No. 0 0 3 7 4 8 **COAGR- COCES- ESECU**

Villavicencio, 09 de junio de 2023

Señora coronel
CLAUDIA SUSANA BLANCO ROMERO
Directora de Educación Policial (E)
Transversal 33 No. 47ª-35 Sur - Fátima
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del **80-1-30049-23**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO__X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**09/05/2023**	**Hasta**	**08/06/2023**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la *"Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial GS-2023-002061-DIEPO del 28 de abril de 2023 el señor capitán CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO obrando como jefe del grupo de contratos de la Dirección de Educación Policial notifico como supervisor del contrato N° **80-1-30049-23 al** señor Capitán JOHNATAN ANDRES JARAMILLO BEDOYA comandante de compañía.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** cinco días hábiles después de la fecha hábil de pago del canon de arrendamiento.

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 0**

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	80-1-30049-23
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHIO DEL CARABINERO CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA, FRUTERIA, HELADERIA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARERS DE POLICIA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA
Contratista	Grupo Gastronomía Capital S:A:S
Representante legal	JOSE ENRIQUE DUARTE PABON
Valor inicial del contrato u orden de compra	**$ 7.986.384.00**
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	**$7.986.384.00**
Plazo de ejecución inicial	Doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir la firma dentro las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la aprobación garantía única.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	**09 de Mayo de 2023**
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	**09 de Mayo de 2024**
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

El día 10/05/2023 se realizó ACTA No. 0374 - SUDIE - COAGR - 2.21 **"QUE TRATA DE LA ENTREGA DEL LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHÍO DEL CARABINERO AL SEÑOR JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN, CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 19.144.059 DE BOGOTÁ, POR INICIO DEL CONTRATO DE**

ARRENDAMIENTO PN DIEPO No 80-1-30049-23, POR PARTE DEL SEÑOR CAPITÁN JOHNATAN ANDRÉS JARAMILLO BEDOYA SUPERVISOR DEL CONTRATO", con el fin de dar inicio al contrato

El día 30/05/2023, se tomó la medida al contador de energía dispuesto para la cafetería, enviando comunicación oficial No. GS-2023-003574-ESECU, con el valor a cancelar de energía del periodo comprendido entre el 10/05/2022 al 30/05/2023.

El día 31/05/2023, se tomó la medida al medidor de acueducto dispuesto para la cafetería, enviando comunicación oficial No. GS-2023-003596-ESECU, con el valor a cancelar de energía del periodo comprendido entre el 10/05/2022 al 30/05/2023.

El día 15/05/2023, se tomó registro fotográfico del listado de precios y productos a comercializar, en atención a la verificación al cumplimiento de las obligaciones contractuales de parte del contratista.

El día 20/05/2023 se tomó registro fotográfico de las rutas de evacuación y de las obligaciones contractuales del contratista en materia de SGSST, el plan de trabajo y verificando los equipos de seguridad instalados

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. Cumplir con el objeto contractual.	SI	Para el periodo informado, el arrendatario ha desarrollado el objeto contractual de acuerdo a las condiciones técnicas y obligaciones estipuladas.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. **3.** Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Para el periodo informado el arrendatario en sus actuaciones ha obrado con lealtad y buena fe.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	El arrendatario ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizó el pago de pensión 02/06/2023, salud 12/05/2023 y realizo el pago de la planilla No. 67815302 de aportes para el mes de mayo por valor de $435.000.00
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.	SI	El contratista realizo entrega de las pólizas No. 15-44-101279315 y 15-40-101086883, las cuales reposan en la carpeta del contrato.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	En la propuesta de contrato se entregó acuerdo de confidencialidad por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el **ARRENDATARIO** deberá Informar de tal evento a la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE**	SI	En la propuesta de contrato se entregó el compromiso anticorrupción por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO

EDUCACIÓN POLICIAL y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.		
8. Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto.	SI	Para el periodo informado se dio cumplimiento sin novedad
9. El **ARRENDATARIO** debe cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.	SI	**El contratista ha cumplido con las actividades descritas dentro del contrato**
10. Cualquier infracción por omisión de la normatividad antes, durante y al finalizar el objeto del contrato, será asumida como su responsabilidad.	SI	El contratista ha cumplido para el periodo informado con la normatividad asumida en el contrato
11. El **ARRENDATARIO** deberá brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, evidenciando los certificados en la manipulación de alimentos frente impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle.
12. Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de cafetería, heladería y frutería.	SI	Para el periodo informo el contratista no realizo cambios.
13. Restituir a la Policía Nacional – Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	Para el periodo informado no se ha requerido restitución de elementos.
14. El **ARRENDATARIO** se compromete a destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de cafetería, heladería y frutería.	SI	El contratista acepta esta condición con la firma del contrato igualmente se han realizado reuniones dejando como antecedente el acta No. 0374 donde se dio inicio al contrato
15. Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de cafetería, heladería y frutería, en la forma en que se describe en el anexo técnico.	SI	Realizadas verificaciones en el periodo informado el contratista cumple con esta condición.
16. El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.	SI	Realizadas las verificaciones para el periodo informado el contratista ha cumplido con las obligaciones derivadas de la relación laboral con el personal bajo su cargo para prestar el servicio objeto del contrato.
17. El **ARRENDATARIO** se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados en el manejo de los alimentos.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
18. El **ARRENDATARIO** se compromete a que el personal que labore en la cafetería, heladería y frutería esté debidamente uniformado como se menciona en las especificaciones técnicas, así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) para el ingreso a las instalaciones.	SI	Se identificó y se solicitó SIPOL-MEVIL realizar estudio de seguridad al personal que labora en la empresa *Grupo Gastronomía Capital S.A.S.*, así mismo, se verifico que la dotación este

