INPEC

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. CD-138-02-2026

ARRENDADOR: **RUSBEL CALDERON RESTREPO**
NIT: **17328454-1**
OBJETO: **DAR EN ARRIENDO EL AREA DEL CASINO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y LA CAFETERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE GIRARDOT INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO – INPEC.**
VALOR: **SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($750.000) M/CTE.**

Entre los suscritos **CT. LEONARDO ANDRES ROJAS CASTRO** mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 11.349.776 expedida en Zipaquirá, quien obra en su calidad de **DIRECTOR (E) DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE GIRARDOT**, conforme con la Resolución N°. 006029 del 05 de agosto de 2026, emanada de la Dirección General del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, debidamente facultado, por el literal c, numeral 3 del artículo 11 de la Ley 80 de 1993, y artículo 6º del Decreto 4151 de 2011, para actuar en nombre y representación del **LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE GIRARDOT DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO – INPEC.** *identificada tributariamente con el número* 808.002.121-3, establecimiento público de orden nacional, adscrito al Ministerio de Justicia y del Derecho, con personería jurídica, patrimonio independiente, autonomía administrativa y financiera, entidad reestructurada mediante el Decreto 4151 de 2011, que para los efectos del presente Contrato, se denominará **EL INPEC**, por una parte, *y* por la otra, **RUSBEL CALDERON RESTREPO** Identificado con la Cédula de Ciudadanía Número 17.328.454 de Villavicencio (Meta), obrando como Representante Legal y persona natural, con domicilio en la ciudad de Girardot, Cundinamarca en Cra 12 A # 34-85, barrio Rosablanca E-mail: rusbelrestrepocalderon@gmail.com y quien para los efectos del presente se denominará **EL ARRENDADOR,** se acuerda celebrar el presente contrato de arrendamiento que se regirá por las siguientes:

CONSIDERACIONES

PRIMERA. - Que el artículo 2.2.1.2.1.4.1. del Decreto 1082 de 2015, establece: Acto administrativo de justificación la contratación directa. Entidad Estatal debe señalar en un acto administrativo justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa, el cual debe contener:

1. La causal que invoca para contratar directamente.
2. El objeto del contrato.
3. El presupuesto para la contratación y las condiciones que exigirá al ARRENDADOR.
4. El lugar en el cual interesados pueden consultar los estudios y documentos previos

SEGUNDA. - Que mediante la **Resolución Número 000108 del 8 de enero de 2026**, se modificó el Numeral 4 («De la delegación y algunas directrices») del **Manual de Contratación del INPEC** (Versión 09 del 16 de junio de 2016), el cual establece lo siguiente:

"En los **directores de establecimientos de Reclusión del orden nacional** se delega la celebración de contratos de arrendamientos de bienes inmuebles de propiedad del INPEC. De espacios físicos para el funcionamiento de: * Restaurantes y cafeterías, *pastajes o pastoreo, *espacios físicos inutilizados diferentes a los asignados para el funcionamiento de expendios (kioscos, casinos y/o casetas)

TERCERA. - Que la cárcel y penitenciaria de media seguridad de Girardot, (CPMSGIR) de sus ingresos por fondos internos proyecta recibir ingresos por concepto de arrendamientos.

CUARTA.- En este sentido, la Dirección del CPMSGIR, en ejercicio de la función misional que le compete y en aras de garantizar el normal funcionamiento y ejecución de las labores que le son propias, requiere entregar en arriendo las instalaciones del **CASINO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y LA CAFETERIA** para que el ARRENDADOR

seleccionado o arrendatario preste los servicios de restaurante, cafetería y salón social al personal externo que ingrese, funcionarios administrativos, del cuerpo de custodia y vigilancia, auxiliares bachilleres, visitantes ocasionales y personal civil que requiera el servicio de restaurante de la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de Girardot (CPMSGIR)

QUINTA.- Que, por lo anterior, procede la celebración de un **CONTRATO DE ARRENDAMIENTO** mediante contratación directa, suscrito entre la Cárcel Y Penitenciaria De Media Seguridad De Girardot (CPMSGIR) del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC y **RUSBEL CALDERON RESTREPO** para el desarrollo del objeto del contrato que se estipula así: **DAR EN ARRIENDO EL AREA DEL CASINO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y LA CAFETERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE GIRARDOT INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO – INPEC.**

SEXTA: - Que teniendo en cuenta las consideraciones anteriores, se celebra el presente contrato, conforme a las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA. OBJETO: EL ARRENDAMIENTO DEL AREA DEL CASINO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y LA CAFETERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE GIRARDOT INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO – INPEC.

