MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ
INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ

CONTRATO PN ESSUM NO. 57-1-30045-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL-ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ" Y EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 79.291.714 DE BOGOTÁ, CUYO OBJETO CONTRACTUAL ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN ÁREA DE 397,00 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ. **FECHA:** 19 OCT 2026

Entre los suscritos, de una parte la **ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ"**, con NIT 808.000.859-0 quien actúa a través de su representante legal o su delegado y por la otra, el CONTRATISTA, debidamente identificados como aparece en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO", hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento, previo, los siguientes considerandos: **a).** Que, se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015 y demás normas complementarias **b).** El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de Contratación Directa – Arrendamiento de bienes inmuebles, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015 Arrendamiento de bienes inmuebles **c).** Que la POLICÍA NACIONAL-ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ", designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación permanente con EL ARRENDATARIO, durante la ejecución de este y, ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. **d).** Que, con la suscripción del presente contrato, **el ARRENDATARIO** de manera libre y voluntaria, declara y acepta ser notificado para todos los efectos del contrato, a través del SECOP II, correo electrónico o teléfono señalado en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO" de la presente minuta **f).** Que, habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación estatal para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Resolución 03049 del 2014, Resolución 00090 de 2018 y demás normas complementarias), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: ***PRIMERA. OBJETO*:** El objeto del presente contrato es el que se indica el Anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SEGUNDA. FINALIDADES DEL CONTRATO*:** El presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la Policía Nacional-Escuela de Policía Provincia de Sumapaz "Intendente Maritza Bonilla Ruiz", en consecuencia, el **ARRENDATARIO** se compromete para con esta unidad policial, a cumplir el objeto contractual para suplir la necesidad definida 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". **PARÁGRAFO:** La alimentación suministrada se cancelará conforme a la tarifa de la partida de alimentación para un estudiante para patrullero de policía y un auxiliar de policía, actualmente fijado en la suma de VEINTIÚN MIL CUATROCIENTOS PESOS ($ 21.400,00) MONEDA CORRIENTE, por el Ministerio de Defensa Nacional, mediante Resolución 001786 del 03 de marzo de 2026. La partida de alimentación comprende el desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio, que, en adelante se denominará estancia, y no constituye factor salarial. **PARAGRAFO 1.** El reajuste a la partida diaria de alimentación se realiza directamente por el Ministerio de Defensa Nacional, bajo este entendido, una vez se modifique el valor por parte del ente competente, esta unidad policial realizará la respectiva modificación (incremento o disminución) de la partida diaria de la alimentación y se le comunicará al arrendatario. **PARAGRAFO 2.** Los precios aquí contemplados se entienden firmes y fijos durante la ejecución inicial y, por lo tanto, no están sujetos a ninguna clase de reajuste a excepción de la partida de alimentación, la cual puede ser modificada únicamente por pronunciamiento del Ministerio de Defensa Nacional. Igualmente, dentro del valor están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el **ARRENDATARIO** pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias. ***CUARTA. FORMA DE PAGO*:** el **ARRENDATARIO,** se obliga a cancelar a la **ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ",** mediante consignación: (Concepto: Transferencia - Tipo de cuenta: Corriente - Número de cuenta: 378014294 - Valor: Canon de arrendamiento - Concepto: Nombres completos e identificación del arrendatario), el canon de arrendamiento mensual. **PARÁGRAFO. El ARRENDATARIO,** debe tener en cuenta que, el costo de la transacción está sujeta a políticas de cada banco y este valor no debe afectar el canon de arrendamiento **PARAGRAFO 1.** Las constancias de pagos del canon mensual, deberá ser remitida al supervisor del contrato, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del acta de inicio, junto con el recibo de pago servicios públicos domiciliarios y así mismo se repetirá esta acción cada mes y durante el plazo total de ejecución del contrato de arrendamiento. **PARAGRAFO 2.** Los servicios públicos de energía, acueducto, gas natural y alcantarillado, deberán ser cancelados por el arrendatario, de acuerdo al consumo mensual que este genere, conforme a la lectura de los medidores instalados dentro del espacio objeto de arriendo. ***QUINTA. PLAZO DE EJECUCIÓN***: El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SEXTA. PRORROGAS, ADICIONES, MODIFICACIONES Y ACLARATORIOS***: en caso de ser necesaria la prórroga, adición, modificación o aclaratorio al negocio jurídico, el contratista y/o supervisor deberá realizar la solicitud respectiva, como mínimo diez (10) días hábiles anteriores al vencimiento del mismo, motivando la solicitud y anexando los soportes necesarios, las prórrogas solo podrán darse bajo circunstancias expuestas en el artículo 64 del código civil colombiano o por Ley de Garantías. ***SÉPTIMA.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". ***OCTAVA. SITIO, LUGAR O ESPACIO DE ARRENDAMIENTO:*** El sitio objeto de arrendamiento, será el establecido en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***NOVENA. 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

Escuela de Policía Provincia de Sumapaz para el adecuado desarrollo del contrato ***DÉCIMA. OBLIGACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:*** En general, son obligaciones del CONTRATISTA: **1.** Ejecutar el objeto contractual de conformidad con la oferta presentada y con los documentos que hacen parte integral del contrato resultante del presente estudio previo, en concordancia con la normatividad y calidad vigentes. **2.** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando contratiempos y trabas en la ejecución del contrato. **3.** Responder los requerimientos de aclaración o de información que le formule la ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ", dentro de los plazos establecidos por esta. **4.** Cumplir cabalmente con sus obligaciones salariales y prestacionales, aportes 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 Escuela de Policía Provincia de Sumapaz "Intendente Maritza Bonilla Ruiz", dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. **6.** El arrendatario deberá asistir a la reunión que da inicio a la ejecución del contrato, la cual, deberá realizarse al día siguiente de finalizada la ejecución del actual contrato de arrendamiento, así mismo, deberá entregar los documentos estipulados en el contrato, al supervisor de este, derivados de las condiciones técnicas exigidas para la ejecución. **7.** El arrendatario o contratista deberá implementar el sistema de seguridad y salud en el trabajo en concordancia con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Resolución No. 0312 del 13/02/2019 "Por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST", Resolución 01956 del 25/04/2018 por la cual se adoptan las directrices de evaluación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato que deban ejecutar en la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz "Intendente Maritza Bonilla Ruiz", y demás normatividad vigente en la materia. **8.** Cumplir con las obligaciones que establecen los artículos 2.2.1.4.1., 2.2.4.2.1.1., 2.2.4.2.2.16., 2.2.4.2.1.5., 2.2.4.6.1., 2.2.4.6.2, 2.2.4.6.3, 2.2.4.6.4., 2.2.4.6.5., 2.2.4.6.6., 2.2.4.6.7., 2.2.4.6.8., 2.2.4.6.9., 2.2.4.6.10., 2.2.4.6.11., 2.2.4.6.12., 2.2.4.6.13., 2.2.4.6.14., 2.2.4.6.15., 2.2.4.6.16., 2.2.4.6.17., 2.2.4.6.18., 2.2.4.6.19.; 2.2.4.6.20., 2.2.4.6.21., 2.2.4.6.22., 2.2.4.6.23., 2.2.4.6.24., 2.2.4.6.25., 2.2.4.6.26., 2.2.4.6.27., 2.2.4.6.28., 2.2.4.6.29., 2.2.4.6.30., y Ss., del Decreto 1072 del 26 de mayo de 2015 por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo. **9.** Cumplir con lo establecido en la Resolución 0312 del 13 de febrero de 2019 por medio de la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con la cantidad de trabajadores y nivel de riesgo clasificado de su empresa. **10.** Cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 0723 del 15 de abril de 2013 "*por el cual se reglamenta la afiliación al sistema general de riesgos laborales de las personas vinculadas a través de un contrato formal de prestación de servicios con entidades o instituciones públicas o privadas y de los trabajadores independientes que laboren en actividades de alto riesgo y se dictan otras disposiciones*" y que apliquen directamente a su empresa. **11.** Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF). **12.** 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. **13.** No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **14.** Restituir a la **ESCUELA DE POLICÍA**

PROVINCIA DE SUMAPAZ, los elementos que haya puesto a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. **15.** El contratista deberá aplicar buenas prácticas ambientales durante la ejecución, orientadas a prevenir y/o minimizar impactos negativos, optimizar el uso de los recursos, reducir la huella de carbono y garantizar la gestión integral de los residuos, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente y en contribución al logro de los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS). **16.** Cumplir con el compromiso de anticorrupción dentro del proceso manifestando que se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al mismo y si se comprueba el incumplimiento del proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el proceso de contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la oferta o para la terminación anticipada del contrato, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo. **17.** Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. ***DECIMA PRIMERA. DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL-ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ:*** 1. Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato y acceder a los documentos e información que soportan la labor del CONTRATISTA. 2. Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios entregados por el CONTRATISTA en desarrollo del objeto del presente contrato. 3.Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. ***DECIMA SEGUNDA. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL-ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ:*** **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 POLÍCIA NACIONAL-ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ", mantendrá la interlocución permanente y directa con el ARRENDATARIO y así ejercer control al cumplimiento del contrato, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna de este. **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 competente dará aviso oportuno a la **ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. ***DÉCIMA TERCERA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO:*** El ARRENDATARIO se obliga para con la POLICÍA NACIONAL-ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ, a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la Policía Nacional - Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el contratista, durante el desarrollo o con posterioridad a la ejecución del contrato. ***DÉCIMA CUARTA. INDEMNIDAD****: el CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones con ocasión de la ejecución del presente contrato.* ***DECIMA QUINTA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA:*** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción y registro 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 POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ NIT.**