		acorde con el contrato y en uso por los funcionarios.
19. El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
20. Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.	SI	Realizadas las verificaciones el contratista ha cumplido a cabalidad con las normas sanitarias. Y los documentos donde asume este compromiso reposa en la carpeta del contrato.
21. Al inicio del contrato, hacer entrega al supervisor del contrato el certificado de manipulación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de cafetería, heladería y frutería.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, evidenciando que cumplen con el carnet de manipulación de alimentos, exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de cafetería, heladería y frutería. (anexarlos)
22. Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del **ARRENDATARIO.**	SI	El arrendatario con la firma del contrato acepta esta condición.
23. Los alimentos y productos utilizados en la preparación de la alimentación deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera, transportada de forma higiénica y adecuada.	SI	El contratista cumple la condición técnica del presente numeral, según las verificaciones realizadas.
24. El **ARRENDATARIO** deberá dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la celebración del contrato, realizar la calibración por un laboratorio certificado con una fecha de expedición no mayor a ocho (8) días, de los medidores ubicados e instalados en el local objeto de arrendamiento para el servicio de acueducto, alcantarillado y energía eléctrica, debiendo realizar igualmente con el técnico idóneo la instalación del medidor. En el evento que el medidor instalado se encuentre averiado y no pueda realizar la calibración, el **ARRENDATARIO** instalará un nuevo medidor debidamente calibrado. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.	SI	Para el periodo informado, el contratista informo que para el presente mes se tiene agendado la calibración de medidores ubicados e instalados en el local objeto de arrendamiento para el servicio de acueducto, alcantarillado y energía eléctrica,
25. Deberá enviar copia mensual al supervisor del contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.	SI	El arrendatario ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizó sistema de seguridad social y parafiscales realizo el pago de la planilla No. 68228989 de aportes para el mes de mayo por valor de $ 435.000.00
26. El **ARRENDATARIO** no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área objeto del presente contrato.	SI	El arrendatario no ha cedido o subarrendado el espacio físico.
27. El **ARRENDATARIO** está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Policía Metropolitana de Villavicencio. El	SI	Para el periodo informado el arrendatario, cumplió con esta condición no siendo necesario realizar reparaciones locativas.

arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.		
28. Se compromete a restituir el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, debiendo realizar las reparaciones en caso de que sean necesarias.	SI	Para el periodo informado no se ha requerido restitución de elementos.
29. EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento que será de $665.532, en forma ANTICIPADA, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El pago se deberá efectuar en la cuenta corriente Nro. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales DINAE, código del convenio 6028; debiendo enviar soporte del pago a la oficina de Tesorería para la generación de la respectiva factura electrónica y el ingreso contable a los Estados Financieros.	SI	El arrendatario realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 09/05/2023 al 09/06/2023, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 2043434 de fecha 01/06/2023 por valor de $665.532.00.
30. Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y servicios públicos (energía, acueducto y alcantarillado), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato, No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.	SI	El arrendatario ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizando el pago del servicio de *energía* y servicio de acueducto y alcantarillado mediante comprobante de pago No. 2043435 del 01/06/2023 por valor de $ 375.881.00,
31. No se permitirá la prestación de servicio de cafetería, heladería y frutería por parte de niños, niñas y adolescentes.	SI	El arrendatario cumple con esta condición para el periodo informado.
32. Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.	SI	Se tomó registro fotográfico verificando que el arrendatario cumple esta condición.
33. El **ARRENDATARIO** se compromete a que todas las mejoras que realice sobre el inmueble objeto de arrendamiento deberán tener autorización por parte del supervisor del contrato, los cuales se llevaran a cabo bajo la responsabilidad del contratista, quien asumirá todos sus costos, por consiguiente, la Policía Metropolitana de Villavicencio no reconocerá valor alguno por las mejoras realizadas al inmueble.	SI	El arrendatario ha cumplido cabalmente con sus obligaciones y para el periodo informado no se ha requerido solicitudes de mejoramiento.
34. Prohibición al expendio de bebidas embriagantes y sustancias que causen dependencia: Queda explícita la prohibición para vender bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal donde se evidencia que no se encuentran exhibidas algún tipo de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.
35. Acatar las sugerencias y recomendaciones que el Supervisor del Contrato señale, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.	SI	El contratista ha acatado las sugerencias y recomendaciones sin novedad.
36. Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.	SI	El arrendatario acepta el cumplimiento a esta condición con la firma del contrato.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. HORARIO: LUNES A VIERNES: El servicio debe iniciar a partir de las 06:30 horas en horario extendido hasta las 19:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato. **SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS:** El servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas. Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en la normatividad legal vigente en materia laboral y jornadas de trabajo, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia. Igualmente, en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas. Así mismo, el oferente se compromete a atender y tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros). **Nota:** El horario para los días domingos y festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato.	SI	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad. Según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad de la Unidad.
2. SERVICIOS PÚBLICOS: El arrendatario se compromete a cancelar los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, gas, y el servicio de recolección de basuras, de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin. Así mismo, en caso de que contrate otro tipo de servicio, deberá ser bajo su responsabilidad y pagar de manera oportuna dichos compromisos	SI	Presenta soportes de pago de servicios públicos (Energía y Acueducto): según comprobante del Banco Popular No. 2043435
3. MEDIO DE PAGO ALTERNATIVO: El oferente deberá garantizar que, durante la ejecución del contrato, dispondrá de la habilitación de canales digitales como métodos de pago alternativos, para lo cual, junto con la propuesta, deberá entregar certificación, en la que indique expresamente que dispondrá de canales digitales y métodos de pago alternativos con cualquier forma de pago que no sea dinero en efectivo (Nequi, Daviplata u otro, disponibles en mercado).	SI	Según verificaciones realizadas para el periodo informado el contratista garantiza habilitación de canales digitales como métodos de pago alternativos.
4. El arrendatario deberá prestar exclusivamente el servicio de restaurante, cafetería y frutería para el personal de profesionales, estudiantes, auxiliares de Policía y visitantes de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García debiendo cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual acordado	SI	El arrendatario cumplió con esta condición técnica y realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 09/05/2023 al 09/06/2023, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 2043434 de fecha 01/06/2023 por valor de $665.532.00
5. NORMAS DE SEGURIDAD: El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del restaurante, cafetería, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al inmueble, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la seguridad de la Unidad.	SI	El arrendatario Cumple con lo establecido, según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad de la unidad.
6. DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS: El proponente se compromete a devolver en óptimas condiciones el inmobiliario,	SI	Para el periodo informado no se ha requerido devolución de elementos.