SEGUNDA. ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR: El desarrollo del objeto contractual es que el ARRENDATARIO seleccionado preste los servicios de restaurante y salón social en el área del Casino y preste los servicios de cafetería al personal de funcionarios administrativos, del cuerpo de custodia y vigilancia, auxiliares bachilleres, visitantes ocasionales y personal civil que requiera el servicio en la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de Girardot (CPMSGIR).

TERCERA. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Para dar en arrendamiento un espacio físico dispuesto para prestar el servicio de cafetería y restaurante para los funcionarios Administrativos, del Cuerpo de Custodia y Vigilancia, Auxiliares del Cuerpo de Custodia y visitantes ocasionales al CPMS GIRARDOT – INPEC, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

No	ESPECIFICACIÓN TECNICAS MINIMAS
1.	Suministrar alimentos procesados, que incluye desayuno, almuerzo corriente y/o ejecutivo, cena y productos varios propios del servicio de cafetería de la mejor calidad (tinto, café con leche, empanadas, buñuelos, jugos, gaseosas, bebidas lácteas en general productos de cafetería y panadería y aquellos de uso más común) a precios de mercado.
2.	Para la prestación de este servicio el oferente deberá observar toda la normatividad vigente y aplicable al procesamiento de alimentos; equipos, utensilios y al personal manipulador de alimentos; atender el cumplimiento de las normas sanitarias para el transporte, preparación y suministro de alimentos dadas por la Secretaría de Salud Pública Municipal, acogiéndose al DECRETO LEY 3075 DE 1997, sus modificaciones, y a las observaciones efectuadas por la supervisión delegada por parte de la Dirección del establecimiento.
3.	Suministrar a los Auxiliares del Cuerpo de Custodia del Centro de Instrucción y la CPMS Girardot, la alimentación diaria (Desayuno, almuerzo y cena) al costo que determine el Ministerio de Defensa según Resolución 001786 del 03 de marzo de 2026, esta partida fue fijada en dieciocho mil doscientos cuarenta pesos ($ 21.400), la cual es modificada anualmente por el Ministerio de Defensa.

No	ESPECIFICACIÓN TECNICAS MINIMAS
4.	Dotar la cafetería para que los usuarios consuman los alimentos de manera cómoda e higiénica, así como dotarla de los elementos que hagan falta, tales como mesas, sillas, televisor, grecas microondas, menajes, que permitan el buen funcionamiento del lugar tomado en arriendo.
5.	La atención del servicio de cafetería y restaurante para funcionarios y visitantes deberá garantizarse todos los días de lunes a domingo, en el horario de las 06:00 de la mañana a las 08:00 de la noche, cualquier novedad en el servicio deberá ser notificada al supervisor con antelación al cambio.

Se aclara que el área de Comedor podrá ser empleado por la CPMS Girardot – INPEC para la realización de actividades programadas, relacionadas con motivo de fechas especiales.

Todo el personal que subcontrate el arrendatario deberá cumplir con las obligaciones propias del contrato de trabajo o de prestación de servicios, según la modalidad que adopte, cumpliendo con las afiliaciones legales de salud, pensiones y ARL, controles y protocolos tanto de seguridad como de acceso al edificio, así mismo con el aseo y requisitos de manipulación de alimentos, así mismo aplicar el manual de conservación, manipulación y control de fechas de vencimiento.

Los productos que oferte el arrendatario, deberán ser expuestos en el mobiliario y estantería que serán suministrados por el mismo, exhibir los precios y llevar el control de lote y vencimiento de los mismos, deberán contar con excelente presentación, buena ventilación e iluminación. Así mismo las mesas y sillas deberán encontrarse en perfecto estado, así como el aseo y desinfección de los mismos.

Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - ACTIVIDADES DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA Además de los deberes señalados en el artículo 5 de la ley 80 de 1993, el arrendatario se obliga para con el INPEC a:

- Suministrar menú y precios abiertos y variados para el área de casino en el horario de lunes a domingo y días festivos desde las 6:00 A.M. a 2 PM. Y desde las 5:00 P.M. hasta las 7 PM.
- Suministrar menú y precios abiertos y variados para el área de cafetería desde las 6:45 AM., en jornada continua hasta las 5 PM.
- Atención para los días sábados área de cafetería de 6: 45 AM hasta las 12 PM.
- Los menús a ofrecer deberán ser aprobados por la Dirección del Establecimiento de acuerdo la resolución 4538 de 2002, en todo caso, el oferente deberá presentar diariamente, dos o más alternativas de menús.
- Para la elaboración de alimentos el ARRENDADOR deberá tener en cuenta lo relacionado con la manipulación e inocuidad de alimentos y buenas prácticas de manufacturas establecidas en la ley.
- La eliminación de basuras y desperdicios del lugar estará a cargo del oferente favorecido, quien utilizar para esta labor, canecas con tapas y bolsas plásticas cumpliendo con las medidas de seguridad que establezca el comando de seguridad y vigilancia del establecimiento.
- No podrá vender otro tipo de bienes y servicios diferente a los legales o los aprobados por la Dirección del Establecimiento
- Los inventarios y la seguridad del montaje, equipos y demás implementos del oferente favorecido estarán a cargo de él y el CPMSGIR **no** responderá por los daños o perdidas que se ocasionen.
- El menú diario se publicará en la cartelera del restaurante o casino antes de las 10:00 a.m. de cada día. Si el Oferente admite la posibilidad de cambio de alimentos del menú por equivalentes o sustitutos podrá modificar el precio de venta.

- En el servicio de cafetera deberá plasmar en un lugar visible la lista de productos con sus respectivos precios, como lo establece la Superintendencia de Industria y Comercio.
- La distribución de la venta se hará a través de fila atendida, y el Oferente se debe comprometer a efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada y adecuada, de manera que se mantenga una buena presentación del lugar. Es decir, que el sitio permanezca limpio y ordenado.
- El Oferente debe suministrar toda la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante o casino con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado y mantener en perfecto orden y aseo, tanto el servicio como sus alrededores.
- Suministrar uniformes, gorras, tapabocas, delantales y demás implementos que garanticen la higiénica presentación de sus empleados y demás implementos requeridos para el desarrollo de su labor, en observancia de la norma de salud y seguridad industrial.
- Suministrar el menaje, los utensilios de cocina, los artículos necesarios adicionales a los suministrados por el CPMSGIR, para la preparación de los alimentos y en general, todos aquellos bienes y elementos necesarios para la eficaz prestación de los servicios.
- Mantener en perfecto estado de aseo y sanidad las instalaciones y utensilios usados en la prestación del servicio.
- Mantener en condiciones óptimas de higiene los alimentos, al igual que las cantidades, calidades y preparación de estos. En tal sentido los funcionarios delegados POR LA Dirección del CPMSGIR encargados del control y la vigilancia podrán en cualquier momento supervisar y cuantificar la calidad, cantidad y precios de los alimentos que se suministran y verificar que cumplan las condiciones higiénicas de los mismos.
- Mantener en perfecto aseo los enseres de cocina, el comedor y en general todos los aspectos relacionados con la buena presentación del servicio restaurante.
- Cambiar o reemplazar los alimentos que resulten de baja o deficiente calidad.
- Mantener un servicio suficientemente ágil que garantice la rápida y adecuada atención a los usuarios.
- Manejo de residuos sólidos de acuerdo con las especificaciones técnicas definidas por el CPMSGIR. (Las especificaciones técnicas estarán a disposición de consulta en el área de Atención y tratamiento programa PIGA).
- Responder por los daños que le pueda causar a los usuarios del servicio o a terceros, ya sea por el uso indebido de las instalaciones y equipos que se le entreguen, así como la venta, mala preparación y utilización de alimentos en mal estado susceptibles de descomposición.
- Efectuar control microbiológico cuando lo requiera la Dirección del CPMSGIR con una empresa especializada y reconocida en el ramo, que permita tener plena seguridad y confiabilidad de los elementos preparados en proceso y en bodega.
- Reconocer y a pagar al personal dependiente o independiente que emplee para la ejecución del objeto contractual, todas las prestaciones sociales establecidas en la Legislación Colombiana, especialmente las Leyes 789 de 2002 y 828 de 2003.
- Cuando la contratación se realice con personas jurídicas, esta deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiera constituido la sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.
- Elementos de Bioseguridad para la prevención, control y mitigación del COVID 19.

