MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

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

CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES PN ESJIM CD 002 2021 No. 53-1-10085-21 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", Y EÑ SEÑOR JOHN HERMIDA LOSADA; CUYO OBJETO ES: "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

Entre los suscritos, de una parte la **POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará la **POLICÍA**, y por la otra, el señor **JOHN HERMIDA LOSADA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **17.646.414**, quien en adelante se denominará el **ARRENDATARIO**, debidamente identificados como aparece en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO", hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a)** que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. **b)** que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación realizado por la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES, teniendo en cuenta el Art 2, numeral 4, (literal i) de la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, en concordancia con el Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015. Resolución No. 03049 de 2014, "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", en su CAPÍTULO II, numeral "4. CONTRATACIÓN DIRECTA", literal "(i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles". Resolución No. 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional". **c)** que la **POLICÍA**, designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014". **d)** que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: ***PRIMERA. OBJETO*****:** el objeto del presente contrato es el que se indica el Anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SEGUNDA. FINALIDADES DEL CONTRATO*****:** el presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la **POLICÍA**, en consecuencia, el **ARRENDATARIO** se compromete para con la **POLICÍA** a prestar el servicio 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. ***TERCERA. VALOR*:** para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CUARTA. FORMA DE PAGO*:** la forma de pago del presente contrato es el que se indica el Anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***QUINTA. PLAZO DE EJECUCIÓN*:** el plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO**". *SEXTA. VIGENCIA*:** la vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SÉPTIMA. LUGAR DE EJECUCIÓN*:** el sitio en el cual se desarrollará el objeto del presente contrato será el que aparece en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***OCTAVA. DERECHOS DEL ARRENDATARIO*:** en general, son derechos del **ARRENDATARIO**: **1)** tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. **2)** obtener la colaboración necesaria de la **POLICÍA** para el adecuado desarrollo del contrato. ***NOVENA - OBLIGACIONES DEL* ARRENDATARIO:** En general, son obligaciones del **ARRENDATARIO: 1)** cumplir con el objeto contractual. **2)** obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. **3)** responder en los plazos que la **POLICÍA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. **4)** cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. **5)** constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la **POLICÍA** o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única y la garantía de responsabilidad extracontractual. **6.** guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. **7)** no acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el **ARRENDATARIO** deberá Informar de tal evento a la **POLICÍA** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **8)** Restituir a la **POLICÍA** 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. **9)** CATALOGACIÓN. El **ARRENDATARIO** deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la satisfacción del servicio objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación. **10)** incluir todas aquellas obligaciones que el **ARRENDATARIO** debe cumplir, con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No. 04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional). **11)** las demás obligaciones del **ARRENDATARIO** contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, asimismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. **OTRAS OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO: 1.1)** mantener inmune a la **POLICÍA**, de

cualquier reclamación proveniente de terceros que tengan como causa las actuaciones del **ARRENDATARIO**. **1.2)** el **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas. **1.3)** el **ARRENDATARIO** se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la **POLICÍA** por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso. **1.4)** el **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la **POLICÍA** para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del local comercial, así mismo ejercerá control personal que ingresa a laborar al local, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el **ARRENDATARIO** y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad. **1.5)** la **POLICÍA** dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del local, razón por la cual se puede requerir de los servicios del **ARRENDATARIO** en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del local, informando con la debida anticipación. **1.6)** mantener en completo aseo las instalaciones del local comercial, y mantener en óptimas condiciones de higiene y sanitarias vigentes. **1.7)** se hará cargo del manejo de basuras diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el ministerio de salud. **1.8)** observar todas las disposiciones sobre seguridad industrial e higiénica sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores y usuarios en general. La **POLICÍA**, no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del **ARRENDATARIO**. **1.9)** en el evento que se requiera de alguna licencia de funcionamiento e higiene a que haya lugar deberán ser tramitadas por cuenta del **ARRENDATARIO** ante las autoridades competentes-mantener en perfecto estado de funcionamiento, los elementos utilizados en sus actividades y demás equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y mantenimiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial. **1.10)** adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento del local comercial, y los demás insumas que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la **POLICÍA**, de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el **ARRENDATARIO**. **1.11)** dotar al personal utilizando los uniformes correspondientes y su respectivo carnet de identificación de conformidad con las normas previstas, de igual forma los mantendrá afiliados a una EPS y ARL o al sistema de seguridad social. **1.12)** el **ARRENDATARIO** se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluidos los salarios, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social y demás erogaciones establecidas por la Ley o se establezcan. **1.13)** desarrollar sus actividades, dentro del espacio designado en el objeto contractual ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", en los horarios autorizados y preestablecidos por la misma. **1.14)** cancelar el canon o precio de arrendamiento por el valor y la puntualidad establecida en este contrato. **1.15)** restituir los inmuebles a la **POLICÍA** al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe. **1.16)** efectuar

las reparaciones locativas, previa autorización escrita del ordenador del gasto. **1.17)** permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la **POLICÍA** por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela. **1.18)** tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la Ley 9 de 1979, el Decreto-Ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes. **1.19)** realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por todas las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional. **1.20)** cumplir con los reglamentos de la **POLICÍA** al igual que sus dependientes. **1.21)** entregar cumplidamente las pólizas de seguros que se exijan en este contrato. **1.22)** de igual manera al perfeccionamiento del presente documento, el **ARRENDATARIO**, se compromete a presentar al Grupo de Contratos de la **POLICÍA**, las hojas de vida del personal que trabajará en el local junto con las fotocopias de los contratos, fotocopias de afiliación a un fondo de pensión, salud y ARL, asimismo, informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida correspondientes. **1.23)** deberá existir botiquín de primeros auxilios con medicamentos con fechas vigentes. **1.24)** el personal que labore deberá portar el carné de identificación y ARL vigente. **1.25)** no ingresar personas sin autorización expresa de la Dirección de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". **1.26)** la atención se autoriza a través de un administrador y/o el personal que a la fecha de este contrato se solicite autorización para ingresar como empleados por parte del **ARRENDATARIO**. **1.27)** mantener para el desarrollo del objeto del contrato todos los elementos y equipos indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio. **1.28.)** el **ARRENDATARIO** se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado por el uso y deterioro, con autorización de la **POLICÍA**, sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas, para lo cual se deberá dejar constancia de la entrega un paz y salvo por parte del Supervisor del contrato y el Jefe del Almacén de Intendencia. **1.29)** el **ARRENDATARIO** se compromete a entregar los primeros diez (10) días de cada mes al supervisor del contrato, los comprobantes de pago a salud, pensiones y ARL del mes debido al personal bajo su dependencia, además de los pagos por concepto de parafiscales en caso de estar obligado (aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA). **1.30)** fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar. **1.31.)** brindar buen trato al personal en la atención. **1.32)** REPARACIONES LOCATIVAS: las reparaciones llamadas locativas a que es obligado el **ARRENDATARIO** se refiere a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, etcétera, a reponer los cristales quebrados en las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones a las entregadas en el inventario. A mantener en estado de servicio las puertas, ventanas y cerraduras. Asimismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el local y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones a los locales debe solicitar autorización a la **POLICÍA**. La **POLICÍA** no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que el **ARRENDATARIO** desarrolle durante la duración del contrato y quedará a favor del Instituto. **1.33)** INDEMNIDAD: Será obligación del **ARRENDATARIO** mantener indemne la **POLICÍA** contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse

