MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

RESOLUCIÓN NÚMERO 043 **DEL** 25 MAR 2021

"Por la cual se justifica la contratación Directa como modalidad de selección, con el fin de dar en ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFÉ GOURMET, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

LA DIRECTORA ENCARGADA DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

En uso de sus facultades legales, en especial las que confiere, la resolución número 00277 del 27/01/2020 de la Policía Nacional y orden administrativa 202174 de fecha 15/03/2021,

C O N S I D E R A N D O:

Que la Ley 1150 de 2007, por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos, previó en su artículo 2º como una de las modalidades para la selección de contratistas, la contratación directa.

Que con arreglo a lo dispuesto en los artículos, 51 de la Ley 179 de 1994, articulo 12 de la Ley 80 de 1993, articulo 9 de la Ley 489 de 1998 y artículo 37 del Decreto 2150 de 1995, el Director General de la Policía Nacional delegó mediante Resolución No. 00008 del 01 de enero de 2017, en algunos funcionarios la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional y suscribir convenios y/o contratos interadministrativos.

Que el artículo 1º, numerales 4 y 4.5 literal b, de la citada Resolución delegó en los Directores de Escuelas la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional mediante la modalidad de contratación directa.

Que el día 15 de marzo de 2021, se recibió el estudio previo por parte del Oficial de servicio de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".

Que la **IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN** se encuentra fundamentada en el estudio previo de la siguiente manera:

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", dentro de su planta física, cuenta con un área ubicada en la zona comprendida entre el costado norte del bloque de pensamiento y doctrina, costado oriente del parqueadero de bicicletas y costado sur del sendero peatonal de aulas hacia la cancha de futbol 5, para la prestación del servicio de café gourmet, no obstante dentro de su objeto misional no está el desarrollo de este tipo de actividades y de igual forma no se cuenta con personal para realizarlo. Por lo tanto, para la institución, es de suma importancia contar con este tipo de servicios, toda vez que anualmente existe una población que asciende a las 1500 personas aproximadamente entre personal de planta, estudiantes, docentes y demás personal flotante.

Con el propósito de optimizar los procesos contractuales en materia de arrendamientos, en lo relativo a la exigencia de requisitos necesarios para su materialización, teniendo en cuenta que estos

Escuelas, área que fue objeto de arrendamiento desde el 31/01/2018 hasta la fecha, mediante contratos No 45-1-16094-18, 45-1-16095-18, 45-1-16034-19 y 45-116035-19.

Espacio en el cual el arrendatario instalo infraestructura metálica tipo contenedor y realizo las adecuaciones necesarias para su instalación y puesta en funcionamiento.

El 04 de septiembre de 2020, se realizó la prorroga No 1 al contrato 45-116035-19, ampliando el plazo de ejecución en (5) cinco meses es decir hasta el 04/02/2021, en la cual se actualizó el valor del canon de arrendamiento con el índice de precios al consumidor a corte 31/12/2019 el cual corresponde al 3,80%, (IPC-2019); y para el presente proceso se ajustará el valor del canon de arrendamiento de acuerdo al IPC del año 2020 el cual corresponde al 1.61%.

Es de anotar que, para el cálculo del valor estimado del presente estudio previo, se tendrá en cuenta conforme a lo establecido en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional" el segundo párrafo de la nota del numeral 2.1:

(...)

El citado numeral, agrega: *"Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el Índice de Precios al Consumidor (IPC).", siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo, no varíen.*

(...)

El valor del ultimo canon de arrendamiento de acuerdo a la prorroga No 1 al contrato 45-116035-19 correspondía a $ 282.400,00 y para el presente contrato se tomara como referencia al cual se le incrementará el IPC anual que para el 2020 que fue 1,61% Fuente: https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica

DANE
INFORMACIÓN PARA TODOS

El futuro es de todos — Gobierno de Colombia

Colombia, Indice de Precios al Consumidor (IPC)