808.000.859-0, los siguientes mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes: **a) DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**: Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **b) CALIDAD DEL SERVICIO**: Por el cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la vigencia del contrato, con inicio en la fecha de suscripción y de las prórrogas si las hubiere. **c) PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES**: Por el quince por ciento (15%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio en la fecha de suscripción y de las prórrogas si las hubiere. **d) DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA - CONTRACTUAL:** Por un valor equivalente a 200 SMMLV, con una vigencia igual a la vigencia del contrato, con inicio en la fecha de suscripción y de las prórrogas si las hubiere. **PARÁGRAFO**: 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 cláusula penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. Así mismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del contratista garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el contratista garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 1082 de 2015 (PARAGRAFO OBLIGATORIO DENTRO DE LA GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO) ***DÉCIMA SEXTA. INDEMNIDAD.*** EL ARRENDATARIO se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL-ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. ***DECIMA SEPTIMA. SANCIONES: a) MULTAS-INCUMPLIMIENTO PARCIAL***. - multas cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar; en caso de que el incumplimiento sea de tipo documental se liquidará multa sobre el cero punto cinco (0.5%); La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, que se descontará del saldo que le adeude la Entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella. ***b). LA NO CONSTITUCION DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO O RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL***: multas cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos (0.2%) por la no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios de la póliza de cumplimiento o responsabilidad civil extracontractual. La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de diez (10) días calendario. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella. **PARAGRAFO. - 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. ***DECIMA OCTAVA. MONEDA DEL CONTRATO:*** La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No.1 DATOS DEL CONTRATO. ***DECIMA 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 NACIONAL-ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al ARRENDATARIO de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La

POLICÍA NACIONAL-ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ no adquirirá relación alguna con los Subarrendatarios. ***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 un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y la responsabilidad y obligaciones a cargo de las partes por las consecuencias derivadas de la suspensión, para cada una de ellas. 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. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:*** las diferencias que surjan entre las partes por concepto de la celebración, interpretación, ejecución, desarrollo o terminación del contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, una vez, cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra, la existencia de una diferencia. PARAGRAFO. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, serán sometidas a los mecanismos previstos en la Ley. ***VIGÉSIMA TERCERA. PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN:*** Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y para su ejecución, se requiere la aprobación de la garantía única por parte de la POLICÍA NACIONAL-ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ y el perfeccionamiento del acta de inicio, la cual debe surtirse el día siguiente a la finalización del contracto que se encuentre en ejecución y que tenga el mismo objeto contractual del presente negocio jurídico, atendiendo la importancia de este tipo de necesidad para la comunidad beneficiaria, conforme al Decreto 1082/2015. **PARÁGRAFO. -** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al **ARRENDATARIO**, éste se obliga a cancelar y a constituir la garantía única y presentarla al supervisor del contrato. Las sanciones que ocasionen su no pago oportuno y la no entrega de los respectivos documentos a la POLICÍA NACIONAL-ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ dentro del término antes fijado, serán a cargo del ARRENDATARIO. ***VIGÉSIMA CUARTA. DOCUMENTOS***: Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1.)** estudio y documentos previos, **2)** invitación y adendas **3.)** Propuesta del Contratista, en aquellas partes aceptadas por la **POLICIA NACIONAL, (ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ). 4).** Documentos suscritos por las partes **5).** Anexos del contrato. ***VIGÉSIMA QUINTA. IMPUESTOS:*** **El ARRENDATARIO,** pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con el ordenamiento legal vigente, normas departamentales y municipales. ***VIGÉSIMA SEXTA. LIQUIDACIÓN:*** El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto 019 de 2012 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. ***VIGÉSIMA SÉPTIMA. VEEDURÍAS CIUDADANAS***: el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. ***VIGÉSIMA OCTAVA. RÉGIMEN LEGAL:*** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. ***VIGÉSIMA NOVENA. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACION:*** En virtud del presente contrato, el ARRENDATARIO se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. ***TRIGESIMA: DOMICILIO CONTRACTUAL:*** Para todos los efectos a que diere lugar en el presente contrato, LAS PARTES convienen como domicilio

contractual, la ciudad de Fusagasugá, Escuela Provincia del Sumapaz, ubicada en la Calle 23 No. 44-02 Barrio la Gran Colombia, las notificaciones que cualquiera de las partes deseare hacer deben formularse por escrito y cuando lo crean conveniente enviarse por correo a las siguientes direcciones: essum.direc@policia.gov.co o, calle 23 No. 44 02 Escuela de Policía Provincia de Sumapaz humbertomuñoz46@hotmail.com, azambrano31@hotmail.com, o Calle 25 B No. 74-34 Bogotá D.C.

Para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Fusagasugá-Cundinamarca, el 19 OCT 2026

LA POLICÍA NACIONAL, ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ

Teniente coronel **GIOVANA MARCELA RAMIREZ SALGADO**
Directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz (E)

CONTRATISTA,

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Cédula de Ciudadanía No. 79.291.714 de Bogotá
ARRENDATARIO

Elaboró: Intendente **DIEGO ARMANDO HOYOS BONILLA**
Analista de contratos

Revisó: Intendente **FAVIO NELSON GARCÍA CASTRO**
Jefe grupo de contratos (E)

Revisó: Capitán **ARIEL RAMIREZ RODRIGUEZ**
Subdirector Escuela (E)

Revisó: Subintendente **MARIA ANGELICA CIFUENTES MUÑOZ**
Jefe oficina asuntos jurídicos (E)

Revisó: Capitán **MARIAN MARISELLA MONTES ROBLES**
Jefe área administrativa

Fecha elaboración: 16/10/2026
Ubicación: Disco D/E.J.C/CO/RESTAURANTE

CONTRATO PN ESSUM NO. 57-1-30045-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL -ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ" Y EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 79.291.714 DE BOGOTÁ, CUYO OBJETO CONTRACTUAL ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN ÁREA DE 397,00 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ ".

FECHA: 19 OCT 2026

ANEXO No.1 "DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO NO.	**57-1-30045-26**
ARRENDADOR	POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ"
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Teniente coronel GIOVANA MARCELA RAMIREZ SALGADO
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	52.538.394 de Bogotá D.C
CARGO	DIRECTORA ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ (E)
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Mediante Orden Administrativa de Personal No. 26-272 del 29/09/2026, el señor director general de la Policía Nacional dispuso encargar a la señora teniente coronel GIOVANA MARCELA RAMIREZ SALGADO identificada con cédula de ciudadanía 52.538.394 de Bogotá, como directora de escuela en provisionalidad y hasta nueva orden, para el ejercicio de las funciones inherentes al cargo, mientras subsistan las circunstancias que dieron lugar al encargo o se adopte la decisión administrativa correspondiente
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución 00502 del 05 de marzo de 2026, en algunos funcionarios la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional de Colombia, suscribir convenios y/o contratos interadministrativos y se dictan otras disposiciones.
ARRENDATARIO	**NOMBRE:** JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA **DOC. IDENTIDAD:** C.C. 79.291.714 de Bogotá D.C. **CIUDAD NOTIFICACIÓN.** Bogota D.C. **DIRECCIÓN:** Calle 25 B No. 74-34, barrio Modelia. **TELEFONO:** 6012633190 - 3108554532 **E-MAIL:**arturoreyesarchila@gmail.com; humbertomuñoz46@hotmail.com, azambrano31@hotmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de Contratación Directa –PN ESSUM CD 055 2026
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato se realizará de acuerdo con las indicaciones dadas en el Instructivo 024 DIPON-OFPLA-70 del 14 de septiembre de 2020, mediante el cual se estableció que el supervisor será designado por el ordenador del gasto de la unidad policial en el respectivo contrato, debiendo analizar entre otros aspectos, que el funcionario que ejerza dichas funciones, se encuentre dentro de la jurisdicción del lugar de ubicación del inmueble, para garantizar la inmediatez y oportunidad en la elaboración y presentación de los informes respectivos, al igual que dar solución y/o trámite a los inconvenientes que puedan presentarse durante la ejecución del contrato, considerando además, el perfil e idoneidad del funcionario que ejercerá el referido control de ejecución, de conformidad con los términos que establece la Resolución 00090 del 15 de enero del 2018 "por la cual se actualiza, modifica, y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución 03049 de 2014". La supervisión del contrato estará bajo la responsabilidad del subdirector (a) de escuela adscrito a esta unidad policial, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto de la resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.