o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **ARRENDATARIO** 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 **POLICÍA** por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del ARRENDATARIO, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la **POLICÍA** y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **1.34)** las demás que se desprendan del normal desarrollo del contrato. **1.35)** el **ARRENDATARIO** se obliga recibir en calidad de arrendamiento de un Área de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". **1.36.)** Responder por la realización del mantenimiento, tanto preventivo como correctivo, de las instalaciones que hacen parte integral del local comercial. **1.37)** el **ARRENDATARIO** efectuará aseo y desinfección en forma diaria, en el local. **1.38)** el **ARRENDATARIO** mantendrá en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención de extinción de incendios, disponiendo la instrucción y entrenamiento con énfasis en seguridad industrial pertinente para todos sus funcionarios. **1.39)** el **ARRENDATARIO** debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios. **1.40)** el **ARRENDATARIO** realizará la adquisición bajo su propia cuenta y riesgo, materiales, materia prima y todos los bienes o demás insumes que necesite o requiera para dar cumplimiento a su obligación contractual. **1.41)** el **ARRENDATARIO** venderá y cobrará a los usuarios los servicios ofrecidos en las instalaciones en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato. **1.42)** la **POLICÍA** no descontará por nómina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con el **ARRENDATARIO**. **1.43)** el **ARRENDATARIO** fijará de común acuerdo con la **POLICÍA** una hora para atender a los proveedores. **1.44)** se prohíbe la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica. **1.45)** las personas que el **ARRENDATARIO** contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateas y requisas efectuadas por la **POLICÍA**, y la discreción de ingreso a las instalaciones se basaran en virtud de la seguridad de instalaciones policiales. **1.46)** las medidas de seguridad, tanto personal como de instalaciones serán enteramente de la **POLICÍA** y bajo su responsabilidad. Eximiendo de cualquier responsabilidad a la **POLICÍA**. **1.47)** todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados. Es de aclarar que el ARRENDATARIO deberá presentar al supervisor del contrato las certificaciones de cursos realizados por el personal, junto con la planilla de pago de aportes parafiscales de cada uno de los empleados. **2. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: 2.1** mantener los equipos de emergencia básicos, extintores, botiquín y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos. **2.2** diseñar y ejecutar el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, dirigido al personal que labora en los casinos, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional. **2.3** presentar cuando lo solicite ante la **POLICÍA**, los informes,

registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato. **2.4** el **ARRENDATARIO** debe cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones de Salud y Seguridad Ocupacional. **2.5** el **ARRENDATARIO** se obliga al cumplimiento de toda la normatividad en salud ocupacional y en materia ambiental, así mismo el cumplimiento de las normas y reglamentos que se expidan con posterioridad a la suscripción del contrato y sean aplicables. **3. OTRAS OBLIGACIONES: 3.1** el **ARRENDATARIO** se obliga a firmar los inventarios que serán actualizados por la **POLICÍA**. **3.2** cancelar el valor del canon de arrendamiento, así como los servicios públicos. **3.3** utilizar las áreas del local para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato. **3.4** cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por la **POLICÍA** y las de seguridad industrial. **3.5.** Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reponer y/o reparar los elementos, bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas. **3.6** responder por todo daño que sufran los bienes, equipos, enseres, elementos entregados e inmuebles, salvo el deterioro normal. **3.7** el **ARRENDATARIO** no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita de la **POLICÍA**, si lo hace quedará en favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella. **3.8** ***el ARRENDATARIO se compromete a cancelar los salarios, prestaciones sociales y demás erogaciones al personal que contrate.*** **3.9** los proveedores del **ARRENDATARIO** deberán cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que modifiquen o reglamenten. **3.10** el ARRENDATARIO deberá suministrarle al Grupo de Contratos de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", el número de teléfono fijo y/o celular, dirección y correo electrónico en caso que se requiera para agilizar el servicio prestado y efectuarle las recomendaciones y asegurar el cabal cumplimiento del contrato. **3.11** el **ARRENDATARIO** remitirá copia del pago de aportes parafiscales del personal que está prestando su servicio en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". **3.12** el **ARRENDATARIO** deberá emitir mensualmente el certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados. **3.13** el **ARRENDATARIO** debe informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de la empresa para efectos del control de seguridad. **3.14** el **ARRENDATARIO** cumplirá las demás establecidas en el contrato o inherentes a la naturaleza del mismo. **3.15** el **ARRENDATARIO** deberá responder por la calidad de los elementos que ofrece y la buena prestación del servicio a los clientes que lo requieran, asimismo, deberá dar las garantías necesarias para subsanar reclamaciones en los productos y elementos y/o servicios que ofrece en el local comercial, amparando a **POLICÍA** de cualquier daño o inconformidad a terceros. ***DÉCIMA. DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL*:** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del **ARRENDATARIO**. ***DECIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL*: 1)** poner a disposición del **ARRENDATARIO** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. **2)** una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la **POLICÍA** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO**. **3)** ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. **4)** recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean

entregados por el **ARRENDATARIO**, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. **5)** adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la **POLICÍA**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. **6.)** Pagar al **ARRENDATARIO** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. **7)** tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. **8)** solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual. **9)** incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. **10)** rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. ***DECIMA SEGUNDA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO*:** el **ARRENDATARIO** se obliga para con la **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 Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", conocidos o que llegaren a ser conocidos por el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. ***DÉCIMA TERCERA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL* ARRENDATARIO:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al **ARRENDATARIO,** éste deberá constituir y presentar a favor de la **POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"**, los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos: **a) 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 (60) días calendario más con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **b) CALIDAD DEL SERVICIO:** por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **c) PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **d) SERVICIOS PÚBLICOS:** por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y un (1) año más con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **e) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** por el doscientos por ciento (200%) del valor total del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **PARÁGRAFO PRIMERO: <u>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</u>**. Asimismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del ARRENDATARIO garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el **ARRENDATARIO** 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. ***DÉCIMA CUARTA. INDEMNIDAD*:** el **ARRENDATARIO** se obliga a mantener indemne a la **POLICÍA**, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. ***DÉCIMA QUINTA. SANCIONES*: a) MULTAS**: en caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **ARRENDATARIO** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que la **POLICÍA**, mediante acto administrativo, afectará al **ARRENDATARIO** 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 tomando como referencia la fecha establecida para realizar el pago del canon de arrendamiento 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 6° de la Ley 1150 de 2007. **b) MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN**: cuando el **ARRENDATARIO** no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y la garantía de responsabilidad civil extracontractual, la **POLICÍA** podrá mediante acto administrativo afectar al **ARRENDATARIO** con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. **c) PENAL PECUNIARIA**: de conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del Código Civil Colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato incluyendo la del plazo, el **ARRENDATARIO**, pagará a la **POLICÍA**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. De igual forma, habrá lugar a la aplicación de la cláusula penal pecuniaria por el simple retardo. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente clausula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la **POLICÍA**. No obstante, la **POLICÍA** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO: APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. ***DÉCIMA SEXTA. CADUCIDAD ADMINISTRATIVA*:** si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **ARRENDATARIO**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la **POLICÍA** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1.993. Ejecutoriada

la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el **ARRENDATARIO** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La **POLICÍA**, hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **ARRENDATARIO** devolverá a la **POLICÍA** los dineros que hubiere recibido por concepto del presente contrato, previa deducción del valor de los elementos entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la **POLICÍA** de conformidad con lo establecido en la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo la **POLICÍA**, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. ***DECIMA SÉPTIMA. OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES*:** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la **POLICÍA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. ***DECIMA OCTAVA. MONEDA DEL CONTRATO:*** La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No. 1 DATOS DEL CONTRATO. ***DÉCIMA NOVENA. CESIONES Y SUBCONTRATOS*:** el **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 **POLICÍA**, 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** no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. ***VIGÉSIMA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES*:** el **ARRENDATARIO** declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. ***VIGÉSIMA PRIMERA. SUSPENSIÓN TEMPORAL*:** las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá una acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. ***VIGÉSIMA SEGUNDA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN*:** para el **perfeccionamiento** del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y para su **ejecución** se requiere de la aprobación por parte de la **POLICÍA** del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte del **ARRENDATARIO**. **PARÁGRAFO. -** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al **ARRENDATARIO**, este se obliga a constituir la garantía única y la garantía de responsabilidad civil extracontractual. Dentro de ese mismo término, ***deberá presentar los recibos de consignación correspondientes y el mecanismo de cobertura de riesgos en el Grupo de Contratos de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".*** Las sanciones que ocasionen su no pago oportuno y la no entrega de los respectivos documentos a la **POLICÍA** dentro del término antes fijado, serán a cargo del ARRENDATARIO. ***VIGÉSIMA TERCERA. DOCUMENTOS*:** entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1)** invitación a presentar oferta. **2)** propuesta del **ARRENDATARIO** en aquellas partes aceptadas por la **POLICÍA 3).**

CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES PN ESJIM CD 002 2021 No. 53-1-10085-21 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", Y EÑ SEÑOR JOHN HERMIDA LOSADA; CUYO OBJETO ES: "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

Anexos del contrato. **4.)** Documentos que suscriban las partes. ***VIGÉSIMA CUARTA. IMPUESTOS*:** el **ARRENDATARIO** pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. ***VIGÉSIMA QUINTA. LIQUIDACIÓN*:** El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993, artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014". ***VIGÉSIMA SEXTA. VEEDURÍAS CIUDADANAS*:** el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. ***VIGÉSIMA SÉPTIMA. RÉGIMEN LEGAL*:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. ***VIGÉSIMA OCTAVA.* DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para constancia de lo anterior, se firma en un (01) original en el Municipio de Sibaté, (Cundinamarca), a los 17 FEB 2021.

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **WILLIAM OSWALDO RINCÓN ZAMBRANO**
Director Escuela (E)

EL ARRENDATARIO

JOHN HERMIDA LOSADA
Identificado con cédula de ciudadanía No. 17.646.414 expedida de Florencia-Caquetá

Elaboró : SI. Luis Antonio Joya Duarte
Revisó y aprobó : SI. Yamileth Ocampo Sanchez
Revisó : TE. Fabio Andres Vallejo Ruiz
: CT. Jennifer Cifuentes Aragón

CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES PN ESJIM CD 002 2021 No. 53-1-10085-21 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", Y EÑ SEÑOR JOHN HERMIDA LOSADA; CUYO OBJETO ES: "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**No. 53-1-10085-21**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA -ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". **NIT. N° 800.141.206-7**
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel **WILLIAM OSWALDO RINCÓN ZAMBRANO**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	79.503.630 expedida en Bogotá D.C.
CARGO	Director Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" (E).
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Orden Administrativa de Personal (OAP) No. 202136 del 5 de febrero del 2021 expedida por la Policía Nacional adscrita al Ministerio de Defensa Nacional.
ARRENDATARIO	**RAZÓN SOCIAL:** JOHN HERMIDA LOSADA **CC:** 17.646.414 expedida de Florencia-Caquetá Propietario Establecimiento de Comercio: Parrilladas, Empanadas y Arepas de Huevo DIROJO **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Sibaté-Cundinamarca **DIRECCIÓN:** Carrera 6 No. 4-22 San Benito - Sibaté **TELÉFONO:** 3112195704-3112082809 **E-MAIL:** dhermidabar23@gmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES PN ESJIM CD 002 2021.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el Jefe de Mediaciones Tecnológicas de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" o quién haga sus veces, o quién con posterioridad designe el jefe de la unidad ordenador del gasto quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 03049 del 2014 actualizada, modificada y complementada por la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018. El supervisor de la aceptación de la oferta deberá presentar informes de supervisión de manera mensual durante la ejecución del mismo, además de los que sean requeridos en la mencionada resolución.
CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO	"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

CLAUSULA SEGUNDA.- VALOR

El **VALOR TOTAL** del contrato durante la vigencia de **UN MILLÓN OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS CON DIECISÉIS CENTAVOS ($1.085.738,16)** moneda corriente, discriminados así:

MESES	CANON MENSUAL	VALOR TOTAL
12	1.085.738,16	13.028.857,92

CANON MENSUAL de **UN MILLÓN TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS CON OCHO CENTAVOS ($1.359.291,08)** moneda corriente.

Los servicios públicos domiciliarios de agua, gas natural y energía eléctrica, estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados en la tesorería ESJIM o en la cuenta bancaria que determine la Entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la Oficina de Mantenimiento y el Jefe Grupo Logístico de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de los medidores de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último.

El servicio público de gas natural deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo efectuado por el mismo, y conforme a la facturación realizada por la empresa encargada.