equipos e infraestructura entregados y a responder por pérdidas, daños, mantenimiento preventivo y correctivo de estos bienes.		
7. PRODUCTOS A COMERCIALIZAR: El proponente se compromete a comercializar todos los productos ofertados en el listado relacionado más adelante.	SI	Según verificaciones del periodo el contratista cumple con esta condición.
8. **PRECIOS: Los precios de los productos relacionados, deberán mantenerse fijos por la vigencia del contrato, cualquier cambio a la lista de precios, deberá tener el visto bueno del supervisor del contrato y autorización del ordenador del gasto.** Los productos de marcas reconocidas que no se encuentren en el listado de las especificaciones técnicas, deberán ser comercializados con los precios sugeridos por el fabricante.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario tiene en un lugar visible al público el listado de los precios de los productos que ofrece.
9. UNIFORME: El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes de polietileno de baja densidad alimentos y tapabocas, para quien efectué la manipulación de los alimentos).	SI	Se verifico al personal que labora en la empresa *Grupo Gastronomía Capital S.A.S.*, así mismo, se verifico que la dotación este acorde con el contrato y en uso por los funcionarios.
10. REGISTROS INVIMA: El arrendatario deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la secretaria de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha de vencimiento expirada.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión para el periodo informado, se ha evidenciado que el arrendatario maneja productos con los respectivos registros sanitarios Invima, marca y calidad de los productos.
11. MEDIDAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL: Se deberá instalar las medidas de seguridad industrial necesarias, como extintores, botiquín, camilla y demás que se consideren necesarios para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería.	SI	Se deja constancia por medio de registro fotográfico de la ubicación de los elementos de seguridad
12. El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante y cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	Según verificaciones realizadas para el periodo informado el arrendatario, ha cumplido con esta condición técnica realizando, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones.
13. El arrendatario debe utilizar el local para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales como arrendatario.	SI	Para el periodo informado el arrendatario ha cumplido cabalmente con eta condición.
14. El arrendatario debe publicar los precios de los productos a comercializar en lugar visible de la cafetería y heladería.	SI	Se deja constancia por medio de registro fotográfico de la colocación de la lista de precios y productos
15. El arrendatario debe cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en lo que respecta a al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.	SI	Realizadas las verificaciones para el periodo informado el contratista ha cumplido con las obligaciones derivadas de la relación laboral con el personal bajo su cargo para prestar el servicio objeto del contrato.
16. El arrendatario debe presentar protocolo de aseo y desinfección de los equipos, electrodomésticos e instalaciones de la cafetería.	SI	El contratista se encuentra realizando el protocolo para este periodo de aseo y desinfección de los equipos, electrodomésticos e instalaciones de la cafetería.
17. El arrendatario debe notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal a su servicio.	SI	Para la presente entrega no se ha reportado a esta supervisión la ocurrencia de accidentes laborales según verificación realizada.