Variaciones porcentuales
2003 - 2020

AÑO 2020, MES 12 — **Base Diciembre de 2018 = 100,00**

Mes	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Enero	1,17	0,89	0,82	0,54	0,77	1,06	0,59	0,69	0,91	0,73	0,30	0,49	0,64	1,29	1,02	0,63	0,60	0,42
Febrero	1,11	1,20	1,02	0,66	1,17	1,51	0,84	0,83	0,60	0,61	0,44	0,63	1,15	1,28	1,01	0,71	0,57	0,67
Marzo	1,05	0,98	0,77	0,70	1,21	0,81	0,50	0,25	0,27	0,12	0,21	0,39	0,59	0,94	0,47	0,24	0,43	0,57
Abril	1,15	0,46	0,44	0,45	0,90	0,71	0,32	0,46	0,12	0,14	0,25	0,45	0,54	0,50	0,47	0,46	0,50	0,16
Mayo	0,49	0,38	0,41	0,33	0,30	0,93	0,01	0,10	0,28	0,30	0,28	0,48	0,26	0,51	0,23	0,25	0,31	-0,32
Junio	-0,05	0,60	0,40	0,30	0,12	0,86	-0,06	0,11	0,32	0,08	0,23	0,09	0,10	0,48	0,11	0,15	0,27	-0,38
Julio	-0,14	-0,03	0,05	0,41	0,17	0,48	-0,04	-0,04	0,14	-0,02	0,04	0,15	0,19	0,52	-0,05	-0,13	0,22	0,00
Agosto	0,31	0,03	0,00	0,39	-0,13	0,19	0,04	0,11	-0,03	0,04	0,08	0,20	0,48	-0,32	0,14	0,12	0,09	-0,01
Septiembre	0,22	0,30	0,43	0,29	0,08	-0,19	-0,11	-0,14	0,31	0,29	0,29	0,14	0,72	-0,05	0,04	0,16	0,23	0,32
Octubre	0,06	-0,01	0,23	-0,14	0,01	0,35	-0,13	-0,09	0,19	0,16	-0,26	0,16	0,68	-0,06	0,02	0,12	0,16	-0,06
Noviembre	0,35	0,28	0,11	0,24	0,47	0,28	-0,07	0,19	0,14	-0,14	-0,22	0,13	0,60	0,11	0,18	0,12	0,10	-0,15
Diciembre	0,61	0,30	0,07	0,23	0,49	0,44	0,08	0,65	0,42	0,09	0,26	0,27	0,62	0,42	0,38	0,30	0,26	0,38
En año corrido	6,49	5,50	4,85	4,48	5,69	7,67	2,00	3,17	3,73	2,44	1,94	3,66	6,77	5,75	4,09	3,18	3,80	1,61

Fuente: DANE.
Nota: La diferencia en la suma de las variables, obedece al sistema de aproximación y redondeo.
Actualizado el 5 de enero de 2021

Que mediante oficio sin número de fecha 15/01/2021 y radicado en ventanilla mediante No. E-2021-000005-ESPOL, el arrendatario del contrato No 45-1-16035-19, NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO, solicitó la oportunidad de seguir prestando el servicio de Café Container; Así mismo mediante oficio sin número del 01 de febrero de 2021 el señor NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO presenta nuevamente solicitud como oferente para la renovación del contrato de

Por lo tanto se hace necesario continuar con este espacio en arriendo con el fin de facilitar la obtención del servicio de cafetería tipo café gourmet en la misma sede de la Entidad de manera oportuna y segura, en condiciones óptimas de nutrición, higiene y salubridad a precios razonables; que los discentes reciban una excelente atención por parte del arrendatario y sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo, cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad; Así mismo, el hecho de contar con este tipo de servicio dentro de las instalaciones, proporcionar un adecuado bienestar y evita el desplazamiento fuera de las mismas, permitiendo minimizar los riesgos a los funcionarios públicos.

Teniendo en cuenta las necesidades mencionadas anteriormente y que la unidad no cuenta con los elementos para la prestación del servicio objeto del presente proceso, se hace necesario entregar el espacio físico en arriendo a un tercero, que cuente con los medios e insumos necesarios, experiencia y la idoneidad para la prestación de este servicio.

Nota: por tratarse de un proceso adelantado bajo la modalidad de contratación directa, no se realiza el análisis de Acuerdo Comercial o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del Decreto 1082 de 2015.