En caso de promover otrosí modificatorio al contrato principal con ocasión a prorrogar el plazo de ejecución, se realizará el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC).

El canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en el Instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1 (página 6 de 12) refiere una nota que cita:

Nota: *El subnumeral 2.2.4.2.5.3 del capítulo III de la Resolución 03049 del 30/07/2014 (Manual de Contratación de la Policía Nacional, actualizado., modificado y complementado por la Resolución No. 00090 de 2018, o el acto administrativo que lo actualice, modifique o sustituya), indica que: "(...)para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario avaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.*

Citado numeral, agrega: "Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se

	traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC)".", siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo no varíen.
CLAUSULA TERCERA.- FORMA DE PAGO	El arrendatario pagará en favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas de **UN MILLÓN OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS CON DIECISÉIS CENTAVOS ($1.085.738,16)** moneda corriente, dentro de los cinco días hábiles siguientes al vencimiento del plazo para pagar el canon de arrendamiento, el valor del canon de arrendamiento será consignado en la siguiente cuenta: **NOMBRE BENEFICIARIO:** FONDOS INTERNOS ESJIM **NIT:** 800.141.206-7 **BANCO:** BANCO POPULAR **NUMERO DE CUENTA:** 110 033 06025-2 **CODIGO:** 07 **TIPO DE CUENTA:** CORRIENTE. **OFICINA:** BANCO POPULAR, SIBATÉ. *En caso de generar prórroga al plazo de ejecución, se debe realizar el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC). Para lo cual se realizará un otrosí modificatorio al contrato principal.* **PARÁGRAFO PRIMERO:** El canon de arrendamiento no incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural, por tal motivo, se debe instalar medidores para los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y gas natural, de conformidad con el Instructivo 024 del 24/09/2020, donde el arrendatario tendrá la responsabilidad de cancelar en la cuenta bancaria que determine la Entidad, el valor resultante de la multiplicación entre el valor de la unidad de medida facturada a la Entidad, y el consumo generado en cada medidor instalado, **este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último.** Posterior al lapso de ausencia para determinar el consumo de cada servicio público que no tenga medidor instalado, la Entidad actuará retroactivamente mediante promedio de consumo presentado entre los primeros tres (3) meses de referencia. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Medidores: con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kW y m3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se debe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal, lo cual le corresponde a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" hacer la instalación de cada uno y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo). La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", 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. **PARAGRAFO TERCERO**: En ningún caso podrá el ARRENDATARIO efectuar modificación alguna a las instalaciones, sean eléctricas, hidráulicas o instalar tuberías de agua y gas, sin previo permiso escrito por parte del ARRENDADOR. Asimismo, cualquier cuenta de servicio público que se encuentre o se origine dentro de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" que se haga uso y/o beneficio de parte del ARRENDATARIO debe ser previamente aprobada por la ordenación del gasto, gestión realizada a través de la supervisión, de lo contrario, no podrá hacer uso y/o beneficio de citada cuenta, aunado a ello, el pago tardío de estas obligaciones genera la terminación unilateral del contrato de manera inmediata. **PARAGRAFO CUARTO**: El supervisor del contrato debe velar por el cumplimiento del pago oportuno dentro de los días establecidos en la cláusula del contrato, si el arrendatario incumple lo establecido en el contrato, el supervisor debe informar al ordenador del gasto la novedad presentada con la respectiva tasación de los prejuicios y daños a la administración, por el incumplimiento de las clausulas pactadas. **PARAGRAFO QUINTO**: Mora, se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, la cual se aplicará mediante multa(s) cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) al valor del canon de arrendamiento. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella en audiencia de debido proceso.
CLAUSULA CUARTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN	El contrato tendrá una duración de **doce (12) meses**, contados a partir de la aprobación de la garantía única y bajo el cumplimiento de los requisitos de ejecución y carta de notificación de inicio al arrendatario. El contrato **no podrá ser prorrogado automáticamente por ninguna circunstancia**, siendo el ARRENDADOR la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato y contará con la autonomía de arrendar a otra persona natural o jurídica, el ARRENDADOR o el ARRENDATARIO avisará por escrito antes de los últimos noventa (90) días del plazo de ejecución contractual, la intención de continuar de manera expresa, caso contrario, el arrendatario renuncia a indemnización alguna.
CLAUSULA QUINTA: LUGAR Y FORMA DE ENTREGA:	El lugar de ejecución del objeto del contrato, será el local ubicado en el Kiosco el Lago de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" kilómetro 20 vía Sibaté. El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de tracto sucesivo por el plazo de ejecución pactado y de acuerdo a las necesidades de la institución, previa coordinación con el supervisor del contrato. El horario de atención al personal será de lunes a sábado en horario de 05:30 horas hasta las 19:00 horas, los domingos y festivos en horario de 05:30 horas hasta las 15:00 horas **Nota:** en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá

	coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". Asimismo, el oferente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, entre otros).
CLAUSULA SEXTA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

Para constancia de lo anterior, se firma en un (01) original en el Municipio de Sibaté, (Cundinamarca), a los- 17 FEB 2021.

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **WILLIAM OSWALDO RINCÓN ZAMBRANO**
Director Escuela (E)

EL ARRENDATARIO

JOHN HERMIDA LOSADA
Identificado con cédula de ciudadanía No. 17.646.414 expedida de Florencia-Caquetá

Elaboró : SI. Luis Antonio Joya Duarte
Revisó y aprobó : SI. Yamileth Ocampo Sanchez
Revisó : TE. Fabio Andres Vallejo Ruiz
: CT. Jennifer Cifuentes Aragón

CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES PN ESJIM CD 002 2021 No. 53-1-10085-21 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", Y EÑ SEÑOR JOHN HERMIDA LOSADA; CUYO OBJETO ES: "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