18. El arrendatario debe presentar cuando lo solicite el supervisor del contrato, los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.	SI	Para el periodo informado el arrendatario cumplido con esta condición, dando cumplimiento a los requerimientos del supervisor y administración.
19. El arrendatario no puede vender bebidas alcohólicas, bebidas energizantes ni a instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	SI	En las verificaciones realizadas en ejercicio de la supervisión, se ha constatado que el arrendatario no tiene exhibición bebidas alcohólicas, bebidas energizantes ni a instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.
20. CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el futuro contratista 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. En virtud del presente proceso contractual, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el Formulario Acuerdo de Confidencialidad. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo No. 9 de la Resolución No. 08310 del 28 de diciembre de 2016 "por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el oferente deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el formato No. 1DT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.	SI	En la propuesta de contrato se entregó acuerdo de confidencialidad por parte del contratista, el cual reposa en la carpeta del contrato en DIEPO
21. El arrendatario, una vez realice el procedimiento de pago de servicios públicos (energía eléctrica, alcantarillado y gas), remitirá mediante comunicado oficial al supervisor del contrato, dentro de los 03 días siguientes al pago, la evidencia de dicho pago, con el fin de llevar un control de esta actividad.	SI	Mediante correo electrónico y en forma física el arrendatario presento soportes de pago de servicios públicos (Energía y Acueducto): según comprobante del Banco Popular No. 2043435.
22. El arrendatario deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"*, Capítulo 6 *"Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo"*, Resolución 01956 del 2018 *"Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo"* y Resolución 0312 de 2019 *"Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo"*	SI	Para la presente supervisión el contratista se compromete a realizar los documentos que soportan la implementación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.

23. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: El arrendatario garantizará cada uno de los servicios que se presten en el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace; de acuerdo con la resolución en mención en virtud del capítulo III articulo 11 el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos: ✓ Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectados por sus actividades en los servicios alimenticios ✓ Realizar una valoración de riesgos para identificar cualquier riesgo y poner en práctica procedimientos para el control de los mismos ✓ Proporcionar equipo de protección personal (Utiliza pantalón y prendas de manga larga, mascarilla convencional, guantes, chaleco, casco, gafas y, en general, los EPP definidos para dicha actividad) ✓ Proporcionar elementos de primeros auxilios ✓ Proporcionar capacitación e información pertinente sobre riesgos a todo el personal incluyendo a trabajadores temporarios ✓ Establecer procedimientos en caso de emergencia	SI	Realizadas las verificaciones el arrendatario Grupo Gastronomía Capital S.A.S. para el presente periodo informa: – no ha presentado afectaciones en los empleados en salud por la actividad laboral objeto del contrato, – realizo matriz de valoración de riesgos para control de los mismos, – se verifico la entrega de dotación al personal que labora en la – cuenta con botiquín de primeros auxilios, y ha – realizada capacitación de Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo. – Cuenta con manual de procedimientos de emergencias y el que socializa la Policía Nacional.
24. CERTIFICACIÓN MANEJO DE ALIMENTOS: El arrendatario allegara los certificados, de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente del personal que emplee para la preparación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio	SI	El arrendatario hace entrega de los carnés de manipulación de alimentos de los funcionarios contratados los cuales reposan en la carpeta del contrato la cual se encuentra en la DIEPO.
25. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST: El arrendatario entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del nivel de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada. EVIDENCIA: PLANILLA PILA Y/O PAGOS	SI	El arrendatario ha cumplido cabalmente con sus obligaciones, realizó sistema de seguridad social y parafiscales realizo el pago de la planilla No. 67815302de aportes para el mes de mayo por valor de $435.000.00
26. Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato el arrendatario deberá: 1.Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad 2. Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. 3. Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas. 4. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada. 5. Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.	SI	Según verificaciones se pudo constatar que la compañía *Grupo Gastronomía Capital S.A.S., para el presente periodo del informe realizo actividades a sus empleados frente a:* – *plan de emergencias, cumplimiento a la dotación,* – *Uso de dotación entregada y EPP,* – actividades para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, según las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional
27 Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el arrendatario deberá: 1. Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las	N/A	Verificación el ítem al finalizar la ejecución del contrato

responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.		
28. USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA - AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA - MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES: verificar el cumplimiento por parte de los arrendatarios de las cafeterías y comedor de estudiantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de manufactura	SI	se han realizado las verificaciones y seguimiento para el cumplimiento de esta condición técnica
29. AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA: Identificar y reparar oportunamente los daños a la red hidráulica de la unidad, evitando el desperdicio del recurso hídrico	SI	se han realizado las verificaciones y seguimiento para el cumplimiento de esta condición técnica
30. PROGRAMA AMBIENTAL: el arrendatario debe instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	SI	El arrendatario instala este elemento en el lavaplatos que se encuentra para el funcionamiento de la cafetería, en atención a que se realiza preparación de ensaladas y de comidas rápidas las cuales requieren de lavado después de su uso
31. PROGRAMA AMBIENTAL: el arrendatario debe realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de 02 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	N/A	El objeto del contrato es de cafetería y frutería, por lo que no se trabaja con residuos grasos, los cuales se ven en la preparación de desayunos y almuerzos
32. TRAMPAS DE GRASA: El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio de contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. El arrendatario instalará un mecanismo que permita separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por las pocetas de lavado y de porcionamiento de alimentos, con el fin de proteger las instalaciones sanitarias. Este mecanismo debe ser muy simple para que el operario pueda fácilmente limpiar y evacuar dichos residuos; así mismo, debe tratarse en lo posible de no verter directamente	N/A	El objeto del contrato es de cafetería y frutería, por lo que no se trabaja con residuos grasos, los cuales se ven en la preparación de desayunos y almuerzos