La contratación se requiere para el mes de marzo de 2021.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	El ARRENDATARIO será el encargado de instalar una infraestructura tipo contenedor metálico o caseta y realizar las adecuaciones necesarias para su instalación y puesta en funcionamiento en la zona asignada para este propósito (costado norte del bloque de pensamiento y doctrina, costado oriente del parqueadero de bicicletas y costado sur del sendero peatonal de aulas hacia la cancha de futbol 5). La Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro" será la encargada de suministrar el punto eléctrico, hidráulico e hidrosanitario. Antes de iniciar las actividades de adecuación se debe presentar la propuesta al supervisor del contrato para que sea autorizada, la cual debe tener en cuenta las siguientes consideraciones. * Mínimo impacto ambiental a la zona aledaña. * Condiciones de salubridad (Implementación del Plan de saneamiento Básico), cumplimiento en la manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente y buenas prácticas de manufactura. * Accesibilidad * Punto ecológico * Productos de cafetería con valor nutricional que contribuya a un buen estado de salud. * Precios justos y acordes al mercado * Servicio de manera oportuna y segura El contratista es el responsable de todas las actividades necesarias para la puesta en funcionamiento, para lo cual contará con un plazo de 1 mes contado a partir de la aprobación de la garantía única para dar inició a la actividad contractual. Término dentro del cual no se generará el pago de arriendo.
2	El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario. EL ARRENDATARIO deberá cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales

	demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.
4	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo.
5	CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. EL ARRENDATARIO deberá realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: • Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. • Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. • Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. • Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. • Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) • Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. • Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.
6	EL ARRENDATARIO deberá devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del contratista) Cualquier daño ocasionado por el contratista deberá ser subsanado antes de la puesta en funcionamiento del café.
7	El arrendatario deberá adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa del Director (a) de la Escuela.
8	EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.
9	EL ARRENDATARIO deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Postgrados de Policía por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su

	EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA PROPIA DEL ARRENDATARIO Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: -Deberá implementar y desarrollar un programa de Limpieza y Desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. -Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. - El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. - Los equipos y utensilios de cafetería que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. - Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. - Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).
12	EL ARRENDATARIO deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la cafetería. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos deberán contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual deberán mantener vigilancia permanente de los mismos y así mantener alimentos con fechas vigentes. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.
13	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. NOTA: Se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.
14	HORARIO: El horario para la atención al público, será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, especializaciones y maestrías, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención 7 días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios: **Lunes a viernes: A partir de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas.** **Sábado Domingos y Festivos: A partir de las 08:00 horas hasta las 18:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.**

	• El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores y demás que sean necesarios en caso de emergencia. • Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. • El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. • El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario.
18	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN : Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. • Mantener la uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013. • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada,

	• Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.
19	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.
20	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de cafetería. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.
21	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL (RESOLUCIÓN NÚMERO 03924 DEL 24 JUNIO DE 2016) y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: • Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental. De igual forma, en los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. • El arrendatario asume ante las autoridades ambientales la responsabilidad que conlleva exceder los parámetros de vertimientos que se presenten por el desarrollo de presente objeto contractual. Lo anterior debe comprobarse mediante un análisis físico químico a la correspondiente muestra puntual, cuando sea requerida por la autoridad competente. **MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:** • El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos aprovechables – no peligrosos, (**15 días después de la firma del contrato),** donde establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos. • Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores. • El arrendatario debe presentar de forma mensual **al supervisor del contrato, el certificado de disposición adecuada de residuos originados por alimentos crudos y preparados; e**stá prohibido darlos para el levante de animales de consumo humano. • El establecimiento debe disponer recipientes y bolsas apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, según el código de colores establecidos por la unidad. • El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada. • **El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto deberá solicitar dicho documento a la oficina de planeación-ESPOL en coordinación con el al supervisor del contrato.** • **El arrendatario, se abstiene del uso y distribución de empaques y demás elementos requeridos para el desarrollo de la actividad económica que sean fabricados en polietileno expandido (ICOPOR) o plástico de único uso.** **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:**

	MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS. • Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. Cumplimiento del Decreto 1496 del 6 de agosto de2018, por el cual se adopta el sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones. • El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la prestación del servicio: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias. **PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES** • El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental. El arrendatario aplica y promueve las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.
22	La lista de precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público.
23	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos y que son almacenados, con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).
24	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizara la venta de estos productos al día siguiente.
25	APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.
26	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.
27	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborara con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "*...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas

	cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.
28	El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollaran las actividades de cafetería, por lo tanto áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.
29	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del contratista.
30	El horario para el ingreso de insumos y proveedores será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.
31	El pago de los servicios públicos está a cargo del contratista, de acuerdo a los consumos registrados en los medidores instalados por la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO
32	Presentar certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL. El contratista se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en riesgo 5, de sus empleados que realizaran las actividades del contrato.	Certificado afiliación y/o planilla de pagos
33	**El oferente deberá anexar junto la oferta:** 1. Presentar oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST.	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal.
	2. Carta firmada por él responsable del SG-SST, que acompañara la ejecución el contrato, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).	Carta firmada por el responsable SG-SST, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, con copia de la licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas.
	Presentar junto con la propuesta copia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista, con la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la	Plan de emergencias Programa y cronograma de