OTRAS OBLIGACIONES ESPECIALES

- **DESINFECCIÓN**: El contratista deberá implementar la desinfección total cada mes, de las instalaciones de cocina y neveras frías, así como de los demás elementos y utensilios necesarios en las labores propias de la preparación de alimentos.

- **APLICACIÓN DEL DECRETO LEY 075 DE 2000** y sus modificaciones; por el cual se reglamenta el correcto manejo del servicio de restaurantes y sitios donde se expenden alimentos.

- **PROHIBICIONES**: El contratista no podrá destinar el local y los equipos para fines distintos a los que expresamente se estipulan en estas condiciones, ni ceder a ningún título las instalaciones y sus elementos de cocina.

- **OTROS DECRETOS**: De acuerdo al Decreto 3075 de 1977 en su capítulo octavo se establecen las condiciones generales, específicas del área de preparación, operaciones y servicio de alimentos, equipos y utensilios, prácticas higiénicas y medidas de protección que deben cumplir restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos. Se debe tener esmerado cuidado en la preparación higiénica de alimentos para disminuir los riesgos de la población demandante de los servicios de enfermar a causa de intoxicaciones o infecciones alimentarías.

- **MEDIDAS SEGURIDAD**: Para la prevención y mitigación de enfermedades infectocontagiosas.

- **EQUIPOS CONTRA INCENDIOS**: El contratista debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de clase K para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites a animales o vegetales.

  El contratista debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.

- **BOTIQUINES**: El contratista debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos básicos.

CUARTA. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO. Además de los deberes señalados en el artículo 5 de la ley 80 de 1993, el arrendatario se obliga para con el INPEC a:

- Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados y lo establecido en su propuesta, observando en todo momento el régimen de contratación pública y por ningún motivo suspenderá o abandonará el cumplimiento del mismo, sin perjuicio de la debida justificación aceptada por el INPEC.
- Pagar el canon de arrendamiento dentro del plazo pactado
- Cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta la entidad en materia del contrato suscrito y atender sus requerimientos.
- Asumir por cuenta y riesgo las adecuaciones u otro tipo de inversión que considere necesario para utilizar en debida forma el espacio acorde con las necesidades requeridas.
- Prestar en forma oportuna los servicios y cumplir aquellas obligaciones que se derive de la naturaleza del contrato.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso.
- Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del

contrato y de las exigencias legales

- En el área de casino Suministrar menú y precios abiertos y variados en el horario de lunes a domingo de las 5:00 A.M. hasta las 5:00 P.M. en jornada continua, incluyendo días festivos.
- En el área de cafetería en horario de 7 a.m. a 12 m y de 2 p.m. a 6 p.m de lunes a viernes y sábados de 8 a.m a 2 p.m
- Los menús a ofrecer deberán ser aprobados por la Dirección del Establecimiento de acuerdo la resolución 4538 de 2002, en todo caso, el oferente deberá presentar diariamente, dos o más alternativas de menús.
- Para la elaboración de alimentos el contratista deberá tener en cuenta lo relacionado con la manipulación e inocuidad de alimentos y buenas prácticas de manufacturas establecidas en la ley.
- La eliminación de basuras y desperdicios del lugar estará a cargo del oferente favorecido, quien utilizar para esta labor, canecas con tapas y bolsas plásticas cumpliendo con las medidas de seguridad que establezca el comando de seguridad y vigilancia del establecimiento.
- No podrá vender otro tipo de bienes y servicios diferente a los legales o los aprobados por la Dirección del Establecimiento
- Los inventarios y la seguridad del montaje, equipos y demás implementos del oferente favorecido estarán a cargo de él y el CPMSC GIRARDOT **no** responderá por los daños o perdidas que se ocasionen.
- **El menú diario se publicará en la cartelera del restaurante o casino antes de las 10:00 a.m. de cada día. Si el Oferente admite la posibilidad de cambio de alimentos del menú por equivalentes o sustitutos podrá modificar el precio de venta.**
- La distribución de la venta se hará a través de fila atendida, y el Oferente se debe comprometer a efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada y adecuada, de manera que se mantenga una buena presentación del lugar. Es decir, que el sitio permanezca limpio y ordenado.
- El Oferente debe suministrar toda la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante o casino con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado y mantener en perfecto orden y aseo, tanto el servicio como sus alrededores.
- Suministrar uniformes, gorras, tapabocas, delantales y demás implementos que garanticen la higiénica presentación de sus empleados y demás implementos requeridos para el desarrollo de su labor, en observancia de la norma de salud y seguridad industrial.
- Suministrar el menaje, los utensilios de cocina, los artículos necesarios adicionales a los suministrados por la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de Girardot, para la preparación de los alimentos y en general, todos aquellos bienes y elementos necesarios para la eficaz prestación de los servicios.
- Mantener en perfecto estado de aseo y sanidad las instalaciones y utensilios usados en la prestación del servicio.
- Mantener en condiciones óptimas de higiene los alimentos, al igual que las cantidades, calidades y preparación de estos. En tal sentido los funcionarios delegados POR LA Dirección del CPMSGIR encargados del control y la vigilancia podrán en cualquier momento supervisar y cuantificar la calidad, cantidad y precios de los alimentos que se suministran y verificar que cumplan las condiciones higiénicas de los mismos.
- Mantener en perfecto aseo los enseres de cocina, el comedor y en general todos los aspectos relacionados con la buena presentación del servicio restaurante.
- Cambiar o reemplazar los alimentos que resulten de baja o deficiente calidad.
- Mantener un servicio suficientemente ágil que garantice la rápida y adecuada atención a los usuarios.