aceites de freidores por el desagüe, así como evacuar las grasas que se separan en la trampa dentro de bolsas plásticas herméticas y selladas que vayan directamente a la basura.		
33. ASEO Y LIMPIEZA: El arrendatario mantendrá en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. ✓ ZONA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. ✓ COCINA: Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. ✓ RECOLECCIÓN DE BASURAS: El oferente y futuro contratista deberá instalar dos (2) puntos ecológicos de color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables, color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón y color negro para depositar los residuos no aprovechables; (3) canecas con tapa de pedal y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, 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 de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. ✓ DESINFECCIÓN: Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería, frutería y heladería. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el inmueble. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hace la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.	SI	Según verificaciones realizadas el contratista cumple la condición técnica del presente numeral.
34. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y electrónicos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el organismo nacional de acreditación colombiana – ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, quien certificará	SI	Para el periodo informado, el contratista tiene agendado la calibración de (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y electrónicos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), ubicados e instalados en el local objeto de arrendamiento para el servicio de acueducto, alcantarillado y energía eléctrica.

el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio de la cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible" y el decreto 284 del 2018 "por el cual se adiciona el decreto 1076 de 2015, Único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible, en lo relacionado con la gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones"		
35. DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS: ✓ En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. ✓ Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. ✓ Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. ✓ Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. ✓ Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. ✓ Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. ✓ Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. ✓ Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. ✓ Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	Cumple con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal.
36. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) 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, la primera caracterización se efectuara al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva y de ser necesario conforme a los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por lo cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisible en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguar superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones" y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.	SI	Para el periodo informado, el contratista tiene agendado el cumplimiento del ítem

37. RESIDUOS ORGÁNICOS: El arrendatario debe realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino	SI	El contratista presentara para la próxima supervisión el respectivo informe sobre la destinación final de residuos orgánicos
38. RESIDUOS APRODECHABLES: En atención a la Decreto N°5 596 11/04/2016 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones"*, el arrendatario debe entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente, para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables.	SI	El contratista cumple con la recolección de residuos aprovechables y son llevados al centro de acopio de la unidad para que el responsable de gestión ambiental le dé la utilización requerida
39. 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 dela parte 4ª del libro 1º del Decreto Ley 211 de 1974 y de los titulo I, II y XI de la Ley 09de 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 cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por estos y por las consecuencias que se pueden 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.	N/A	Para este contrato y atención que solo es cafetería y frutería no causan este tipo de residuos
40. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, meteorología y estudios ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conformo lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4 del Decreto 1076 de 2015 *"Por medio de la cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*	N/A	
41. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas *"Se prohíbe el vertimiento, la disposición o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado publico y/o en cuerpos de agua de uso público o privado, cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que se considera 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.	SI	Se verifica con el contratista los vertimientos de aguas residuales en los que se verifica que no se da manejo a sustancias peligrosas
42. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores limites máximo permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químico de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015 expedida por el ministerio de ambiente y desarrollo sostenible *"Por la cual se establecen parámetros y los valores límites*	N/A	

máximos permisibles en los vertimientos puntales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones"		
43. El arrendatario deberá eliminar el uso de bolsas plásticas, como acción contundente para el maneo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminen el ambiente	SI	El contratista no maneja bolsas plásticas, ni productos en icopor para empaque de alimentos
44. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear a la vez una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres meses a partir del inicio de la actividad productiva o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA sectorial 009 del 2007- ICONTEC	N/A	Teniendo el objeto del contrato, no se lleva a cabo preparaciones de alimentos en donde se tengan vapores producto de la preparación de alimentos
45. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".*	N/A	Teniendo en cuenta el objeto del contrato, no son utilizados aceites residuos comparables a este
46. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 02 de julio de 1993 que expide el congreso de la república *"que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".* De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario — ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de 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 mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	SI	El contratista presentara para la próxima supervisión el respectivo informe sobre la destinación final de residuos orgánicos
47. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme a la NTC 5310 eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y reglamento técnico de etiquetado – RETIQ-	N/A	El contratista no cuenta con equipos de cómputo dentro de su actividad comercial
48. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	SI	Para la ejecución del objeto contractual, no se han presentado infracciones ambientales.
49. 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 contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales,

Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
50. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 20155 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "*Por la cual se expide el Reglamento Técnico de etiquetado - RETIQ* expedido por el Ministerio de Minas y Energía, con fines de uso racional de energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía 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%.	SI	Para la presente entrega se está implementado el presente numeral, según verificación realizada
51. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: ✓ 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 toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideraciones relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI	El contratista no utiliza sustancias químicas en la preparación de los alimentos, según verificación realizada.
52. Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura -BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	SI	El arrendatario ha cumplido con las buenas prácticas ambientales
53. El arrendatario debe garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería, estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	SI	El contratista cumple con esta condición suministrando información mediante la planilla de compatibilidad de sustancias químicas.
54. al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del local o espacio sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (NO se prorroga automáticamente). De acuerdo a lo estipulado en el instructivo N° 024 DIPON-DIRAF-70 de fecha 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional	N/A	No aplica para el periodo informado, esta condición fue aceptada por el arrendatario con la firma del contrato.
55. ALMACENAMIENTO DE VÍVERES: El proponente se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas. (Resolución 2674 de 2013). **Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:**	SI	Para el periodo informado, se verifico de manera personal la bodega y puntos de almacenamiento de alimentos