ANEXO No. 2

CONDICIONES TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

CONDICIONES TECNICAS MINIMAS
Recibir en calidad de arrendamiento el espacio asignado en el Kiosco del Lago ubicado en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con un área de 112 metros cuadrados, destinado para prestar el servicio de cafetería y comidas rápidas para la atención del personal de planta de la Escuela, Auxiliares de Policía, personal de curso de ascenso y visitantes. 1. Remitir copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo al día del mes que se realice la aprobación de la póliza y la carta de inicio de ejecución, al Supervisor del Contrato, para su respectivo control. 2. Los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural, estarán a cargo del arrendatario, ocasión que lo obliga a cancelar en la cuenta bancaria que determine la Entidad, el valor resultante de la multiplicación entre el valor de la unidad de medida facturada a la Entidad, y el consumo generado en cada medidor instalado, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último. Posterior al lapso de ausencia para determinar el consumo de cada servicio público que no tenga medidor instalado, el arrendatario pagará retroactivamente el promedio de consumo presentado entre los primeros tres (3) meses de referencia. Este pago se hará en los mismos términos de tiempo establecidos para el pago del canon de arrendamiento. 3. El ARRENDATARIO mantendrá indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del servicio, cumpliendo con las obligaciones laborales y las del Código Sustantivo de Trabajo, como son salarios, prestaciones, afiliación al Sistema de Seguridad Social, Parafiscales y Riesgos Profesionales, por lo cual, deberá **presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los (10) diez primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de sus empleados**, de igual manera la indemnidad abarca todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El ARRENDATARIO o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. 4. Recibir, cuidar y entregar los elementos que el Almacén de Intendencia otorgue como inventario con ocasión al centro de costos que cuentan la Cafetería el Kiosko el Lago. 5. Para dirigir y garantizar la correcta operación del servicio de la cafetería, el oferente deberá certificar que cuenta con personal altamente capacitado para cumplir con todas las funciones operativas que demande la misma se hace referencia a manejo de caja registradora (dinero), manejo de producto (recepción, rotación, almacenamiento, presentación. etc.), servicio al cliente y mantenimiento general básico del punto de venta (aseo. orden, limpieza y desinfección) este personal será para el punto de atención ubicado en la Cafetería el Kiosco del Lago en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con un personal mínimo así: Deberá tener la capacidad de ofrecer atención a un número mayor de visitantes con personal altamente capacitado y ubicado estratégicamente, con el fin de satisfacer las expectativas de los visitantes brindando un servicio y producto de excelente calidad. De igual manera el personal antes citado realizará aseo y logística de las instalaciones.
El oferente deberá dar cumplimiento dentro de los dos (2) primeros meses de la ejecución contractual a la Resolución No. 1111 del 2017 del Ministerio de Trabajo, anexando la evaluación de los estándares mínimos y los planes de mejoramiento para ejecutar en la vigencia, dicho documento deberá estar firmado por un profesional con licencia vigente y/o con el curso de 50 horas virtual en SG-SST, de acuerdo al cumplimiento de ley.

El oferente deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica.
El oferente deberá tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución No. 2646 del 2008, deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes de acuerdo a las actividades que deba realizar el trabajador (Física o Digital).
El oferente deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentando la misma y realizando evaluación.
El oferente deberá realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del Decreto No. 1072 del 2015 Ministerio de Trabajo.
El oferente deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta.
El oferente reportará todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de Ley. Resolución No. 1401 del 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".
El oferente se comprometerá a cumplir con la normatividad colombiana vigente frente a SG-SST.
Oferente debe tener los elementos necesarios para acondicionar el sitio Como lo son: Equipo de cocina, hornos de microondas, refrigeradores, congeladores, tarja, freidora, licuadoras, Cristalería y loza Refrigerador para bebidas, coladores, cucharas medidoras, abrelatas, cubiertos, platos (base, extendido, hondo, pastel, tazón, postre), tazas, vasos, cremeras, azucareras, saleros, pimenteros, espátulas, batidores, balanza de alimentos, etc. , Mantelería Manteles (base, de diseño e individuales), servilletas, delantales para meseros y cocineros, cofias, filipinas, papelería, Formatos Operativos de solicitud de víveres, botellas y materiales, Facturas Para proveedores y clientes, Cartas Menús para los comensales, de comida, Insumos en general, Productos de limpieza Lava trastes, detergentes, desengrasantes, escobas, esponjas, al igual que la logística para que desempeñe su objeto social a cabalidad, de igual manera contara con el recurso humano idóneo para este servicio, ya que la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" solo arrendara el local para el desarrollo de sus actividades de acuerdo al objeto.
Con el fin de garantizar que se ofrezca un servicio con calidad y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato de arrendamiento, se requiere que el oferente acredite experiencia en contratos similares al objeto del presente proceso y por lo tanto tal acreditación debe ser avalada con la presentación de documentos que certifiquen la realización de contratos celebrados y mínimo de dos años, con empresas públicas o privadas, para lo cual debe presentar certificaciones sobre la prestación de este tipo de servicios.
El personal que vaya a cumplir con el objeto del presente contrato, debe ser ampliamente entrenado en la preparación, manejo y venta de alimentos y bebidas, administración de puntos de venta y metodologías que garantizan un óptimo servicio al cliente que supere sus expectativas.
El ARRENDATARIO debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el objeto del presente proceso: Jefes de turno: Cuando se trabaja en una franja horaria amplia suele ser habitual hacer turnos y nombrar un responsable de cada turno. Encargado de caja: Se trata de las personas que responden de los cuadres de caja. Camareros de mesa: Son los puestos de servicio en las mesas. Deben tener enfoque comercial y de servicio para cuidar de los clientes, generar la satisfacción y actuar si hay problemas Equipo de limpieza: Se responsabiliza de la higiene de sala, servicios y cocinas. Es un punto que se debe controlar de manera intensa, para que el establecimiento permanezca en perfectas condiciones de aseo e higiene.
Todas las personas que laboren en la cafetería y se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, tapabocas y guantes

desechables para los procesos de manipular y preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas cubrir nariz y boca. Igualmente, el administrador debe usar gorro. Según lo estimado en el Capítulo III del Decreto 3075 de 1997.
Al perfeccionamiento del presente proceso, el oferente, se compromete a presentar a la Oficina de Contratos de la Escuela de Suboficiales, las hojas de vida del personal que trabajará en el local, Fotocopia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL (seguridad social) así mismo informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida correspondientes de manera inmediata.
El oferente se compromete a ejecutar el desarrollo contractual en el horario de atención al personal, así: de lunes a sábado en horario de 05:30 horas hasta las 19:00 horas, los domingos y festivos en horario de 05:30 horas hasta las 15:00 horas Nota: en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". Asimismo, el oferente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, entre otros).
El arrendatario se compromete a ofrecer calidad del servicio, calidad de los elementos ofrecidos, bridando buena atención y satisfacción al cliente
El ARRENDATARIO venderá y cobrará a los usuarios los productos ofrecidos en la cafetería en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato.
No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.
El ARRENDATARIO no deberá realizar mejoras directas o modificaciones al inmueble, distintas de las locativas, sin autorización del Director de la Escuela.
El ARRENDATARIO se compromete en devolver el inmueble en óptimas condiciones y a responder por pérdidas y daños cuando se demuestre su responsabilidad, así mismo a responder por daños y/o perjuicios que cause a terceros.
El ARRENDATARIO fijará de común acuerdo con el supervisor del contrato una hora para atender a los proveedores.
El ARRENDATARIO fijará en lugar visible el listado de precios, igualmente deberá presentar una carta donde se especifique los precios de los alimentos, bebidas y demás servicios adicionales que ofrezca, a fin de que los precios se sostengan por un lapso de doce (12) meses de acuerdo a los incrementos realizados por el Gobierno Nacional. Los precios se incrementarán solo mediante acuerdo entre las partes contratantes previa solicitud por escrito del ARRENDATARIO y posterior estudio de mercado emanado por el Supervisor del contrato asignado y de acuerdo con las reglas estipuladas en el estatuto del consumidor y la Superintendencia de Industria y Comercio.
La calidad y buen estado de los productos: deben estar sometidos a la aprobación del ARRENDADOR o de la persona a quién se le delegue la función. Efectuando para ello revistas constantes de manera conjunta. Mantener nevera de tránsito necesaria para almacenar las muestras de la alimentación ofrecida en las setenta y dos (72) horas anteriores refrigerándolas permanentemente. Los productos deberán ser variados, teniendo en cuenta y obedeciendo la carta de menús presentados en la oferta.
El ARRENDATARIO se obliga a entregar las áreas dadas en arrendamiento en perfectas condiciones de funcionamiento, buen estado de mantenimiento y conservación a la terminación del contrato.
Las personas que EL ARRENDATARIO contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateos y requisas efectuadas por la ESJIM, en caso de hacer cambios de personal debe informar al supervisor vinculando la afiliación inmediata al sistema de seguridad social integral, vinculando fotocopia de la cédula de ciudadanía.
Se prohíbe la instalación de máquinas de juegos de azar o suerte y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.
Las medidas de seguridad tanto personal como de instalaciones serán enteramente del ARRENDATARIO y bajo su responsabilidad. Eximiendo de cualquier responsabilidad al ARRENDADOR.
NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS: Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA

SECTORIAL COLOMBIANA NTSUSNA007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.

La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados.

Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microrganismos patógenos.

Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.

Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero.

Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos.

Para la manipulación de productos "cárnicos y aves" se establecen los siguientes requisitos:

Recepción

Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades.

La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C.

Adecuación

El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4° C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frío.

Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso.

Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación.

Almacenamiento

Se debe almacenar las carnes en las unidades de frio correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente.

En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo.

Se debe. Almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.

Preparación

Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70°C sin interrupción del proceso de cocción.

Para mayor seguridad se debe pre-cocer el cerdo antes de su preparación final.

No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.

Servicio

Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.

Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:

Recepción

Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades.

Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros.

Adecuación

Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren

pueden ser nocivos para la salud.
Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.
Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.
Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.
Almacenamiento
Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación.
Preparación
Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente.
Servicio
Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación.
Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:
Recepción
Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da.
La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.
Almacenamiento
Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S
Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.
Preparación
Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación.
Servicio
Deben mantenerse en temperaturas de seguridad.
Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad.
Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisurados, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.
Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra.

Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.
Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.

NORMAS SANITARIAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y/o alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.

NORMAS SOBRE EL PERSONAL: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD; El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones

clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año.

El ARRENDATARIO tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la empresa o al ARRENDATARIO y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente.

EDUCACION Y CAPACITACION: Las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en manipulación de los mismos, igualmente estar capacitados para llevar a cabo las tareas que le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación. La empresa debe de tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y luego deberá ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas o por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para tal efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento de plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar unos sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observación durante la manipulación de alimentos. El manipulador debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo: además debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, los alimentos y. de las superficies de contacto con éste. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. El ARRENDATARIO será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo Justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de lavarse las manos. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapa bocas mientras se manipula alimentos. No está permitido comer, beber o masticar objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de las bebidas y alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de bebidas y alimentos. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas aquí. Cuando se vincule personal nuevo el ARRENDATARIO deberá informar por escrito al Director de la Escuela, debiendo adjuntar los documentos que se le

exigió al otro personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización. Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento y de acuerdo con las normas legales vigentes. Deberá presentar el examen médico sanitario completo una vez iniciado el contrato y en los meses de febrero y julio del año siguiente, de todo el personal con su respectiva carpeta celuguía con todos los datos y documentos respectivos. así:

Examen médico.
Fotocopia de la cédula.
Certificado de manipulación de alimentos vigente.
Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría.
Certificado judicial expedido por la Policía Nacional.

RECEPCION DE ALIMENTOS

EL encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. Deberán rechazarse los vegetales que: presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor,
Color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o rolda contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos; los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos; los huevos rotos, con manchas de sangre; los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos:
Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.
Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.
Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale".
Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo.

Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cms), lugar seco, aireado y con luz. Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa.
Para almacenar alimentos ácidos jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos.
Todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos.

La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación.
Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación.

Los huevos se almacenaran en sitios que garanticen la buena conservación. Con relación al almacenamiento y conservación, el ARRENDATARIO deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos.

Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.

MATERIAS PRIMAS

Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías).

Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse alimentos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán descartarse los productos cuya envoltura presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados, cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor.

Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.

EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el ARRENDATARIO como losa, grecas, etc.

REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS

Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos.

Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio.

Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.

Las instalaciones de la cafetería se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.

Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior.

En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos.

PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes Desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.

Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo.

PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.

El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.

El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.

La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles), ésta se realizará siempre por separado. El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado.

Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y los utensilios deben

tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Cuando se use un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos

Deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero Inoxidable.

DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS

Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Los liquidas no se deben de servir hasta el borde del recipiente. Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que estudiantes en especial de jardín y primaria se quemen al momento de su consumo. Quien entregue alimentos a los estudiantes en especial a la hora de descanso no podrá recibir o entregar dinero a la vez. La Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.

DESPERDICIOS

REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS

En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados.

Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.

Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos.

Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar.

Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal.

Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse por separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida.

Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.

CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.

- Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico.
- Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.
- La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración de la cafetería.
- Observando el calendario académico del personal que ingresa a cursos a la escuela.
- Observando las medidas de bioseguridad.
- No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación.
- El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.

ASEO Y LIMPIEZA DEL LOCAL: Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones.

El MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso del personal de curso, alumnos, estudiantes, auxiliares de policía, personal de planta, visitantes, etc. con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene las instalaciones.

LA RECOLECCION DE BASURAS; El ARRENDATARIO deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables.

LA DESINFECION; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las

concentraciones y dilaciones exigidas tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.
Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo.
Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería.
Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antibacterial líquido, dentro de los baños de servicio público.
Termómetro metálico a la vista.
Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.

DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS:

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental.
El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.
El Diligenciamiento de las planillas respectivas en cumplimiento de la normatividad vigente.

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Las materias primas e insumas para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:
Recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación alteración y daños físicos.
Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo a los usos clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas para tal efecto.
Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la red contaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas al proceso.
Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
Las materias primas e insumos que requieran ser almacenados antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a Juicio de la autoridad sanitaria competente no representen peligros de contaminación para los alimentos.
Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.
La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.

REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL ARRENDATARIO:

Especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.
Medidas de seguridad a ofrecer (extintores botiquines y otros).
El personal necesario contemplado en el presente estudio.
Experiencia en el manejo de alimentos.
Indicar el uniforme del personal que labora, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo.
Igualmente la propuesta deberá indicar que en caso de ser favorecida con la adjudicación del contrato se compromete por cuenta y riesgo a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial,

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

profesionales, de igual manera deberá remitir al supervisor del contrato las hojas de vida del personal que laborará en la prestación de servicio de peluquería, con el fin de realizar el respectivo estudio de seguridad del personal. En caso de cambio de personal deberá informar al supervisor del contrato y remitir las hojas de vida para el respectivo estudio.
El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los diez primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de él y sus empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.
Queda prohibido realizar fianzas al personal en caso de realizarlas quedara bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizara de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro. El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 2 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN ARRENDATARIOS PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 3 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 4 ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 5 COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.
El oferente diligencia el FORMULARIO No. 6 COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar.
SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL
Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando.
En materia de arriendos de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales ✓ El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. ✓ El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). ✓ El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los **artículos 17, 22** del **Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013** expedido por el Presidente de la Republica, o aquella normar que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. ✓ El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. ✓ En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. **Cafeterías y Restaurantes.** ✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.

✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. ✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. ✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. ✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de la cafetería a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, la cual se debe realizar cada seis (6) meses, realizando la primera al finalizar el segundo mes una vez se dé inicio a su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el ARRENDATARIO deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. ✓ El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. ✓ Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. ✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del ARRENDATARIO la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el **Decreto 3075 de 1997** y la **Resolución 2674 de 2013** expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. ✓ Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.
El oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.
Compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional, Ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, Ley 99 de 1993, Ley 139 de 1994, Ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995, Ley 373 de 1997, Ley 697 de 2001 y Documento CONPES 2834 de 1996.
Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que

hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del ARRENDATARIO.
Certificar que no se encuentra en el registro único de infractores ambientales RUIA.
Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del ARRENDATARIO.
SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Cumplir con las normas de bioseguridad establecidas por el Gobierno Nacional frente a la pandemia generada por el COVID-19.

Para constancia de lo anterior, se firma en un (01) original en el Municipio de Sibaté, (Cundinamarca), a los - 17 FEB 2021 -

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **WILLIAM OSWALDO RINCÓN ZAMBRANO**
Director Escuela (E)

EL ARRENDATARIO

JOHN HERMIDA LOSADA
Identificado con cédula de ciudadanía No. 17.646.414 expedida de Florencia-Caquetá

Elaboró : SI. Luis Antonio Joya Duarte
Revisó : TE. Fabio Andres Vallejo Ruiz
: CT. Jennifer Cifuentes Aragón

ANEXO No. 3 "VALORES DE LOS PRODUCTOS"

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR FINAL
1	AGUA CRISTAL	BOTELLA	1	1.650,00
2	AGUA EN BOLSA 360	BOLSA	1	550,00
3	AGUA EN BOLSA 3L	BOLSA	1	3050,00
4	AGUA H20	BOTELLA	1	2.550,00
5	AGUADEPANELA	POCILLO	1	1.000,00
6	ALMOJABANA	UNIDAD	1	1.500,00
7	SAVILOE	UNIDAD	1	2.050,00
8	SPEED MAX	UNIDAD	1	1.550,00
9	SPORADE	VASO	1	2.550,00
10	AREPA BOYACENSE	UNIDAD	1	1.650,00
11	AREPA DE HUEVO FRITO	UNIDAD	1	1.650,00
12	AREPA DE HUEVO PERICO	UNIDAD	1	1.650,00
13	AREPA DE QUESO	UNIDAD	1	1.650,00
14	AREQUIPE ALPINA	UNIDAD	1	1.000,00
15	AREQUIPE DE VASO	UNIDAD	1	550
16	AROMATICA DE FRUTAS	POCILLO		1.300,00
17	ARTESANAL	UNIDAD	1	1.550,00
18	AVENA ALPINA	VASO	1	2.200,00
19	AVENA EN BOLSA	BOLSA	1	1.300,00
20	BARRA DE CHOCORRAMO	UNIDAD	1	1.000,00
21	BOCADILLO COMBINADO	UNIDAD	1	650
22	BOLITAS MAIZ CHOKIS	PAQUETE	1	1250
23	BOM BOM BUM	UNIDAD	1	350
24	BON YURT	UNIDAD	1	2.850,00
25	BUÑUELOS	UNIDAD	1	1.650,00
26	CEFE EN LECHE GRANDE	POCILLO	1	1.500,00
27	CAFÉ EN LECHE PEQUEÑA	POCILLO	1	1.000,00
28	CARNE A LA PLANCHA	COMBO	1	9.000,00
29	CASERO	UNIDAD	1	1.250,00
30	BIANCHI	UNIDAD	1	200,00
31	CHICLETS ADAMS CAJA GRANDE	CAJA	1	1.050,00
32	CHICLETS ADAMS CAJA PEQUEÑA	CAJA	1	200
33	MENTAS CHAO X3	UNIDAD	1	350,00
34	CHEETOS	PAQUETE	1	1.550,00
35	CHOCOLATE	POCILLO	1	1.550,00
36	CHOCOLATINA COOKIES CREAM	UNIDAD	1	850
37	CHOCOLATINA JET PEQUEÑA	UNIDAD	1	550
38	CHOCOLATINA JUMBO MEDIANA	UNIDAD	1	2.150,00
39	CHOCOLATINA JUMBO GRANDE	UNIDAD	1	3.550,00
40	CHOCORRAMO	UNIDAD	1	1.650,00
41	COCOSSETIE	UNIDAD	1	1.250,00
42	CROASAN	UNIDAD	1	1.250,00
43	PAN ROLLO X6	UNIDAD	1	1.350,00
44	DORITOS	PAQUETE	1	1.500,00
45	DETODITO O TODO RICO	PAQUETE	1	2.050,00
46	CHEESE TRIS	PAQUETE	1	1.650,00