- Manejo de residuos sólidos de acuerdo con las especificaciones técnicas definidas por el CPMSGIR. (Las especificaciones técnicas estarán a disposición de consulta en el área de Atención y tratamiento programa PIGA).
- Responder por los daños que le pueda causar a los usuarios del servicio o a terceros, ya sea por el uso indebido de las instalaciones y equipos que se le entreguen, así como la venta, mala preparación y utilización de alimentos en mal estado susceptibles de descomposición.
- Efectuar control microbiológico cuando lo requiera la Dirección de la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de Girardot, con una empresa especializada y reconocida en el ramo, que permita tener plena seguridad y confiabilidad de los elementos preparados en proceso y en bodega.
- Reconocer y pagar al personal dependiente o independiente que emplee para la ejecución del objeto contractual, todas las prestaciones sociales establecidas en la Legislación Colombiana, especialmente las Leyes 789 de 2002 y ley 828 de 2003 y demás normas que regulen las actividades laborales, incluyendo la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) de acuerdo a la normatividad vigente - Decreto 1072 de 26-05-2015 y Resolución 1111 de 27-03-2017, del Ministerio de Trabajo.
- Otorgar la garantía de cumplimiento, calidad del servicio y cumplimiento del pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales del personal que emplee, dentro del término establecido en el presente estudio previo.
- Cuando la contratación se realice con personas jurídicas, esta deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiera constituido la sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.
- Garantizar que la calidad de los productos alimenticios suministrados, cuenten con las especificaciones y condiciones de tratamiento, conservación y manipulación esto incluye el proceso de control de fechas de vencimiento.
- Establecer los mecanismos de seguridad interna que les permita la conservación de sus materiales y equipos, sin que EL ARRENDADOR se haga en ningún momento responsable por las pérdidas o hurtos que se les puedan presentar.
- Permitir que tanto EL ARRENDATARIO, como las personas que subcontrate se les realice estudio de seguridad antes del inicio de las labores en las instalaciones del ARRENDADOR.
- Si el arrendatario recibe por parte de los funcionarios dineros anticipados por el suministro de alimentación, el arrendatario solo podrá descontar la alimentación o suministros que haya consumido el funcionario, el restante será devuelto.
- **Hacer llegar las hojas de vida de las personas que subcontrate EL ARRENDATARIO, con todos los soportes, afiliación vigente y pago del mismo mes a mes al Sistema General de Seguridad Social, incluyendo antecedentes de la CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA, CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES, CERTIFICADO DE LA PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION, además por la naturaleza del objeto del contrato, deberá mantener actualizado el certificado de manipulación de alimentos de los mismos.**
- Informar y solicitar al supervisor del contrato la sr. Lina Maria Jaramillo subdirectora de la CPMSGIR, al correo subdireccion.epcgirardot@inpec.gov.co o al número de teléfono 3166271048, con la aprobación de la dirección y comando de vigilancia los respectivos permisos de ingreso al establecimiento, del personal contratado y vehículos que ingresan para el descargue de los alimentos que el arrendatario suministrará.