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. 2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor. 3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida. 4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. 5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas. 6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente. 7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.		
56. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS: El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. Deberán rechazarse: los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido. Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos. Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. Los huevos rotos, con manchas de sangre. Los alimentos que vengan transportados con productos o	SI	Para el presente informe se verifico el cumplimiento de esta condición técnica.

insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.		
57. NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos. El oferente deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la resolución 2674 de 2013.	SI	El contratista ha cumplido a cabalidad con las normas sanitarias, se verificaron los documentos para este fin.
58. NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS: Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.	SI	Una vez verificado se determina las buenas normas de higiene con respecto a los alimentos, se tiene previsto de parte del contratista la entrega de la licencia sanitaria

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

- **No se presentaron novedades para la presente supervisión**

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido 31 días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando 3334 días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, identificada con NIT. 900.373.379–0, el valor del canon de arrendamiento mensual, que corresponde a la suma de SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($665.532,00) en forma ANTICIPADA, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato.

El canon de arrendamiento no incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, gas ni el servicio de recolección de basuras, las cuales deberá cancelar el ARRENDATARIO de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. El local no cuenta con servicio de gas domiciliario, para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON – DIRAF del 14/09/2020, así:

"***Medidores de servicios públicos:*** *el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (kWH y m³) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así:*

- *La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.*
- *La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.*
- *En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de control o empresas prestadoras de servicios, los tramites y costas serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad."*

Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios públicos será consignada a la cuenta corriente Nro. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales DIEPO, código del convenio 6028, con excepción a la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio.
El contrato se ejecutará según las condiciones del anexo especificaciones técnicas mínimas, en coordinación con el supervisor y en el siguiente horario:

LUNES A VIERNES: el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.

SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 07:30 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas.

Nota: el horario para los días domingos y festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato. Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en la normatividad legal vigente en materia laboral y jornadas de trabajo, de tal manera que el contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia. Igualmente, en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas. Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros).

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única, posterior a esto se debe estructurar el acta de inicio suscrita por el contratista y el supervisor del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$7.986.384.00	-
Valor total de las entregas	$665.532.00	8%
Valor total facturado	$0,00	0%
Valor facturado pendiente de pago	$0,00	0%
Valor pagado (recibido)	$665.532.00	0%
Valor pendiente de entrega	$7.320.852.00	92%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

No INFORME DE SUPERVISIÓN	AÑO	PERIODOS		No DE PAGOS	VALOR CANON (CONSIGNADO A LA POLICIA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESO
1	2023	09/05/2023	08/06/2023	1	$665.532.00	01/06/2023	2043434

4.2 Entrada de Bienes: NO APLICA

5. RECOMENDACIONES

En el presente contrato se viene registrando el cumplimento contractual, teniendo en cuenta que el personal beneficiado con los servicios de cafetería y frutería han sido bien atendidos por los funcionarios del contrato, a su vez se cumple con los productos que se tenían dispuestos para la venta y con buenos estándares de calidad en su fabricación y verificación de fechas de vencimiento, por lo que no se reciben quejas del servicio contratado para la calidad de vida en este centro docente,

En atención al desarrollo del contrato en mención y para el buen seguimiento del mismo se deja en entendido que el contratista cumplirá con el canon de arrendamiento los cinco primeros días del mes teniendo en cuenta que debe ser por adelantado el mes a cancelar, y enviara los soportes al supervisor del contrato de manera inmediata, con el fin de ser enviado a la oficina de tesorería de la Dirección de Educación policial. Lo anterior con el objetivo de evitar posibles incumplimientos contractuales.

6. CONCLUSIONES

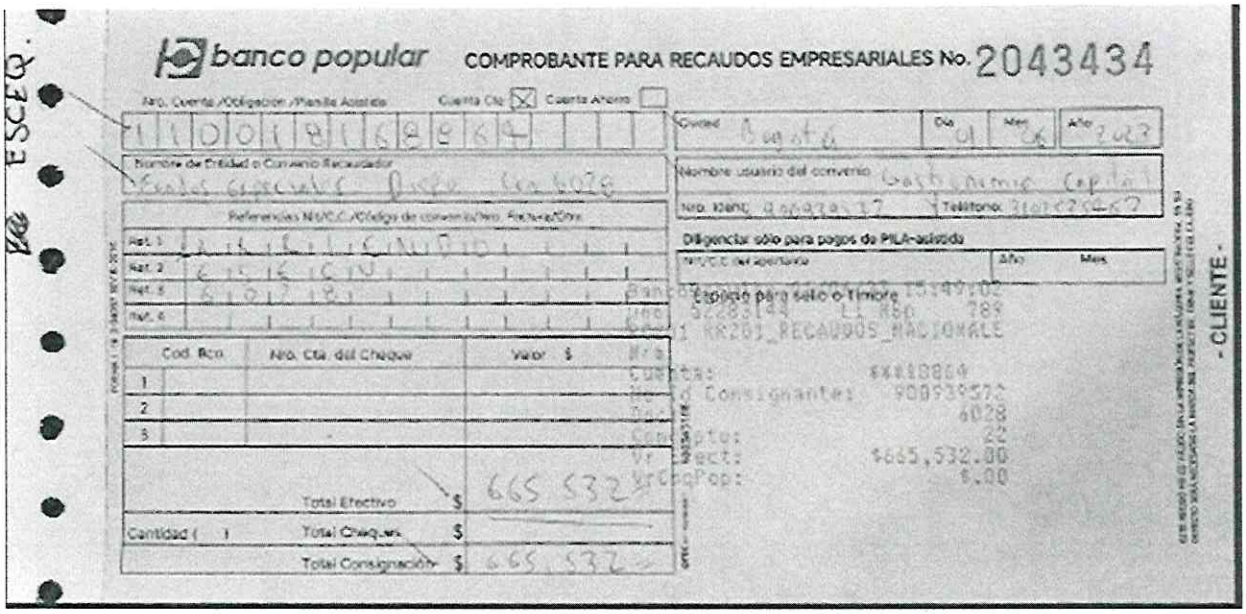
El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	SI _X_	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO___	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ Del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Capitán: **JOHNATAN ANDRES JARAMILLO BEDOYA**
Supervisor Contrato u orden de Compra No. 80-1-30049-23
Correo electrónico: johnatan.jaramillo1293@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3112101212

