de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran. ➤ Registros de fechas de vencimiento de las materias primas utilizadas y/o almacenadas ➤ Las demás certificaciones y/o registros a que haya lugar, que demuestren el cumplimiento a la mencionada normatividad. 		
8	EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes de trabajo para lo cual deberá tener previsto la ejecución del SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 (Antiguo Programa de Salud Ocupacional) y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.		
9	El oferente deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia mínima de un (01) mes, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Policía Metropolitana de Ibagué.		
10	<p>El contratista se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias.</p> <p>Dentro de sus documentos debe encontrarse una carpeta por cada proveedor del comedor, donde se encuentre certificado de Cámara de Comercio, permisos INVIMA, permisos Secretaria de Salud Departamental etc., a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos.</p> <p>Igualmente los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del Territorio Colombiano con los requisitos sanitarios que garantizan la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades Sanitarias incluida Sanidad de la Policía Nacional realiza las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, buscando garantizar la cadena de frio de los alimentos perecederos y condiciones higiénicas de los mismos, para lo cual debe ser mínimo un vehículo tipo furgón adecuado con sistema de refrigeración.</p>		
11	El contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.		
12	El contratista se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible en las instalaciones de los Restaurantes y de la FRUTERIA.		
13	El Contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales a sus empleados, calidad del servicio.		
14	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las		

	<p>normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 y 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 requieran ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularan 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 de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos y/o estantes a una altura de 15 cm del piso) ➤ 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 se presenten peligros de contaminación para alimentos. ➤ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinara 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. 		
15	<p>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 suministro del restaurante y FRUTERIA.</p> <p>Se le prohíbe el ingreso de vivieres de contrabando o en mal estado.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>El arrendatario se compromete a cumplir el Decreto 1500 de 2007 “Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación”.</p>		
16	<p>El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizara bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Policía Nacional, para lo cual el contratista debe permitir la revisión de los vehículos y elementos ingresados, dicho horario será de 05:00 a 07:00 horas y de 14:00 hasta 17:00 horas.</p>		

17	EL ARRENDATARIO se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.		
18	<p>PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO</p> <p>Se debe prever que el personal labore por turnos, con el fin de garantizar un buen servicio y atención en el horario requerido por la institución.</p> <p>El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.</p> <p>Se debe tener en la entrada de la cocina batas, gorros y tapabocas disponibles para el acceso de los visitantes.</p> <p>EL ARRENDATARIO destinara un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimientos, sistema PEPS, humedad, ventilación libres de arácnidos y roedores. Toma de temperatura a los cuartos fríos y de congelación tres veces al día, registrarla en el formato entregado para verificar el correcto funcionamiento de equipos.</p>		
19	El oferente se compromete a remitir con la suscripción del contrato, las hojas de vida del personal que laborara con él, previa a la suscripción del contrato laboral con éstos.		
20	<p>EXIGENCIAS EN MATERIA DE HIGIENE Y SANIDAD AL PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> REQUISITOS DEL PERSONAL: <p>El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen. EL ARRENDATARIO tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.</p> <p>EL ARRENDATARIO tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos 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 de la manipulación de alimentos.</p> <p>La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 		

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO «NUMERO DE PROCESO» DEL 26/01/2018

CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y «EL SEÑOR A» «CONTRATISTA», MAYOR DE EDAD, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA N° «CC_No» EXPEDIDA EN DE «Expedida», CUYO OBJETO ES EL ««OBJETO CONTRATO»».

	<p>5. Certificado médico.</p> <p>El contratista se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a trabajar en los comedores e igualmente deben acreditar curso de atención al cliente con empresa certificada, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Policía Nacional.</p>		
21	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual estará a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, ARP y demás previsiones de ley.		
22	El contratista se compromete a tener personal calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de Ingeniero de Alimentos y Profesional Nutricionista para lo cual deberá presentar la hoja de vida con certificaciones académicas y adicionalmente acreditarle experiencia mínima de un (1) año.		
23	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.		
24	<p>El Contratista se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y FRUTERIA esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, zapato cerrado blanco antideslizante, traje térmico para ingreso a cuartos fríos etc.), el personal que labora en el comedor, debe portar un brazalete de identificación que indique nombres y apellidos, RH, tipo de sangre, EPS, ARL, teléfono de un acudiente para identificación en caso de presentarse alguna eventualidad, fotocopia del carnet de vacunación, debe presentar registro de vacunas contra la Hepatitis B.</p> <p>Así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) en coordinación con la oficina de seguridad de la unidad.</p>		
25	El oferente se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.		
26	Queda prohibido que el arrendatario y sus empleados ingresen menores de edad y personas ajenas al servicio a las instalaciones dadas en arrendamiento, así mismo se prohíbe el uso de las piscinas y/o zonas comunes de la unidad.		
27	El contratista se compromete a remitir como mínimo con siete (7) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo contratista. De igual forma deberá informar con quince (15) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en los locales arrendados.		
28	El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al Comando de la Policía Metropolitana de Ibagué, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del ARRENDADOR.		
29	El oferente se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.		