INPEC

QUINTA. OBLIGACIONES DEL INPEC. EL INPEC se obliga para con el ARRENDADOR:

1. Aprobar las garantías de cumplimiento de este contrato, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y sus Decretos Reglamentarios.

2. Ejercer el respectivo control del contrato por parte de un funcionario designado para la supervisión del contrato quien verificara el cumplimiento de la prestación del servicio con las especificaciones requeridas.

3. Comunicar por escrito al ARRENDADOR cualquier reclamación por deficiencia en el servicio, elementos y bienes objeto del presente contrato.

4. Exigir que la calidad del servicio, los elementos y bienes contratados se ajusten a los requisitos mínimos previstos en las normas vigentes.

5. Exigir que la calidad de los servicios y elementos contratados se ajusten a las especificaciones técnicas obligatorias previstas en el presente contrato.

SEXTA. LUGAR DE EJECUCION. Área del Casino y cafetería de funcionarios de la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de Girardot, ubicado en el segundo piso del área administrativa y en el área de parqueadero donde está la cafetería del establecimiento calle 38 NB. 3-28 Barrio el diamante de Girardot-Cundinamarca.

SEPTIMA. PLAZO DE EJECUCION Y VIGENCIA DEL CONTRATO. El plazo de ejecución del contrato de arrendamiento que se suscribe será de cuatro (4) meses a partir del 1 de septiembre al 31 de diciembre de 2026. Lo anterior teniendo en cuenta el artículo 15 del Decreto 222 de 1983 del Estatuto General de Contratación Pública, y en el principio de la contratación estatal prohíbe expresamente la celebración de prórrogas automáticas en los contratos estatales.

OCTAVA. VALOR DEL CONTRATO. El valor total del presente contrato es de **$ 3.000.000**, con un valor mensual por concepto de canon de arrendamiento por valor de SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($ 750.000) M/CTE IVA INCLUIDO.

NOVENA. FORMA DE PAGO. El valor del contrato de arrendamiento será pagado de conformidad con las normas legales vigentes de la siguiente forma.

* Que el canon de arrendamiento mensual es de **SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($750.000) M/CTE**. INCLUIDO IVA, valor en el que **NO** se encuentran incluidos los servicios públicos,

- Que El canon de arrendamiento se pagará de manera mensual anticipada dentro de los **cinco (5) días iníciales del mes**, al número de cuenta 110-36002201-6 del Banco Popular. Las obligaciones adicionales a las mencionadas anteriormente que deba pagar el arrendatario, no se encuentran incluidas en el valor del canon y deberá cancelarlas con su propio peculio.

- Los servicios públicos de agua, luz serán cancelados por parte del arrendatario de acuerdo a la liquidación realizada con los medidores, dineros que consignará en la cuenta de servicios públicos de la regional central N. 0311002034 del BBVA a nombre del INSTITUTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC NIT. 830.035.227-7, excepto el de gas natural, que deberá ser pagado por el arrendatario con el recibo directamente en la empresa de gas ALCANOS # CUENTA 341249

- El arrendatario autoriza de manera irrevocable al ARRENDADOR para que, si incurren en mora en pago de cualquiera de los servicios Públicos, durante el término inicial ó el de sus prórrogas, solicitar de inmediato la suspensión temporal ó definitiva del servicio que esté en mora y no se le instalará hasta estar a paz y Salvo con la empresa respectiva.

DECIMA PRIMERA. SUPERVISION DEL CONTRATO. La supervisión del contrato de arrendamiento estará a cargo de la funcionaria LINA MARIA JARAMILLO – subdirectora, que la directora de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Girardot delegó para el seguimiento y su idónea ejecución.

Nota 1. Limitación Del Supervisor: El supervisor no estará facultado en ningún momento para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato y/o convenio, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes, mediante la suscripción de modificaciones al contrato y/o convenio principal.