	capítulo XII SUPERVISIÓN/INTERVENTORIA, por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014 y artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, artículo 26 de la Ley 80 de 1993 y demás normas que regulen la materia. Para el presente contrato, el supervisor deberá: Suscribir con el arrendatario el acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios. Enviar informe de supervisión mensual en el formato establecido "2BS-FR-0019", indicando las novedades presentadas en el cumplimiento del objeto contractual, así mismo esta clase de documento debe ser sistematizado debidamente por el supervisor del contrato en la herramienta SECOP II y en el sistema de información MODULO DE CONTRATACIÓN (MCT), mediante el usuario asignado para tal fin, es de anotar que el cargue de estos documentos deben realizarse dentro de los plazos establecidos ya que, de no hacerse así, serán considerados extemporáneos, lo que daría lugar a una causal de mala conducta para el funcionario "supervisor" y afectación al indicador de "INFORMES DE SUPERVISIÓN".
CLÁUSULA PRIMERA. - OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN ÁREA DE 397,00 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ.
CLÁUSULA TERCERA. - VALOR	El canon de arrendamiento se establece a partir del avalúo realizado el 15 de septiembre de los corrientes, por el perito valuador de la Dirección de Educación Policial, señor Subintendente LUIS ERNESTO CORTES RODRIGUEZ, a un espacio físico para el funcionamiento de un restaurante con un área de 397,00 M2, sin IVA incluido. Para adoptar un precio de renta por metro cuadrado, se realizó un estudio comparativo en algunas unidades de policía a través del SECOP, que tiene similares características. Lo anterior, como apoyo al proceso valuatorio tal como lo menciona el artículo 16. Método de capitalización de rentas o ingresos de la Resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, metodología que se ajusta a lo contemplado en el Decreto 1420 de 1998 y Ley 388 de 1997. Valor canon de arrendamiento vigencia 2026 – 2027 producto de la suma del canon sin IVA, más el incremento del IVA, como se observa en la siguiente tabla:

DESCRIPCIÓN	VALOR CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO 2026-2027 SIN IVA	INCREMENTO IVA 19%	VALOR CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO 2025-2026 CON IVA
"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN AREA DE 397,00 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ"	$ 6.614.000,00	$ 1.256.660,00	$ 7.870.660,00

PARÁGRAFO: La alimentación suministrada se cancelará conforme a la tarifa de la partida de alimentación para un auxiliar de policía y un estudiante para patrullero de policía actualmente fijado en la suma de VEINTIÚN MIL CUATROCIENTOS PESOS ($ 21.400,00) MONEDA CORRIENTE, por el Ministerio de Defensa

	Nacional, mediante Resolución 001786 del 03 de marzo de 2026; La partida de alimentación comprende el desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio, que, en adelante se denominará estancia, y no constituye factor salarial. **PARÁGRAFO 1:** El reajuste a la partida diaria de alimentación se realiza directamente por el Ministerio de Defensa Nacional, bajo este entendido, una vez se modifique el valor por parte del ente competente, esta unidad policial realizará la respectiva modificación (incremento o disminución) de la partida diaria de la alimentación y se le comunicará al arrendatario. **PARÁGRAFO 2:** Los precios aquí contemplados se entienden firmes y fijos durante la ejecución inicial y, por lo tanto, no están sujetos a ninguna clase de reajuste a excepción de la partida de alimentación, la cual puede ser modificada únicamente por pronunciamiento del Ministerio de Defensa Nacional. Igualmente, dentro del valor están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el ARRENDATARIO pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias. **PARÁGRAFO 3:** Los servicios públicos de energía, acueducto, gas natural y alcantarillado, deberán ser cancelados por el arrendatario, de acuerdo al consumo mensual que este genere, conforme a la lectura de los medidores instalados para el espacio objeto de arriendo. **PARAGRAFO 4**. La constancia de pago del canon mensual, deberá ser remitida al supervisor del contrato, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del acta de inicio, junto con el recibo de pago servicios públicos domiciliarios y así mismo se repetirá esta acción cada mes y durante el plazo total de ejecución del contrato de arrendamiento. Para efectos legales, administrativos y fiscales, el valor total por concepto canon de arrendamiento durante los doce meses (12) siguientes al inicio de la ejecución, asciende a la suma total de **NOVENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS ($ 94.447.920,00)** MONEDA CORRIENTE, IVA (19%) incluido.
CLÁUSULA CUARTA. - FORMA DE PAGO	El arrendatario se obliga a cancelar al arrendador, mediante consignación: • Concepto: Transferencia, • Tipo de cuenta: Corriente • Número de cuenta: 378014294 • Valor: Canon de arrendamiento. • Concepto: Nombres completos e identificación del arrendatario NOTA 1: Debe tenerse en cuenta que el costo de la transacción está sujeta a políticas de cada banco. La constancia de pago del canon mensual, deberá ser remitida al supervisor del contrato, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del acta de inicio, junto con el recibo de pago servicios públicos domiciliarios y así mismo se repetirá esta acción cada mes y durante el plazo total de ejecución del contrato de arrendamiento. Los servicios públicos de energía, acueducto, gas natural y alcantarillado, deberán ser cancelados por el arrendatario, de acuerdo al consumo mensual que este genere, conforme a la lectura de los medidores instalados dentro del espacio objeto de arriendo.

CONTRATO PN ESSUM NO. 57-1-30045-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL -ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ" Y EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 79.291.714 DE BOGOTÁ, CUYO OBJETO CONTRACTUAL ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN ÁREA DE 397,00 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ".

FECHA: 19 OCT 2026

CLÁUSULA QUINTA. - PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución será de doce (12) meses, contados a partir de la aprobación de las garantías y la suscripción del acta de inicio. Dicha acta deberá suscribirse el día siguiente a la terminación del Contrato No. 57-1-10053-25, actualmente vigente y en ejecución, una vez se encuentren cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato con el fin de garantizar la continuidad en la prestación del servicio.
CLÁUSULA OCTAVA: SITIO, LUGAR O ESPACIO DE ARRENDAMIENTO	El sitio destinado para el arrendamiento se encuentra ubicado en las instalaciones de la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, ubicada en la calle 23 No. 44-02 barrio la Gran Colombia municipio Fusagasugá (Cund), el cual tiene un espacio con un área útil de 397,00 metros cuadrados.
CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA- MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

Para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Fusagasugá-Cundinamarca, el 19 OCT 2026

LA POLICÍA NACIONAL, ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ

Teniente coronel **GIOVANA MARCELA RAMIREZ SALGADO**
Directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz (E)

CONTRATISTA,

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Cédula de Ciudadanía No. 79.291.714 de Bogotá
ARRENDATARIO

Elaboró: Intendente **DIEGO ARMANDO HOYOS BONILLA**
Analista de contratos

Revisó: Subintendente **MARIA ANGELICA CIFUENTES MUÑOZ**
Jefe oficina asuntos jurídicos (E)

Revisó: Intendente **FAVIO NELSON GARCÍA CASTRO**
Jefe grupo de contratos (E)

Revisó: Capitán **MARIA MARISELLA MONTES ROBLES**
Jefe área administrativa

Revisó: Capitán **ARIEL RAMIREZ RODRIGUEZ**
Subdirector Escuela (E)

Fecha elaboración: 16/10/2026
Ubicación: Disco D/E.J.C/CO/RESTAURANTE

ANEXO 2

CONDICIONES, OBLIGACIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El arrendatario, dentro del negocio jurídico establecido con esta unidad policial, deberá dentro de la ejecución del contrato de arrendamiento en coordinación con el supervisor (a) de este, realizar las siguientes actividades; las cuales son de obligatorio cumplimiento y deben contar con la respectiva evidencia, así:

OBJETO CONTRACTUAL	
ARRIENDO DE UN ESPACIO FISICO CON UN ÁREA DE 397,00 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO LA ESCUELA PROVINCIA DEL SUMAPAZ".	
No.	CONDICIONES A CUMPLIR
	GENERALIDADES
2	**CAPACIDAD OPERATIVA Y DISPONIBILIDAD DE EQUIPOS** El arrendatario deberá contar, durante toda la ejecución del contrato, con la capacidad operativa, humana, técnica y material necesaria para desarrollar adecuadamente la actividad de restaurante en el espacio objeto del arrendamiento y atender oportunamente la demanda de alimentación de los estudiantes y demás usuarios autorizados por la Policía Nacional. Para tal efecto, el arrendatario deberá utilizar adecuadamente la infraestructura entregada por la Policía Nacional, conservarla en condiciones apropiadas de uso y funcionamiento y destinarla exclusivamente a las actividades autorizadas en el contrato, observando las condiciones de seguridad, higiene, salubridad y demás disposiciones establecidas por la Institución. El arrendatario certifica que, cuenta con disponibilidad mínima de los siguientes elementos, los cuales deberán encontrarse en condiciones adecuadas de funcionamiento y ser suficientes para atender la demanda prevista: • Setecientos cincuenta (750) menajes**, como mínimo, compuestos cada uno por plato para sopa, bandeja, pocillo y cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor). • Un (1) dispensador de bebidas**, como mínimo, con capacidad suficiente para atender la demanda del servicio. • Ollas, recipientes, utensilios y demás elementos de cocina** suficientes para la preparación, manipulación, conservación y suministro de los alimentos. • Congeladores y equipos de refrigeración** con capacidad suficiente para garantizar la adecuada conservación de las materias primas, alimentos y productos que requieran cadena de frío. • Equipos de cocina y demás elementos técnicos y materiales necesarios** para desarrollar de manera adecuada, continua y segura las actividades propias del restaurante. Los elementos relacionados son de propiedad del arrendatario y se encuentran legalmente bajo su disponibilidad para la ejecución del contrato, y deberán permanecer disponibles durante el horario de funcionamiento establecido para el restaurante. El arrendatario será responsable del mantenimiento, limpieza, desinfección, conservación y adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y elementos que aporte para el desarrollo de la actividad, así como