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO «NUMERO DE PROCESO» DEL 26/01/2018

CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y «EL SEÑOR A» «CONTRATISTA», MAYOR DE EDAD, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA N° «CC_No» EXPEDIDA EN DE «Expedida», CUYO OBJETO ES EL «OBJETO CONTRATO».

30	El oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
31	El oferente certificara por escrito que cubrirá con los gastos de la LICENCIA SANITARIA para el inmueble objeto de arriendo, y respecto al personal de producción y distribución, éste deberá acreditarse idóneo en manipulación de alimentos.		
32	Mantener en días especiales, como son los llamados de alistamiento, para el personal que labora en las dependencias enunciadas, el mismo horario de atención a los usuarios que en días normales y eventualmente en algunos domingos y festivos de acuerdo a las disponibilidades que se presenten.		
33	Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los 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.		
34	Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores o usuarios en general.		
35	Mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios. Así mismo mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.		
36	El Contratista se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna, ágil y buena atención, tratando de evitar largas filas y demoras. Si es necesario contratar más personal o adquirir elementos para la mejora del servicio debe hacerse, como mesas sillas y demás.		
37	El contratista se compromete en suministrar el menaje necesario para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos.		
38	El contratista debe garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato. Los cuáles serán entregados con los respectivos inventarios.		
39	COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL: Como aporte al Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional, y la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el ARRENDADOR deberá: ➤ Hacer uso de TECNOLOGÍAS LIMPIAS, dando uso correcto al consumo de agua y energía, desarrollando programas ahorradores en pro del bienestar del medio ambiente. ➤ El ARRENDATARIO empleara de preferencia productos de sello ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel Nacional o Internacional, como certificaciones en la Norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados. ➤ El arrendatario dispondrá de un funcionario quien será el encargado de hacer cumplir la normatividad en las prácticas y manejo de residuos, quien realizara		

las coordinaciones con el responsable de gestión ambiental de la Policía Metropolitana de Ibagué.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:

- EL ARRENDATARIO realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después 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 elimine la generación de malos olores, insectos y roedores.
- El establecimiento debe disponer de recipientes con tapas de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad, para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos así:

ORGÁNICOS	ORDINARIOS	PAPEL Y CARTÓN	PLÁSTICO
BOLSA COLOR CREMA	BOLSA COLOR VERDE	BOLSA COLOR GRIS	BOLSA COLOR AZUL

- En el restaurante un punto ecológico de recolección con recipientes de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados, tapas y bolsas apropiadas, por cada ala, para un total de tres puntos ecológicos, según el código de colores establecidos.
- En la FRUTERIA un punto ecológico de recolección con recipientes, tapas y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos
- El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizada, en perfecto estado de orden y limpieza, 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 de los alimentos.
- EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa de Gestión Integral de los Residuos de la Unidad. EL ARRENDATARIO, evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS:

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, exceptuando elementos de icopor y sus derivados, cuyo uso no está permitido en el interior de la Escuela Nacional de Operaciones CENOP.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:

Los residuos de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos o sobras que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva. EL ARRENDATARIO estará obligado a contratar los