	De lo anterior deberá allegar la documentación (licencia de SST y curso del SG-SST de 50 horas), de la persona que diseño el SG-SST y la Matriz de peligros.	Matriz de peligros y riesgos (Incluya Riesgo Biológico por SARS Cov 2).actualizada Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada Matriz legal actualizada Firmados por el responsable del SG-SST, con copia de la licencia de SST y curso de 50 horas del SG-SST.
35	Presentar junto con la propuesta oficio de compromiso de acatar e implementar los protocolos para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a la normatividad, lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional, la Organización Mundial de la Salud y la Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro"	Oficio de Compromiso firmado por el representante legal.
36	El oferente debe presentar junto con la oferta el protocolo de bioseguridad que haya adoptado para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a los lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional mediante Resolución Nº 000223 del 15/02/2021 "por medio de la cual se modifica la Resolución 666 de 2020 en el sentido se sustituir su anexo técnico".	Presentación de protocolo de bioseguridad

Que las obligaciones generales del ARRENDATARIO serán:

1.) Cumplir con el objeto contractual.
2.) Cumplir con las especificaciones técnicas.
3.) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
4.) Responder en los plazos que la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
5.) Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).
6.) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular respondiendo civil y penal por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida, que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
7.) Constituir en debida forma y aportar al grupo contractual y seguimiento de la Escuela **de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** o quien haga sus veces, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al a suscripción del contrato, la Garantía única y cancelar los pagos a que hubiere lugar.
8.) Restituir a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** los elementos que haya puesto disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.
9.) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
10.) Asumir la responsabilidad de toda infracción ambiental por inadecuada gestión de insumos o residuos, omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio o en el transcurso de la actividad objeto del presente

CONTINUACIÓN RESOLUCIÓN No. _____ DEL _____ HOJA No. 11, "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA COMO MODALIDAD DE SELECCIÓN, CON EL FIN DE DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFÉ GOURMET, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

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, la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" de la Policía Nacional establece la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, por lo tanto para la identificación del proveedor se verifico la propuestas de continuar con el servicio, presentadas por el señor NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO propietario de establecimiento de comercio PAN & PONQUÉ, quien cumplen con la experiencia e idoneidad para el desarrollo del objeto contractual.

Que el valor total estimado de la contratación asciende a **TRES MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL PESOS MONEDA LEGAL** ($ 3.444.000,00), No incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural.

Que los Estudios y documentos previos se podrán consultar en la Oficina del Grupo de Contratos de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", ubicada en la Avenida Boyacá No. 142A – 55, en un horario de 07:30 horas a 18:00 horas.

En mérito de lo expuesto, la suscrita Directora de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro",

R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1. Adelantar por la modalidad de ***CONTRATACIÓN DIRECTA-ARRENDAMIENTO*** *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*, el proceso adoptado bajo el número PN ESPOL CD 006 2021, el cual tiene como objeto DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFÉ GOURMET, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO". Por el valor de **TRES MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL PESOS MONEDA LEGAL ($ 3.444.000,00), No incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural.**

ESPACIOS	TOTAL, ÁREA M2	VALOR CANON MENSUAL (Ajustado al mil más cercano)	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
1	8 M2	$ 287.000,00	$ 3.444.000,00
VALOR TOTAL			$ 3.444.000,00

ARTÍCULO 2. Contra el presente acto no procede recurso alguno de conformidad con lo establecido en el artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 3. El presente acto Administrativo rige a partir de la fecha de su expedición.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

Dada en Bogotá, D.C.,

Coronel **SANDRA PATRICIA HERNÁNDEZ GARZÓN**
Directora Escuela de Postgrados de Policía (E)

Elaborado por: CT. José Andrés Quesada Palacios
Jefe Grupo Contratos
Reviso y Aprobó: TE Dina Marysol Saavedra Cordero
Jefe Grupo Financiero
CT Leydi Yubely Moreno Miranda
Jefe Área Administrativa
MY. Andrea Herrera Rodríguez
Jefe Asuntos Jurídicos
ASE04. Clara Elena Ortiz G
Asesora del Sector Defensa – 04