	de su reposición cuando presenten deterioro, daño o pérdida que afecte la normal prestación del servicio. El arrendatario deberá disponer, además, del recurso humano suficiente y debidamente capacitado para desarrollar las actividades de recepción, almacenamiento, preparación, manipulación, distribución y expendio de alimentos, de conformidad con la normatividad sanitaria, laboral y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicable. La capacidad operativa acreditada por el arrendatario deberá mantenerse durante toda la ejecución contractual. El supervisor podrá verificar, en cualquier momento y dentro del ámbito de sus competencias, la existencia, disponibilidad, condiciones de funcionamiento y suficiencia de los elementos mínimos exigidos, así como requerir al arrendatario la adopción de las medidas necesarias cuando se evidencie una afectación a la normal operación del restaurante. La disponibilidad de estos recursos tiene como finalidad garantizar que el establecimiento pueda atender la demanda prevista por la Escuela, mantener condiciones adecuadas de inocuidad y seguridad alimentaria y desarrollar la actividad objeto del contrato de manera continua y eficiente.
3	**PARTIDA DE ALIMENTACIÓN** El arrendatario deberá tener en cuenta que, los estudiantes en proceso de formación profesional policial para Patrullero de Policía tienen derecho a una partida diaria de alimentación, de conformidad con lo establecido en el artículo 11 de la Ley 2179 de 2021, cuyo valor es fijado por el Gobierno Nacional a través del Ministerio de Defensa Nacional, de acuerdo con las disposiciones que regulan la materia. Para la vigencia correspondiente al presente proceso, el valor de la partida diaria de alimentación aplicable a los estudiantes para Patrullero de Policía y al personal beneficiario de esta partida corresponde a **VEINTIÚN MIL CUATROCIENTOS PESOS ($21.400) moneda corriente**, conforme al acto administrativo vigente expedido por el Ministerio de Defensa Nacional que fija dicho valor. Verificar Resolución 001786 de 03 marzo de 2026, "Por la cual se fija, para la vigencia 2026, el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de soldados, infantes de marina, agentes y auxiliares de policía nacional, alféreces, guardiamarinas, pilotines y cadetes de las escuelas de formación de oficiales de la Fuerza Pública, alumnos de las escuelas de suboficiales de las Fuerzas Militares, estudiantes de patrullero de policía..." La partida de alimentación comprende el **desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio**, los cuales, para efectos de la operación del servicio de alimentación en la Escuela, se entenderán conjuntamente como **"estancia"**. Esta partida corresponde a un concepto destinado exclusivamente a atender las necesidades de alimentación del personal beneficiario y **no constituye factor salarial**, conforme a las disposiciones que regulan su reconocimiento. El valor de la partida de alimentación es determinado por la autoridad competente y, por tanto, no constituye un valor establecido discrecionalmente por la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz ni por el arrendatario. En consecuencia, cualquier modificación oficial que durante la ejecución contractual se produzca respecto de dicho valor deberá ser aplicada a partir de la fecha y bajo las condiciones establecidas en el respectivo acto administrativo expedido por la autoridad competente. En caso de presentarse un incremento o disminución oficial de la partida diaria de alimentación, la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz comunicará oportunamente dicha modificación al arrendatario, quien deberá ajustar la operación del servicio de alimentación y las condiciones económicas relacionadas con la prestación de las estancias, de conformidad con las disposiciones institucionales y contractuales aplicables. El invitado deberá considerar esta circunstancia dentro de la estructuración económica de su propuesta, teniendo en cuenta que el valor de la partida de alimentación podrá ser objeto de modificación durante la vigencia contractual por disposición de la autoridad competente.
4	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, su equipamiento y utensilios entregados por la Escuela de Policía, en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, y a responder por pérdidas o daños

	cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional -Escuela de Policía Provincia del Sumapaz "Intendente Maritza Bonilla Ruiz", así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.
5	Garantizar durante toda la ejecución del contrato la operación, disponibilidad, correcto funcionamiento, mantenimiento preventivo y/o correctivo del sistema tecnológico de identificación y control de entrega de alimentación estudiantil (biométrico o de características equivalentes) previamente instalado, de manera que permita registrar y verificar en tiempo real la entrega de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios. El arrendatario deberá asegurar la generación, conservación y disponibilidad de los reportes y soportes derivados del sistema, los cuales servirán como mecanismo de control, seguimiento, cuantificación y validación de las raciones efectivamente suministradas para efectos de supervisión y pago del contrato. En caso de presentarse fallas, interrupciones o indisponibilidad del sistema, el contratista deberá adoptar de manera inmediata las medidas correctivas necesarias y establecer mecanismos alternos de registro previamente avalados por la supervisión, garantizando en todo momento la trazabilidad y confiabilidad de la información registrada.
6	El arrendatario deberá cumplir durante la ejecución del contrato con las obligaciones que legalmente le sean exigibles en materia de afiliación y pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, de conformidad con su naturaleza jurídica, actividad económica desarrollada y demás disposiciones legales y reglamentarias vigentes. Cuando exista obligación legal de realizar aportes como trabajador independiente, el arrendatario persona natural deberá efectuar el pago de dichos aportes en los términos, condiciones, bases de cotización y porcentajes establecidos por la normativa vigente, utilizando para ello los mecanismos dispuestos por las autoridades competentes. El arrendatario será responsable de acreditar, cuando sea requerido por la Policía Nacional -Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, el cumplimiento de las obligaciones que legalmente le correspondan en materia de seguridad social integral. Las obligaciones aquí previstas se entenderán ajustadas automáticamente a las modificaciones legales o reglamentarias que se expidan durante la ejecución del contrato. El arrendatario certifica que, dará cumplimiento a las obligaciones que en materia de seguridad social le resulten legalmente exigibles durante la ejecución del contrato.
7	El arrendatario se obliga a liquidar y pagar el Impuesto de Industria y Comercio (ICA) correspondiente a la vigencia fiscal en la cual se ejecute el presente contrato, en el municipio donde se desarrolle la actividad económica derivada del mismo. Esta exigencia se fundamenta en lo dispuesto por los artículos 32 y 33 de la Ley 14 de 1983, que establecen el deber de los sujetos pasivos de declarar y pagar el ICA en el municipio donde ejercen actividades industriales, comerciales o de servicios. Asimismo, el artículo 195 del Decreto Ley 1333 de 1986 reafirma la competencia de los municipios para recaudar dicho tributo y la obligación de los contribuyentes de cumplir con su pago. En concordancia con lo anterior, y conforme a los principios de responsabilidad fiscal y verificación de requisitos habilitantes previstos en la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 de 2015, la entidad contratante deberá verificar que los arrendatarios que continúan en la explotación económica del inmueble hayan cumplido con sus obligaciones tributarias locales, como condición para la renovación, continuidad o celebración de nuevos contratos de arrendamiento.

8	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL:** Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el arrendatario debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. El arrendatario se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.
	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
9	Procurar el cuidado integral de su salud: Al respecto, el arrendatario se obliga a que se encuentre debidamente afiliado al Sistema General de Seguridad Social, en especial a la Administradora de Riesgos laborales y Entidad Prestadora de Servicios en Salud, así como el personal que conforma su equipo de trabajo y que presta sus servicios a favor del ente público, a través de las actividades asignadas por el arrendador.
10	Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar su actividad comercial, para lo cual asumirá su costo, es importante resaltar que todo trabajador (dependiente y/o independiente), debe portar los elementos de protección personal - industrial reglamentarios, durante la ejecución de las actividades con el fin de minimizar afectaciones sobre la integridad física, tales como: cascos, cofias, gafas, tapa oídos, careta o tapabocas, chalecos reflectivos, overoles, guantes, calzado de protección industrial, arnés y/o pretales entre otros para trabajo en alturas a partir de dos metros; estos elementos deben contar con las condiciones técnicas mínimas.
11	Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los arrendadores o contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales: Según el despliegue de actividades programadas por intermedio del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo como órgano interno de la unidad, así como también aquellas proyectadas por parte de la Administradora de Riesgos Laborales, es preciso indicar en los procesos contractuales la obligatoriedad de contar con la participación del personal arrendatario o contratista y su equipo de trabajadores, con el fin impactar a las personas sobre la importancia en el cuidado y autocuidado de la salud desde la perspectiva de lo público.
12	Participar en los simulacros realizados y demás actividades preventivas organizadas por la unidad con todo el personal de la unidad, observando las condiciones de seguridad y las instrucciones dadas por los organizadores de los eventos; así mismo atender estas indicaciones al momento de presentarse alguna clase de eventualidad.
13	CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO – SG-SST El arrendatario se obliga a cumplir, durante la ejecución del contrato, con las disposiciones legales y reglamentarias vigentes en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST que le sean aplicables, de conformidad con su naturaleza, actividad económica, número de trabajadores y nivel de riesgo, así como con las normas, reglamentos e instrucciones que sobre la materia sean impartidas por las autoridades competentes. En particular, deberá observar las disposiciones contenidas en el **Decreto 1072 de 2015**, "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", especialmente las relacionadas con el **Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST**, así como las disposiciones que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. De igual manera, deberá dar cumplimiento a la **Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019**, expedida por el Ministerio del Trabajo, "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes", o a las normas que posteriormente la modifiquen, adicionen o sustituyan, atendiendo a los estándares que resulten exigibles de acuerdo con las características y condiciones particulares del arrendatario.