	<p>servicios de recolección, transporte y disposición final de estos residuos diariamente.</p> <p><u>LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumido por EL ARRENDATARIO. ➤ EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de 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 semanalmente de las trampas de grasa y cada 30 días presentar la certificación de disposición final de las grasas. ➤ El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa, deber tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que 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. ➤ Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan. 		
40	Permitir que el arrendador realice los respectivos estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de restaurante.		
41	<p>EL ARRENDATARIO se compromete a llevar una hoja de vida de los equipos del comedor, donde se evidencia acciones preventivas y correctivas para su buen funcionamiento, como son (las marmitas, cuartos fríos, estufas, hornos, calentadores, y demás equipos que se utilizan diariamente) y reposición del equipo si fuere del caso que para efecto le entregue en inventario la Policía Metropolitana de Ibagué, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL.</p> <p>Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.</p>		
42	<p>Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios, debiendo ser desinfectados de manera diaria con solución de hipoclorito. En los comedores no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas, las tablas de picado deben ser desinfectadas de manera diaria.</p> <p>Se deben barrer y limpiar las áreas cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Trapear el piso con solución de hipoclorito. 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.</p> <p>DESINFECCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones 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. Se incluyen ventiladores y luminarias. ➤ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado y condiciones de operación para evitar accidentes. 		

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO «NUMERO DE PROCESO» DEL 26/01/2018

CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y «EL SEÑOR A» «CONTRATISTA», MAYOR DE EDAD, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA N° «CC_No» EXPEDIDA EN DE «Expedida», CUYO OBJETO ES EL «OBJETO CONTRATO».

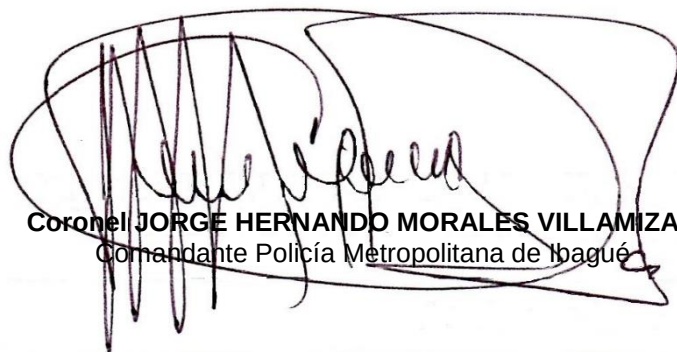
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El equipo y sus utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➤ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➤ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). ➤ Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 		
43	<p>El contratista se compromete a contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos en los servicios de alimentación.</p> <p>EL ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que le modifiquen y/o adicionen.</p> <p>De igual manera el arrendatario se compromete so pena de terminación unilateral del contrato a enviar a la Dirección de la Escuela la correspondiente certificación expedida por el INVIMA de que trata el Decreto 60 de 2002 "Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación", dentro de los seis meses siguientes a la firma del contrato.</p> <p>Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.</p>		
44	<p>El contratista se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, 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 cause a terceros.</p> <p>Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, Jefe de Almacén de intendencia, Responsable Servicio Generales y Supervisor del Contrato.</p>		
45	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICÍA NACIONAL.		
46	Correrán por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.		
47	El contratista se compromete a ubicar un botiquín tipo No. 2 de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, 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 requieren para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de los comedores; se debe ubicar el número de camillas fijas necesarias con su inmovilizador de cuello y demás que sean indispensables en caso de emergencia.		
48	El Contratista se compromete a implementar cultura de ahorro con el fin de reducir el consumo y reducir el costo del servicio, al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica, con el fin de contribuir con las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos de la unidad.		
49	El contratista se compromete a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué.		

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO «NUMERO DE PROCESO» DEL 26/01/2018

CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y «EL SEÑOR A» «CONTRATISTA», MAYOR DE EDAD, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA N° «CC_No» EXPEDIDA EN DE «Expedida», CUYO OBJETO ES EL ««OBJETO CONTRATO»».

	Presentar al supervisor los comprobantes de pagos de canon de arrendamiento y pago de parafiscales de todos los empleados.		
50	Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del contrato y hasta la culminación, el arrendatario deberá contar con la siguientes medios de comunicación: <ul style="list-style-type: none">• Dirección fidedigna para envío de correspondencia.• Números de teléfono fijo y móvil activo, en oficina y lugar de arrendamiento.• Dirección de correo electrónico activo		

LA POLICÍA NACIONAL


Coronel JORGE HERNANDO MORALES VILLAMIZAR
Comandante Policía Metropolitana de Ibagué

CONTRATISTA

JORGE MARIO SÁNCHEZ PEDRAZA
C.C. 1110514326 DE Ibagué - Tolima
Representante legal CENTRO AGROINDUSTRIAL LA PROVIDENCIA
NIT. 900646762-1

Carrera 48 Sur N° 157-199 Vía Picalaña
Tel: 2708401 EXT. 33440
metib.arcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co



No. GP 135 - 55



No. SC 6545 - 55



No. CO - 6545 - 55