DECIMA SEGUNDA. INDEMNIDAD DE EL INPEC: El ARRENDATARIO se obliga a mantener indemne al INPEC, de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven del presente contrato

DECIMA TERCERA. CESIÓN DEL CONTRATO. El presente contrato de arrendamiento **no podrá ser cedido** a ningún título por el arrendatario, sin el consentimiento previo y por escrito del INPEC.

DECIMA CUARTA. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO. Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del presente contrato mediante la suscripción de un acta en la que conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de la suspensión.

DECIMA SEXTA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Con la firma del presente contrato EL ARRENDATARIO manifiesta que no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad prevista en la ley, especialmente en lo establecido en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, articulo 90 de la Ley 1474 del 2011 y la Constitución Política, que le impida suscribir el presente contrato y que se hace responsable de cualquier información falsa al respecto en los términos del artículo 26 numeral 7 de la Ley 80 de 1993.

DECIMA SEPTIMA. TERMINACIÓN ANTICIPADA: La terminación anticipada de este contrato procede:

1. Por mutuo acuerdo entre las partes.
2. Por incumplimiento en las obligaciones pactadas en el presente contrato.
3. Cuando se presenten inhabilidades o incompatibilidades sobrevivientes.

DECIMA OCTAVA. EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL: El presente Contrato de arrendamiento no constituye vinculación laboral alguna entre las partes ni con el personal destinado por ellos, por lo tanto, ninguna de ellas tiene derecho a exigir a la otra, reconocimiento o pago de salarios o prestaciones sociales.

DECIMA NOVENA. ADICIÓN, MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN O PRÓRROGA: El presente contrato de arrendamiento podrá ser modificado, adicionado, prorrogado o terminado de común acuerdo entre las partes, previo el cumplimiento de las formalidades legales para lo cual se suscribirá el documento correspondiente.

VIGESIMA DOCUMENTOS: Forman parte de este contrato: Estudios previos, Resolución 463 de 31 de agosto de 2026 emanada por la dirección del Establecimiento y demás documentos que dieron origen al presente contrato.

VIGESIMA PRIMERA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES. De conformidad con lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1.993. El presente contrato además de sus estipulaciones, se rige por los principios establecidos por las normas civiles, comerciales y las consagradas en dicha Ley, que corresponden a su esencia y naturaleza.

VIGESIMA SEGUNDA. PENAL PECUNIARIA: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento parcial o total de las obligaciones derivadas del contrato, pagará EL ARRENDATARIO al INSTITUTO, a título de Pena Pecuniaria una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del mismo. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial pero definitivo de los perjuicios que cause al INSTITUTO. No obstante, el INSTITUTO se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten.

VIGESIMA TERCERA. COMUNICACIONES. Las comunicaciones al ARRENDATARIO, se realizarán a través de E-mail comercial: rusbelrestrepocalderon@gmail.com tel. 3144620662; El

INPEC

INPEC al Tel. 8354310 Ext. 11. Correo electrónico compras.epcgirardot@inpec.gov.co direccion.epcgirardot@inpec.gov.co .

VIGESIMA CUARTA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato de arrendamiento se entiende perfeccionado con la aprobación de las firmas digitales de las partes en la plataforma SECOP II, de conformidad con el artículo 41 de la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 de 2015. Para su ejecución se requerirá la aprobación de las garantías (en caso de aplicar) y la suscripción conjunta del Acta de Inicio y Entrega Material del Inmueble.

VIGESIMA QUINTA. DOMICILIO CONTRACTUAL: Para todos los efectos legales el domicilio contractual del ARRENDATARIO es en la Diagonal 8 No 33-85 Barrio Segovia de Girardot, Cundinamarca y el de EL INPEC es en calle 38 N. 3-28 Barrio el Diamante, Girardot Cundinamarca.

Para constancia, se firma en Girardot, a los 31 días del mes de agosto de 2026.

EL INPEC,

CT. LEONARDO ANDRES ROJAS CASTRO
Director (E) CPMSGIR

EL ARRENDATARIO

RUSBEL CALDERON RESTREPO
C.C. No. 17.328.454 de Villavicencio
NIT No. 17328454-1

Proyectó y revisó:
Lina Ladino
Responsable Gestión Contractual
CPMSGIR

Revisó:
Jennifer Andrea López
Responsable Financiera

Revisó:
Lina María Jaramillo
Subdirectora CPMSGIR
Supervisor contrato