	En consecuencia, el arrendatario será responsable de implementar y mantener las medidas de prevención y control necesarias para proteger la seguridad y salud de sus trabajadores, contratistas y demás personas que se encuentren bajo su responsabilidad con ocasión de la actividad desarrollada en el espacio objeto del contrato. De acuerdo con las obligaciones que le resulten aplicables, el arrendatario deberá, entre otras: * Designar y mantener la persona responsable del desarrollo de las actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo, cuando corresponda. * Mantener afiliados a sus trabajadores al Sistema de Seguridad Social Integral y efectuar oportunamente los aportes correspondientes a salud, pensión y riesgos laborales, de conformidad con la normatividad vigente. * Realizar las actividades de capacitación e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo que correspondan a sus trabajadores. * Garantizar la realización de las evaluaciones médico-ocupacionales que resulten exigibles, de acuerdo con los riesgos y condiciones de los cargos desempeñados. * Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos asociados a las actividades desarrolladas en el restaurante y establecer las medidas de prevención y control correspondientes. * Implementar las medidas de prevención, mitigación y control de los peligros y riesgos identificados, de conformidad con la legislación vigente y con las condiciones propias de la actividad económica desarrollada. *Suministrar a sus trabajadores los elementos de protección personal que sean necesarios, de acuerdo con los peligros y riesgos identificados y con las actividades que desarrollen. * Cumplir las normas de seguridad establecidas por la Policía Nacional para el ingreso, permanencia y desarrollo de actividades dentro de las instalaciones de la Escuela, siempre que estas sean compatibles con la naturaleza del contrato y hayan sido previamente comunicadas. El cumplimiento de estas obligaciones será responsabilidad exclusiva del arrendatario en su condición de empleador o contratante respecto de las personas que vincule para el desarrollo de la actividad económica objeto del contrato. En consecuencia, la existencia del contrato de arrendamiento no genera vínculo laboral alguno entre la Policía Nacional y el personal que sea contratado por el arrendatario, ni traslada a la Institución las obligaciones que legalmente corresponden al empleador en materia laboral, de seguridad social y de Seguridad y Salud en el Trabajo. La Policía Nacional podrá realizar las verificaciones que estime pertinentes respecto del cumplimiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo que resulten aplicables a las actividades desarrolladas dentro de sus instalaciones, sin que ello implique asumir las obligaciones propias del arrendatario como empleador.
14	INFORME OPORTUNO DE NOVEDADES DERIVADAS DEL CONTRATO El arrendatario se obliga a informar oportunamente a la Policía Nacional – Escuela de Policía Provincia del Sumapaz - cualquier novedad, incidente, accidente, condición de riesgo o situación que tenga relación o pueda incidir en la ejecución del contrato, especialmente aquellas situaciones que puedan afectar la seguridad y salud de las personas que desarrollen actividades en el espacio objeto del arrendamiento o que puedan generar riesgos para el personal, estudiantes, funcionarios, visitantes o demás personas que se encuentren dentro de las instalaciones de la Escuela. Lo anterior se establece en el marco de las obligaciones de coordinación, prevención y gestión de los riesgos asociados a las actividades desarrolladas por contratistas, proveedores y demás terceros dentro de las

	instalaciones de la Institución, de conformidad con las disposiciones del **Decreto 1072 de 2015**, especialmente las relacionadas con la contratación y la gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. En particular, el artículo **2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015** establece obligaciones para el empleador respecto de proveedores, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, entre ellas, establecer mecanismos de comunicación para la gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, verificar el cumplimiento de las obligaciones de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales e informar previamente los peligros y riesgos generales y específicos existentes en las áreas donde se desarrollen las actividades. En consecuencia, el arrendatario deberá comunicar a la Escuela, de manera inmediata o dentro del término que corresponda según la naturaleza de la situación, cualquier accidente, incidente, emergencia, condición insegura, enfermedad laboral conocida, novedad relacionada con el personal que desarrolla actividades en el restaurante o cualquier otra circunstancia que pueda tener incidencia en la seguridad y salud de las personas o en la ejecución del objeto contractual. Cuando resulte aplicable el régimen de trabajadores independientes vinculados mediante contrato formal de prestación de servicios, se observarán igualmente las disposiciones contenidas en los artículos **2.2.4.2.2.1 y siguientes del Decreto 1072 de 2015**, compilatorias del Decreto 723 de 2013. En particular, el artículo 2.2.4.2.2.16 contempla, entre las obligaciones del contratista, informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, así como cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema General de Riesgos Laborales e informar oportunamente toda novedad derivada del contrato. El cumplimiento de estas obligaciones no implica que la Policía Nacional asuma la calidad de empleador del personal vinculado por el arrendatario. El arrendatario será responsable de las obligaciones laborales, de seguridad social y de Seguridad y Salud en el Trabajo que legalmente le correspondan respecto de sus trabajadores y demás personas que vincule para el desarrollo de la actividad económica.
15	**CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE INOCUIDAD Y SANEAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO** El arrendatario se obliga a destinar el espacio objeto del contrato exclusivamente al funcionamiento del restaurante y garantizar durante toda la ejecución contractual el cumplimiento de las condiciones **higiénico-sanitarias, de inocuidad, seguridad alimentaria y saneamiento básico** exigibles para la preparación, almacenamiento, conservación y expendio de alimentos, de conformidad con la **Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas sanitarias que las modifiquen, adicionen, deroguen o sustituyan**, así como aquellas que resulten aplicables a la actividad desarrollada. En desarrollo de lo anterior, el arrendatario deberá: a) Mantener las áreas destinadas a la recepción, almacenamiento, preparación, cocción, conservación y expendio de alimentos en condiciones adecuadas de limpieza, higiene, orden, mantenimiento y funcionamiento, evitando cualquier circunstancia que pueda generar contaminación de los alimentos. b) Garantizar que los pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, instalaciones sanitarias, sistemas de iluminación y ventilación y demás elementos de infraestructura que se encuentren bajo su responsabilidad se mantengan en condiciones sanitarias adecuadas y permitan realizar las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento. c) Garantizar que los equipos, utensilios, recipientes y demás elementos empleados en la preparación, conservación y expendio de alimentos sean apropiados para el uso previsto, se encuentren en condiciones higiénicas adecuadas y sean susceptibles de limpieza y desinfección. d) Garantizar que las superficies, equipos, utensilios, recipientes, envases y demás elementos que entren en contacto directo con los alimentos sean aptos para dicho uso y se mantengan en condiciones que eviten la contaminación de los productos. e) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla las condiciones de higiene personal, prácticas higiénicas y demás requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, así como proporcionar la capacitación y educación sanitaria que corresponda.

f) Implementar mecanismos para verificar las condiciones de salud del personal manipulador y adoptar las medidas preventivas necesarias cuando se presenten enfermedades, lesiones o condiciones que puedan constituir un riesgo de contaminación de los alimentos.
g) Garantizar que las materias primas e insumos sean adquiridos, recibidos, almacenados y utilizados bajo condiciones que permitan preservar su calidad e inocuidad, verificando su procedencia, condiciones de conservación, fechas de vencimiento y demás requisitos sanitarios aplicables.
h) Implementar medidas efectivas para prevenir la contaminación cruzada durante la recepción, almacenamiento, preparación, cocción, conservación y expendio de los alimentos.
i) Garantizar el adecuado control de las temperaturas de los alimentos, materias primas y productos que, por sus características, requieran condiciones específicas de conservación, utilizando los equipos e instrumentos necesarios para su control y seguimiento.
j) Mantener las materias primas, insumos, alimentos preparados y productos terminados almacenados de manera organizada y protegidos contra contaminación, deterioro, humedad, proliferación de plagas y demás factores que puedan afectar su inocuidad.
k) Garantizar el suministro y utilización de agua potable en las actividades de preparación de alimentos, limpieza, desinfección, higiene personal y demás operaciones que lo requieran, conforme a las disposiciones sanitarias vigentes.
l) Implementar y mantener un programa o procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y demás elementos utilizados en la operación del restaurante, estableciendo las actividades, frecuencias, responsables y productos empleados.
m) Implementar medidas de prevención y control integral de plagas, utilizando métodos y productos autorizados y evitando que dichas actividades generen contaminación de los alimentos, equipos, utensilios o superficies.
n) Realizar el manejo, recolección, almacenamiento temporal y disposición de los residuos sólidos y líquidos generados por la actividad, de manera que se evite la contaminación de los alimentos, las instalaciones y el medio ambiente, de conformidad con la normatividad sanitaria y ambiental vigente.
o) Mantener las instalaciones sanitarias, lavamanos y demás elementos destinados a la higiene personal en condiciones adecuadas de limpieza, funcionamiento y disponibilidad durante la operación del establecimiento.
p) Contar con los programas, procedimientos, registros y demás soportes documentales que permitan evidenciar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de saneamiento aplicables a la actividad.
q) Cumplir las disposiciones que impartan las autoridades sanitarias competentes en ejercicio de sus funciones de inspección, vigilancia y control, así como atender las medidas preventivas o correctivas que sean legalmente ordenadas.
r) Obtener, mantener vigentes y cumplir los permisos, autorizaciones, conceptos, certificaciones o demás requisitos sanitarios que resulten exigibles para el desarrollo de la actividad de restaurante.
s) Informar oportunamente a la Policía Nacional cualquier situación sanitaria, incidente, contaminación, brote, presencia de plagas, daño en instalaciones o equipo, suspensión del suministro de agua o cualquier otra circunstancia que pueda afectar la inocuidad de los alimentos, la seguridad de las personas o la normal prestación del servicio.