47	EMPANADA	UNIDAD	1	1.650,00
48	ENSALADA DE FRUTAS	UNIDAD	1	7.550,00
49	FRUTO	BOTELLA	1	2.250,00
50	GALAS	UNIDAD	1	1.550,00
51	GALLETA CLUB SOCIAL	UNIDAD	1	850
52	GALLETA FESTIVAL	UNIDAD	1	850
53	GALLETA LA LECHERA	UNIDAD	1	650
54	GALLETA MAMUT	UNIDAD	1	350
55	GALLETA MILO	UNIDAD	1	850
56	GALLETAS CHOKIS	UNIDAD	1	850
57	GALLETAS CLUB SOCIAL	UNIDAD	1	850
58	GALLETAS TOSH	UNIDAD	1	850
59	GALLETAS DE CHOCOLATE DONNA	UNIDAD	1	1.050,00
60	GALLETAS OREO	UNIDAD	1	850
61	GALLETAS RITZ	UNIDAD	1	1.050,00
62	GANSITO	UNIDAD	1	1150
63	GASEOSA 1.5	BOTELLA	1	3.550,00
64	GASEOSA 250	BOTELLA	1	1.550,00
65	GASEOSA 350	BOTELLA	1	1.900,00
66	GASEOSA 400	BOTELLA	1	2.550,00
67	GASEOSA MINI	BOTELLA	1	1.250,00
68	GATORADE	BOTELLA	1	3.150,00
69	GATORADE 591 ML	BOTELLA	1	4.850,00
70	GELATINA BOGY	UNIDAD	1	950
71	HALLS BARRA	UNIDAD	1	1.250,00
72	HALLS UNIDAD	UNIDAD	1	200
73	HAMBURGUESACARNE	UNIDAD	1	5.500,00
74	HAMBURGUESA POLLO	UNIDAD	1	5.500,00
75	HERPOS	UNIDAD	1	550
76	JUGO HIT 2 LITROS	BOTELLA	1	3.050,00
77	JUGO HIT 350	BOTELLA	1	1.900,00
78	JUGO HIT 500	BOTELLA	1	2.050,00
79	JUGO HIT CAJA	BOTELLA	1	1.050,00
80	JUGO HIT CON GAS	BOTELLA	1	2.250,00
81	JUGO HIT VITAL	BOTELLA	1	1.650,00
82	JUGO NATURAL EN AGUA	JARRA	1	4.000,00
83	JUGO NATURAL EN LECHE	JARRA	1	4.500,00
84	KUMIS BOLSA	BOLSA	1	1.050,00
85	KUMIS	VASO	1	1.550,00
86	LA LECHERA	UNIDAD	1	1.750,00
87	LECHE ACHOCOLATADA ALPINA ALPIN	BOLSA	1	1.550,00
88	LECHE ACHOCOLATADA COLANTA	BOLSA	1	1.050,00
89	LECHE CONDENSADA	UNIDAD	1	750
90	LECHE EN BOLSA 200	BOLSA	1	900
91	LECHE EN BOLSA 500	BOLSA	1	1.250,00
92	LIBERAL	UNIDAD	1	750
93	MAIZITOS	PAQUETE	1	1250
94	MALTA GRANDE	BOTELLA	1	2.050,00

95	MALTA PEQUEÑA	BOTELLA	1	1.550,00
96	MANÍ SALADO LA ESPECIAL	PAQUETE	1	2.100,00
97	MANIMOTO	PAQUETE	1	1200
98	MANTECADA	UNIDAD	1	1.350,00
99	MINI CHIPS	PAQUETE	1	1150
100	PONQUE RAMO TRADICIONAL	UNIDAD	1	3.150,00
101	MRTEA 350	BOTELLA	1	1.600,00
102	MRTEA 500	BOTELLA	1	2.250,00
103	NATICHIPS	UNIDAD	1	1.500,00
104	PAN CHURRO	UNIDAD	1	650
105	PANELITAS	UNIDAD	1	250
106	PAPAS A LA FRANCESA	PORCION	1	2.550,00
107	PAPA RELLENA	UNIDAD	1	1.650,00
108	PAPA PAQUETE GRANDE	UNIDAD	1	3.050,00
109	PAPAS MARGARITA POLLO, CHEETOS	PAQUETE	1	1.600,00
110	PASTEL DE POLLO	UNIDAD	1	1.800,00
111	PASTEL GLORIA	UNIDAD	1	1.800,00
112	PASTEL YUCA	UNIDAD	1	1.550,00
113	PEAK	BOTELLA	1	2.050,00
114	PECHUGA A LA PLANCHA	COMBO	1	9.000,00
115	PERRO CALIENTE	UNIDAD	1	4.000,00
116	PLÁTANOS PATACÓN	PAQUETE	1	1.200,00
117	CHOCLITOS	UNIDAD	1	1.300,00
118	BRAZO DE REINA	UNIDAD	1	1.050,00
119	POPETAS	PAQUETE	1	1.350,00
120	PORCION DE PAPA FRITA	PORCION	1	2.550,00
121	PORCION DE QUESO	PORCION	1	1.350,00
122	REGENERIS	UNIDAD	1	1.950,00
123	SALCHIPAPA	UNIDAD	1	4.550,00
124	SANDWICH	UNIDAD	1	3.200,00
125	SOKA	BOTELLA	1	1.500,00
126	SPARKYS BOOBALOO	PAQUETE	1	100
127	SPARKYS BOOBALOO BARRA	PAQUETE	1	850
128	SUNDAE	UNIDAD	1	1.250,00
129	SUPERBOOM BON YOURT COLANTA	UNIDAD	1	2.350,00
130	SUPERCOCO Y MENTAS	UNIDAD	1	100
131	TAMAL	UNIDAD	1	4.550,00
132	TAMPICO BOLSA	BOLSA	1	750
133	TAMPICO PET GRANDE	BOTELLA	1	1.350,00
134	TAMPICO PET MEDIANO	BOTELLA	1	1.050,00
135	TRIDENT BARRA	BARRA	1	1.250,00
136	TINTO GRANDE	POCILLO	1	1.050,00
137	TINTO PEQUEÑO	POCILLO	1	750
138	TORTAS PORCION	UNIDAD	1	950
139	TOSTACOS	PAQUETE	1	1250
140	TRIDENT UNIDAD	UNIDAD	1	200
141	TROCILLOS	PAQUETE	1	850
142	VASO DE LECHE ENTERA	VASO	1	1.250,00
143	VELEÑO	UNIDAD	1	550

144	VIVE 100 GRANDE	BOTELLA	1	2.550,00
145	VIVE 100 PEQUEÑO	BOTELLA	1	1.600,00
146	YOGURT VASO	UNIDAD	1	1.600,00
147	YOGURT EN BOLSA	BOLSA	1	950
148	ZUCARITAS	PAQUETE	1	250,00

Para constancia de lo anterior, se firma en un (01) original en el Municipio de Sibaté, (Cundinamarca), a los 17 FEB 2021.

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **WILLIAM OSWALDO RINCON ZAMBRANO**
Director Escuela (E)

EL ARRENDATARIO

JOHN HERMIDA LOSADA
Identificado con cédula de ciudadanía No. 17.646.414 expedida de Florencia-Caquetá

Elaboró : SI. Luis Antonio Joya Duarte
Revisó : TE. Fabio Andres Vallejo Ruiz
: CT. Jennifer Cifuentes Aragón