Anexos:

- Consignación pago canon de arrendamiento,
- Consignación pago de servicios públicos (Agua y energía),
- Soporte del cálculo de pago de servicios públicos
- Planilla de integral de liquidación de aportes seguridad social,
- Soporte fotográfico elementos de seguridad industrial
- Soporte fotográfico lista de precios y productos

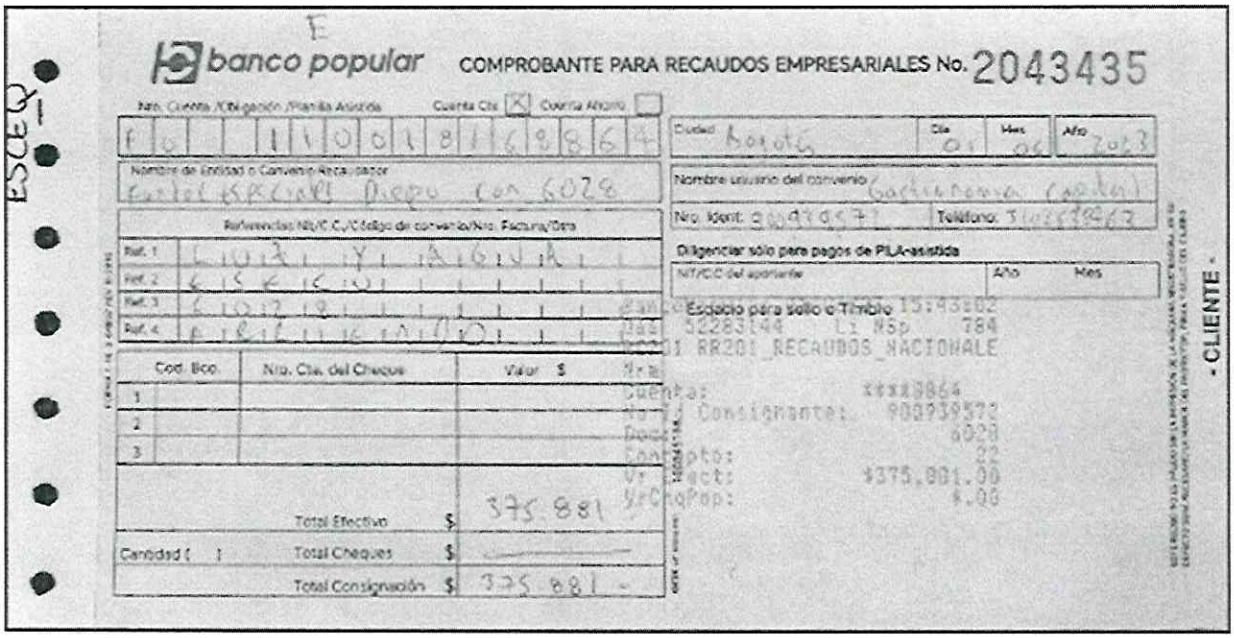


banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2043434

- CLIENTE -

COMPROBANTE PAGO CANON ARRENDAMIENTO MAYO



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2043435

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida — Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Ciudad: Bogotá — Día: 01 — Mes: 06 — Año: 2023

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

Nombre Usuario del convenio

Nro. Ident. — Teléfono

Referencias NIU/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. 1
Ref. 2
Ref. 3
Ref. 4

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante — Año — Mes

Espacio para Sello o Timbre

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			

Total Efectivo $ 375.881

Cantidad (1) Total Cheques $

Total Consignación $ 375.881

- CLIENTE -

COMPROBANTE PAGO SERVICIO PUBLICO ENERGIA Y ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS
EDUARDO CUEVAS GARCÍA

MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL
Unidad: _____
Radicado No: _____
Recibido por: _____
Fecha: 01-06-2023 Hora: _____

Nro. GS-2023- 003574 **COAGR – COCES 29.25**

Villavicencio, 31 de mayo de 2023

Señor
GRUPO GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S
Contratista Cafetería Bohío
Carrera 4 No. 80ª-17 Torre 1, apto 302
Bogotá DC

Asunto: notificación pago servicio público energía mayo

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30049-23, cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHIO DEL CARABINERO CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA, FRUTERIA, HELADERIA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARERS DE POLICIA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA"**, me permito informar al arrendatario, que el consumo de energía eléctrica del 10 de mayo de 2023 al 30 de mayo de 2023, corresponde al reflejado en el siguiente cuadro y su FECHA LÍMITE DE PAGO es el 02/06/2023 de la presente vigencia.