El arrendatario será responsable del cumplimiento de las obligaciones sanitarias correspondientes a la actividad económica que desarrolle y deberá asumir las adecuaciones, equipos, elementos, insumos y actividades que sean necesarios para garantizar las condiciones sanitarias exigibles, siempre que correspondan a su actividad y a los elementos que se encuentren bajo su responsabilidad.

Las obligaciones relacionadas con elementos estructurales o instalaciones generales del inmueble que sean responsabilidad de la Policía Nacional deberán diferenciarse de aquellas que correspondan al arrendatario, de acuerdo con las condiciones de entrega del espacio y las obligaciones establecidas en el contrato.

El cumplimiento de estas condiciones podrá ser objeto de verificación por parte de la Policía Nacional, sin perjuicio de las competencias de las autoridades sanitarias y demás autoridades encargadas de la inspección, vigilancia y control.

16	El arrendatario se obliga a pagar el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, y de la misma forma mes a mes.
17	Una vez perfeccionado el contrato e iniciada su ejecución, el arrendatario se obliga a realizar, bajo su responsabilidad, las gestiones necesarias ante la **autoridad sanitaria competente** para la inspección, vigilancia y control sanitario del establecimiento destinado al funcionamiento del restaurante, y deberá entregar a la Policía Nacional – Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, dentro del **Primer trimestre siguiente a la fecha de inicio de la ejecución contractual**, copia del concepto sanitario o del documento que haga sus veces, **siempre que este resulte exigible de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente**. El documento presentado deberá acreditar el resultado de la actuación de la autoridad sanitaria y las condiciones sanitarias del establecimiento, de conformidad con la normativa aplicable a los establecimientos destinados a la preparación, almacenamiento y expendio de alimentos. Cuando como resultado de la visita de inspección sanitaria se formulen requerimientos, recomendaciones, medidas sanitarias o se establezca la necesidad de realizar adecuaciones, el arrendatario deberá atenderlas dentro de los términos establecidos por la autoridad sanitaria competente y acreditar ante la Policía Nacional su cumplimiento cuando sea requerido. La falta de realización de las gestiones necesarias para obtener el concepto sanitario, la no presentación injustificada del documento dentro del término establecido, o el incumplimiento de las condiciones sanitarias exigibles al establecimiento, **podrá constituir incumplimiento de las obligaciones contractuales a cargo del arrendatario**, de conformidad con lo establecido en el contrato y en la normatividad vigente, caso en el cual la Policía Nacional adelantará las actuaciones administrativas y contractuales a que haya lugar, garantizando el debido proceso y el ejercicio del derecho de defensa y contradicción. **Lo anterior se establece sin perjuicio de las competencias que legalmente corresponden a las autoridades sanitarias en materia de inspección, vigilancia y control.**
18	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El horario de ingreso debe ser en el horario de 08:30 horas a 11:30 horas y de 14:30 horas a 17:00 horas. No se permite el ingreso en horario diferente al acá estipulado.
19	El arrendatario se obliga a presentar al supervisor del contrato de manera mensual dentro de los cinco primeros días de cada mes, copia del pago realizado por seguridad social de los empleados que se encuentran vinculados a la actividad comercial que desarrollará dentro del espació arrendado. Cada vez que haga renovación o cambios de personal, el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del trabajador.
20	El arrendatario se obliga a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de suerte y azar o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica, o cualquier producto, bien o servicio que no se estipule en el presente estudio previo o que vaya en contravía a la esencia y naturaleza de la Institución.
21	El arrendatario se obliga a dotar al personal vinculado durante el desarrollo de su actividad comercial en esta unidad policial, de vestuario, bien uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné).
22	El arrendatario se obliga a informar al supervisor del contrato los cambios internos en su grupo de trabajo en razón a sus necesidades, y allegar toda la información requerida en un contrato laboral del nuevo trabajador. Solo se permitirá el ingreso a esta unidad policial del personal que se relacione en las hojas de vida quienes deberán permanecer únicamente en el lugar arrendado, no les es permitido ejercer su derecho a libre locomoción en un lugar diferente al espacio arrendado.

	El arrendatario se compromete a no ingresar personas ajenas a su grupo de trabajo, a las instalaciones policiales, asimismo, deberá informar al supervisor del contrato por cualquier medio cada vez que se requiera, cual o cuales trabajadores se desplazaran a la zona del shut de basuras a depositar los desechos de su actividad comercial. Esta actividad se desarrollará una sola vez en la mañana y una sola vez en la tarde, de manera diaria.
23	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización, producción y adecuado desarrollo de su actividad comercial, serán aportados por este, sin costo adicional para la Policía Nacional- Escuela de Policía Provincia del Sumapaz "Intendente Maritza Bonilla Ruiz".
24	**PROGRAMA DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL SANITARIO** El arrendatario se obliga a dar aplicación al **programa de limpieza y desinfección, manejo y control de plagas y demás actividades de saneamiento aplicables a la operación del restaurante**, en el cual se establecen, como mínimo, las actividades a realizar, áreas, equipos y utensilios objeto de intervención, productos utilizados, responsables, procedimientos y periodicidad de ejecución, de conformidad con las **Buenas Prácticas de Manufactura – BPM** y las disposiciones sanitarias vigentes aplicables a los establecimientos destinados a la preparación y expendio de alimentos. Durante la ejecución del contrato, el arrendatario deberá implementar y mantener actualizado dicho programa y conservar los registros y soportes que permitan verificar su cumplimiento. Las actividades de limpieza y desinfección deberán ejecutarse de manera permanente y con las frecuencias necesarias para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento, incluyendo las áreas de preparación, almacenamiento, equipos, utensilios, superficies de contacto con alimentos, instalaciones sanitarias y demás elementos que intervengan en la operación. El arrendatario deberá implementar igualmente las medidas de **prevención y control integral de plagas**, de acuerdo con los riesgos identificados y con las condiciones sanitarias del establecimiento. Cuando sea necesario efectuar tratamientos de control de plagas, estos deberán realizarse mediante procedimientos, métodos y productos autorizados, adoptando las medidas necesarias para evitar la contaminación de alimentos, equipos, utensilios y superficies. Cuando las características de la operación, los riesgos identificados o las disposiciones de la autoridad sanitaria competente determinen la necesidad de efectuar **controles microbiológicos, toma de muestras, análisis de laboratorio u otras verificaciones sanitarias**, el arrendatario deberá realizarlos a través de laboratorios o entidades competentes y conservar los respectivos resultados y soportes. El arrendatario se obliga a dar aplicabilidad a las **Buenas Prácticas de Manufactura – BPM** y demás requisitos higiénico-sanitarios establecidos en la **Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social**, o las normas que la modifiquen, adicionen, deroguen o sustituyan. De igual manera, se obliga a observar las disposiciones técnicas y sanitarias que resulten aplicables a la actividad de restaurante y, cuando contractualmente se determine su aplicación, las normas técnicas sectoriales colombianas vigentes relacionadas con la manipulación higiénica de alimentos. **El incumplimiento de las actividades, frecuencias y procedimientos establecidos en el programa presentado con la oferta constituirá incumplimiento de las obligaciones contractuales, cuando corresponda, y dará lugar a las actuaciones administrativas y contractuales previstas en la normatividad vigente y en el contrato.**
25	El arrendatario se obliga a ofrecer productos de marcas reconocidas que tengan registro sanitario cuando aplique, en caso de llegar hacer arrendatario.

CONDICIONES MÍNIMAS AMBIENTALES (Resolución 00090 de 15/01/2018) (Instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14/09/2021 Lineamientos para suscribir contratos de Arrendamientos de Bienes Inmuebles por parte de la Policía Nacional)	
26	El arrendatario se obliga a realizar mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses después de adjudicado el proceso de contratación o, cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.
27	Para la adquisición de alimentos en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se obliga a incluir dentro de las obligaciones, lo previsto en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.
28	El arrendatario se obliga a obtener, mantener vigentes y acreditar durante toda la ejecución del contrato los permisos, autorizaciones, registros, conceptos favorables, licencias y demás requisitos exigidos por la normatividad nacional, departamental, distrital o municipal aplicable para el funcionamiento y desarrollo de su actividad comercial, en especial aquellos relacionados con condiciones sanitarias, manipulación de alimentos, seguridad y salud en el trabajo, gestión ambiental, uso del suelo, protección contra incendios y demás exigencias establecidas por las autoridades competentes. Igualmente, será de su exclusiva responsabilidad el cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas que regulen la operación de restaurantes, cafeterías y establecimientos destinados a la preparación y expendio de alimentos dentro de instalaciones de la Fuerza Pública. Cualquier sanción, multa, medida correctiva, cierre temporal o definitivo del establecimiento, así como los costos, daños, perjuicios o responsabilidades derivados de la ausencia, vencimiento u omisión en la obtención y mantenimiento de los permisos, licencias, registros o autorizaciones requeridas, incluyendo aquellas de carácter ambiental y sanitario, serán asumidos íntegramente por el arrendatario, quien mantendrá indemne a la entidad frente a cualquier reclamación o actuación administrativa derivada de tales incumplimientos."
29	**MANEJO RESPONSABLE DE PLÁSTICOS DE UN SOLO USO Y RESIDUOS** El arrendatario se obliga a desarrollar la actividad de restaurante bajo criterios de prevención, reducción y manejo adecuado de los residuos generados, dando cumplimiento a la normativa ambiental vigente aplicable al uso de productos plásticos de un solo uso y a la gestión de residuos sólidos. En particular, deberá observar las disposiciones contenidas en la **Ley 2232 de 2022**, por medio de la cual se establecen medidas tendientes a la reducción de la producción y consumo de productos plásticos de un solo uso, así como las normas reglamentarias que la desarrollen, modifiquen, adicionen o sustituyan. En consecuencia, el arrendatario deberá: a) Abstenerse de adquirir, suministrar, entregar o utilizar**, en los casos en que exista prohibición legal, los productos plásticos de un solo uso sujetos a las medidas de sustitución y eliminación establecidas en la normativa vigente. b) Abstenerse de utilizar **pitillos y mezcladores de plástico de un solo uso**, cuando se encuentren comprendidos dentro de las prohibiciones y condiciones establecidas en la normativa ambiental vigente. c) Reducir progresivamente el uso de productos plásticos desechables y, cuando resulte técnica y jurídicamente procedente, utilizar alternativas reutilizables, reciclables o ambientalmente adecuadas. d) Realizar el manejo y disposición de los residuos generados durante la operación del restaurante de conformidad con la normativa ambiental y sanitaria vigente y con las disposiciones internas establecidas por la Policía Nacional para el manejo de residuos dentro de la unidad.
30	El arrendatario certifica que, los equipos eléctricos a utilizar dentro de la ejecución del contrato, cumplen a las normas técnicas de eficiencia energética (cómputo y periféricos), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación, y apagado conforme a la NTC 5310 eficiencia

	energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico Etiquetado – RETIQ.
31	El arrendatario se compromete a ejecutar lo contenido en su propuesta de embellecimiento y atractivo visual presentada dentro de su oferta para los usuarios, dentro del espacio objeto de arrendamiento, que mejore de cierta forma el bienestar de los auxiliares de policía y estudiantes de policía, con el fin de generar un entorno agradable al personal que consume los alimentos allí.
32	Las demás que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato.

Para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Fusagasugá-Cundinamarca, 19 OCT 2026

LA POLICÍA NACIONAL, ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ

Teniente coronel **GIOVANA MARCELA RAMIREZ SALGADO**
Directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz (E)

CONTRATISTA,

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Cédula de Ciudadanía No. 79.291.714 de Bogotá
ARRENDATARIO

Elaboró: Intencente **DIEGO ARMANDO HOYOS BONILLA**
Analista de contratos

Revisó: Subintendente **MARÍA ANGELICA CIFUENTES MUÑOZ**
Jefe oficina asuntos jurídicos (E)

Revisó: Intendente **FAVIO NELSON GARCÍA CASTRO**
Jefe grupo de contratos (E)

Revisó: Capitán **MARIAN MARISELLA MONTES ROBLES**
Jefe área administrativa

Revisó: Capitán **ARIEL RAMIREZ RODRIGUEZ**
Subdirector Escuela (E)

Fecha elaboración: 15/10/2026
Ubicación: Disco D/E.J.C/CD/RESTAURANTE

CONTRATO PN ESSUM NO. 57-1-30045-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL -ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ" Y EL SEÑOR JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 79.291.714 DE BOGOTÁ, CUYO OBJETO CONTRACTUAL ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN ÁREA DE 397,00 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ ".

FECHA: 19 OCT 2026

ANEXO No. 2A

CONDICIONES OBLIGATORIAS DE CUMPLIMIENTO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El arrendatario, dentro del negocio jurídico establecido con esta unidad policial, deberá dentro de la ejecución del contrato de arrendamiento en coordinación con el supervisor (a) de este, realizar las siguientes actividades, las cuales son de obligatorio cumplimiento y deben contar con la respectiva evidencia, así:

<table>
<tr><th colspan="2">OBJETO DE CONTRACTUAL</th></tr>
<tr><td colspan="2">Recibir en calidad de arrendamiento un inmueble dentro de la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, ubicada en la calle 23 No. 44-02 Municipio de Fusagasugá (Cund), para "ARRIENDO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 397,00 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTDE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO LA ESCUELA PROVINCIA DEL SUMAPAZ".</td></tr>
<tr><th>No.</th><th>CONDICIONES A CUMPLIR</th></tr>
<tr><td>1</td><td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El arrendatario deberá coordinar con el supervisor del contrato una vez perfeccionada el acta de inicio, la verificación de certificaciones mínimo una por trabajador, las cuales deben encontrarse con fecha de expedición dentro de las vigencias (2023, 2024, 2025 y/o 2026), donde se evidencie que el servicio que van a prestar dentro de la actividad comercial del arrendatario, fue calificado en un nivel satisfactorio o excelente en otro contrato.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>El arrendatario presentará ante el supervisor del contrato como mínimo, el siguiente personal en los cargos, con la experiencia y educación requerida para el adecuado desarrollo de su actividad comercial, así:
<table>
<tr><th>CARGO</th><th>CANTIDAD</th><th>NIVEL EDUCACIÓN</th><th>EXPERIENCIA</th></tr>
<tr><td>Nutricionista</td><td>1</td><td>Nutricionista: con pregrado universitario y titulado como Nutricionista</td><td rowspan="5">Con el fin garantizar la idoneidad del personal que se vincula al proyecto, se requiere que el personal que utilice el arrendatario acredite por lo menos un (01) año de experiencia según corresponda a la labor que va a desempeñar en el proyecto, certificación expedida por la empresa o entidad donde se desarrolló el proyecto, durante los últimos dos (2) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso; por lo tanto deberá anexar mencionada certificación en la correspondiente hoja de vida.</td></tr>
<tr><td>Administrador</td><td>1</td><td>Administrador: con pregrado titulado en (Ingeniería industrial y/o ingeniería de alimentos, administración de empresas y/o Tecnólogo en Gastronomía).</td></tr>
<tr><td>Técnico en cocina</td><td>1</td><td>Técnico de cocina certificado por establecimiento educativo.</td></tr>
<tr><td>Auxiliar de cocina: expertos en preparación y alistamiento de alimentos</td><td>6</td><td>Expertos en preparación y alistamiento de alimentos: deben poseer certificación en manipulación de alimentos y en servicio al cliente.</td></tr>
<tr><td>Auxiliares de lavado, desinfección y almacenistas con conocimiento de las normas de higiene y experiencia en cargos similares.</td><td>2</td><td>Con conocimiento de las normas de higiene y experiencia en cargos similares.</td></tr>
</table>
Nota: El personal para los cargos de nutricionista, administrador y técnico en cocina, podrán ocupar máximo 2 cargos, siempre que cumpla con los requisitos académicos y de experiencia solicitados.

Nota 1: Una vez perfeccionado el contrato de arrendamiento, dentro de los cinco días siguientes a la suscripción de este, deberá entregar las respectivas hojas de vida, certificación de experiencia mínima de un año en manipulación de alimentos, certificación de afiliación al sistema de seguridad social (servicio de salud, pensiones y protección contra riesgos laborales), carné de manipulación de alimentos vigente y los exámenes de laboratorio clínico de inmunología y serología, microbiología de frotis faríngeo y KOH en uñas, coproparasitológico con fecha de expedición de los exámenes no superior a tres meses; copia del contrato de trabajo de acuerdo a los perfiles de la tabla anterior.</td></tr>
</table>

	El no cumplimiento a la presente condición será causal de apertura de procedimientos administrativos sancionatorios a lugar.
3	El arrendatario, con plazo máximo cinco (05) días siguientes al inicio de ejecución, deberá coordinar con el supervisor del contrato, una reunión con la ordenación del gasto, para establecer los menús a suministrar al personal de estudiantes y auxiliares de policía, los cuales deberán ser certificados por un nutricionista donde señale que cumple con los estándares y parámetros nutricionales. Esta actividad se realizará trimestralmente, modificando los menús conforme a las sugerencias realizadas por el personal de estudiantes y auxiliares de policía, sin que pierdan los estándares y parámetros nutricionales. Los valores de la alimentación no pueden superar el valor de la partida de alimentación establecida por el Gobierno Nacional.
4	El arrendatario presentará al supervisor del contrato dentro de los primeros cinco (05) días hábiles al perfeccionamiento del acta de inicio, el manual de buenas prácticas de manufactura aplicable a la actividad comercial que va a desarrollar dentro del espacio arrendado, en el que se establezca como mínimo el plan de saneamiento (programa de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo y disposición final de los residuos líquidos y sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable), plan de capacitación, programa de control de proveedores y materias primas, programa de muestreo; especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Este documento debe encontrarse actualizado.
5	Una vez, el contrato de arrendamiento entre en ejecución, el supervisor del contrato, en coordinación con el jefe del grupo de soporte y apoyo administrativo, comandante de agrupación, jefe de seguridad y arrendatario, revisarán el procedimiento establecido por la Policía Nacional en lo relacionado con la expedición de facturas "intuitu personae", por cada estudiante y auxiliar de policía que consuma alimentos en el establecimiento, Este actividad debe realizarse mes a mes dentro de la ejecución del contrato de arrendamiento y, dentro de los términos establecidos por la institución. La facturación debe expedirse dentro del plazo establecido en el procedimiento, previa verificación de las planillas de alimentación expedidas por el comando de agrupación y jefe de seguridad, por el grupo de tesorería y de soporte y apoyo administrativo de esta unidad policial.
6	EL servicio accesorio se prestará dentro del espacio arrendado, todos los días de lunes a domingo en forma continua e ininterrumpida conforme al siguiente horario: LUNES A DOMINGO: Inicia el suministro de alimentación ya preparada a partir de las 04:00 horas hasta las 22:00 horas, conforme a la dinámica de la institución, el arrendatario estará presto a atender cualquier tipo de requerimiento de esta unidad policial, manteniendo disponibilidad de personal cuando se requiera, en especial por servicios o actividades especiales ordenadas para el personal de estudiantes o auxiliares de policía adscritos a este centro docente.
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
7	ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. El arrendatario debe contar con una certificación médica generada posterior a la valoración, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. Esta certificación inicialmente será presentada al supervisor dentro de los primeros cinco (05) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del acta de inicio. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se practique un reconocimiento médico como máximo cada tres meses, entregando al supervisor del contrato el certificado de exámenes tipo bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología.

	En caso de que algún trabajador le sea ordenado tratamiento médico, el arrendatario debe garantizar todo su proceso y hacer seguimiento hasta su recuperación. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. Sin embargo, el arrendatario debe garantizar a esta unidad policial durante la ejecución del contrato, que todo el personal que se encuentre bajo su subordinación y ejecuten la actividad comercial propia del arrendatario, se encuentre apto para la manipulación de alimentos.
8	El 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, cumpliendo con lo establecido en la resolución 2184 de 2019, código de colores para separación de residuos en la fuente.
9	El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista o arrendatario deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.
10	Es obligatorio para el arrendatario, adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos, todos los productos, alimentos, verduras, etc., de primera calidad, necesarios para la correcta ejecución de su actividad comercial.
11	El arrendatario atenderá las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, durante la ejecución del contrato de arrendamiento y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). A su vez, el supervisor del contrato en coordinación con el responsable de la oficina de atención al ciudadano de esta unidad, deberán instalar en el espacio arrendado un buzón para la recepción de PQR2S y de manera bimensual realizar el procedimiento que corresponda para la verificación de este buzón, estableciendo la respectiva acta de medición a la actividad comercial que el arrendatario desempeña en esta unidad policial.
12	El arrendatario debe contratar con una empresa especializada la limpieza de las trampas de grasas, allegando al supervisor del contrato dentro de la reunión para dar inicio a la ejecución, un cronograma de recolección el cual deberá contener como mínimo una frecuencia de recolección quincenal. Este mantenimiento se debe realizar regularmente con el fin de evitar bloqueos y costosos daños en el sistema de drenaje, así como para cumplir con las normas sanitarias y ambientales vigentes en Colombia. Por cada recolección el arrendatario se obligar a llegar copia de certificación al supervisor del contrato.
13	El arrendatario, deberá presentar al supervisor del contrato quince (15) días después de iniciada la ejecución, el certificado de atención y servicio al cliente por cada uno de los trabajadores vinculados al desarrollo de su actividad comercial. El no cumplimiento a la presente condición, será causal de incumplimiento y se iniciarán los procedimientos sancionatorios a lugar previa garantía del debido proceso.
14	El arrendatario deberá asumir y realizar los mantenimientos pertinentes con el fin de devolver el inmueble al arrendador en las condiciones en las que se hizo entrega del mismo al momento de iniciar el contrato, del mismo modo, deberá pintar el inmueble al finalizar la ejecución del contrato.

	El arrendatario debe realizar las reparaciones y adecuaciones locativas necesarias para el debido desempeño de su actividad comercial y adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la ordenación del gasto. Así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del arrendador.
15	Dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos. Por lo tanto, permitirá la revisión por parte del supervisor del contrato de los siguientes soportes: Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas, con fechas de vencimiento. Análisis microbiológicos de los alimentos preparados. Verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados. Análisis microbiológico del agua. Formatos donde se evidencien tomas de muestras de agua (cloro y PH), Registros de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran. Mínimo cada quince días debe realizarse este tipo de actividad.
16	El arrendatario se compromete a utilizar únicamente el área de 397,00 metros cuadrados, para el funcionamiento del restaurante en forma continua e ininterrumpida durante la ejecución del contrato.
CONDICIONES MÍNIMAS AMBIENTALES (Resolución 00090 de 15/01/2018) (Instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14/09/2021 Lineamientos para suscribir contratos de Arrendamientos de Bienes Inmuebles por parte de la Policía Nacional)	
17	El arrendatario debe dar 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.
18	El arrendador no dejará sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna o salud humana, ni contaminará los ambientes de trabajo en la institución, el suelo o los cuerpos de agua existentes.
19	El arrendatario debe evitar el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.
20	El arrendatario garantiza a la unidad policial que, los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio que prestará, estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.
21	El arrendatario deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos que genere dando cumplimiento a la normatividad ambiental vigente. (Licencias, permisos, conceptos) relacionados con almacenamiento, aprovechamiento, recuperación, tratamiento y/o disposición final.
22	Las sustancias químicas que sean utilizadas por el arrendatario para la limpieza de todos los utensilios usados para el desarrollo de su actividad comercial así como para la limpieza del espacio arrendado y que se encuentren dentro un nivel de toxicidad elevado, deberá establecer un sitio dentro del espacio arrendado aislado de la zona de cocina y del consumo humano para su manipulación, adoptando todas las medidas de seguridad necesarias e instalando los sistemas de protección a que haya lugar, para atender oportunamente la ocurrencia de eventos que puedan llegar afectar la salud de las personas. El supervisor debe pasar revista al cumplimiento de esta obligación dejando evidencia de lo actuado para ser reportado dentro del informe mensual de supervisión.

23	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se dispongan directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.
24	El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental que contribuya al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante ejecución del contrato.
25	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregue a la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la directiva presidencial 04 de 2012 "Política cero papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y/o facturas físicas y magnéticas)"
26	El arrendatario deberá dar cumplimiento a la normatividad de seguridad industrial y salud ocupacional, respetando la normatividad interna de la institución, y deberá suministrar el equipamiento de seguridad necesario para su personal; asimismo deberá implementar la señalización de las zonas de trabajo en prevención de accidentes de los usuarios y de su personal.
27	El arrendatario velará porque los alimentos que suministra tengan un óptimo proceso de fabricación y porque este proceso no impacte en mayor medida los recursos, en caso de ser así tomará las medidas correctivas para mitigar el impacto ambiental de sus actividades cumpliendo con la normativa ambiental, de seguridad y salud ocupacional aplicable.
28	El arrendatario, dentro de la reunión para dar inicio a la ejecución del contrato presentará al supervisor de este, el cronograma de fumigación al espacio arrendado para mantener un ambiente limpio y seguro, prevenir la contaminación de alimentos y proteger la salud de los usuarios y empleados, además, cumplir con las normativas sanitarias locales, actividad esencial para evitar sanciones y asegurar la continuidad permanente de la actividad comercial para la cual fue arrendado el espacio disponible. Por lo anterior, el cronograma no deberá tener una cantidad inferior a dos fumigaciones de manera trimestral y dentro de este plazo, entregará la certificación al supervisor del contrato como soporte para el reporte dentro del informe de supervisión.
29	El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por el cual se expide el reglamento técnico de etiquetado -RETQ expedido por el Ministerio de Minas y Energía, con fines de uso racional de energía aplicable a algunos equipos de uso final de energías eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo entre el 55% y el 75%.
30	El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4ª del libro 1º del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XV de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales" y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos, y demás que sean de origen de la prestación de servicios de la cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por estos, y por las consecuencias que se puedan originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.
31	De conformidad con lo dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario -ICA "por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria del ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos y presentar informe al supervisor del contrato de manera bimensual en el que especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que NO se utilice para la alimentación del ganado porcino.
32	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio para los que corresponda, los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos

	sanitarios vigentes; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato, el arrendatario garantizará la inocuidad de los alimentos.
33	El arrendatario deberá mantener en <perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados para su actividad comercial, así como los equipos de prevención y de extinción de incendios, disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial, por personal experto e idóneo en el tema.
34	El arrendatario permitirá al arrendador cuando este lo estime conveniente, realizar estudios de seguridad y revista física al lugar de residencia del personal vinculado a su actividad comercial dentro de esta unidad policial.

Para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Fusagasugá-Cundinamarca, 19 OCT 2026

LA POLICÍA NACIONAL, ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ

Teniente coronel **GIOVANA MARCELA RAMIREZ SALGADO**
Directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz (E)

CONTRATISTA,

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Cédula de Ciudadanía No. 79.291.714 de Bogotá
ARRENDATARIO

Elaboró: Intendente **DIEGO ARMANDO HOYOS BONILLA**
Analista de contratos

Revisó: Intendente **FAVIO NELSON GARCÍA CASTRO**
Jefe grupo de contratos (E)

Revisó: Capitán **ARIEL RAMÍREZ RODRIGUEZ**
Subdirector Escuela (E)

Revisó: Subintendente **MARÍA ANGELICA CIFUENTES MUÑOZ**
Jefe oficina asuntos jurídicos (E)

Revisó: Capitán **MARIA MARISELLA MONTES ROBLES**
Jefe área administrativa

Fecha elaboración: 16/10/2026
Ubicación: Disco D/E.J.C/CD/RESTAURANTE