SERVICIO	LECTURA CONTADOR ENERGÍA	VALOR A PAGAR	FOTOGRAFIA
ENERGÍA ELÉCTRICA	Lectura 08726.8 KWH	**$ 368.556.00**	

El valor a cancelar es de **TRECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS** M/cte. (**$ 368.556.00**), el cual debe ser consignado en la cuenta corriente Nº 110-018-16886-4 Banco Popular, denominada FONDOS ESPECIALES DIEPO código del convenio 6028.

Atentamente,

Capitán. **JOHNATAN ANDRES JARAMILLO BEDOYA**
Supervisor Contrato 80-1-30049-23

Anexo (uno) lectura medidor de energía.

Elaborado por: PT. JOHNATAN ANDRES JARAMILLO BEDOYA
Revisado por: PT. JOHNATAN ANDRES JARAMILLO BEDOYA
Fecha de elaboración: 31/05/2023
Ubicación: C:\\mis documentos\Solicitudes 2023

Carrera 37 47 00
Teléfono: 3159000
esecu.cogru@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Anexo (uno) lectura medidor de energía

LUGAR	PERIODO FACTURADO	NUMERO DEL CONTADOR	FACTURA INTERNA	FECHA DE LECTURA	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	DIFERENCIA	VALOR EN UN KILOVATIO	TOTAL	APROXIMACION
CAFETERIA DEL BOHIO	MAYO	00032600	01	30/05/2023	08163.0	08726.8	563.8	653.7	$ 368.556.06	$ 368.556.00

IMAGEN LECTURA DEL CONTADOR



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS
EDUARDO CUEVAS GARCÍA

MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL
Unidad: _____
Radicado No:
Recibido por:
Fecha: 01/06/2023 Hora: _____

Nro. GS-2023- 003596 **COAGR – COCES 29.25**

Villavicencio, 01 de junio de 2023

Señor
GRUPO GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S
Contratista Cafetería Bohío
Carrera 4 No. 80ª-17 Torre 1, apto 302
Bogotá DC

Asunto: notificación pago servicio público acueducto y alcantarillado mayo

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30049-23, cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHIO DEL CARABINERO CON UN ESPACIO DE 23.94 METROS CUADRADOS, PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA, FRUTERIA, HELADERIA Y/O SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARERS DE POLICIA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA"**, me permito informar al arrendatario, que el consumo de acueducto y alcantarillado del 10 de mayo de 2023 al 30 de mayo de 2023, corresponde al reflejado en el siguiente cuadro y su FECHA LÍMITE DE PAGO es el 02/06/2023 de la presente vigencia.

SERVICIO	LECTURA CONTADOR ACUEDUCTO	VALOR A PAGAR	FOTOGRAFIA
ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO	Lectura 0008835-0 MTS,3	**$ 7.325.00**	

El valor a cancelar es de **SIETE MIL TRECIENTOS VEINTICINCO PESOS** M/cte. (**$ 7.325.00**), el cual debe ser consignado en la cuenta corriente N° 110-018-16886-4 Banco Popular, denominada FONDOS ESPECIALES DIEPO código del convenio 6028.

Atentamente,

Capitán. **JOHNATAN ANDRES JARAMILLO BEDOYA**
Supervisor Contrato 80-1-30049-23

Anexo (uno) lectura medidor de energía.

Elaborado por: PT. JOHNATAN ANDRES JARAMILLO BEDOYA
Revisado por: PT. JOHNATAN ANDRES JARAMILLO BEDOYA
Fecha de elaboración: 31/05/2023
Ubicación: C:\\mis documentos\Solicitudes 2023

Carrera 37 47 00
Teléfono: 3159000
esecu.cogru@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Anexo (uno) lectura medidor de energía

LUGAR	PERIODO FACTURADO	NUMERO DE MEDIDOR	FACTURA INTERNA	FECHA DE LECTURA	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	DIFERENCIA	DESCRIPCION	VALOR EN MTRS 3	TOTAL	APROXIMACION
CAFETERIA DEL BOHIO	MAYO	1300201	01	30/05/2023	00086-877	00088-350	1-473	ACUEDUCTO	2612	$ 3.847.476	$ 3.847.00
								ALCANTARILLADO	2361	$ 3.477.753	$ 3.478.00
											$ 7.325.00

IMAGEN LECTURA DEL MEDIDOR



compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900939572-7	GASTRONOMIA CAPITAL SAS		CRA 4 80 A 17 T1 302	3144716943	info@gastronominacapital.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	A – Más de 200 cot			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					17	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-06	2023-05	E		68228989	$4.257.200	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES														PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Colilla	Sublimp	Extranjero	Colom. exterior	Estudiante	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	91519129	TIRADO ORTIZ ALEXANDER	1	0			S																230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS008	1.160.000	46.400	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	0	0	0	0	0
2	CC	1004418084	CALDERON MOLINA DERLY YULEISY	1	0			S																230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS002	1.160.000	46.400	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF34	1.160.000	46.400	0	0	0	0	0
3	CC	1023958889	TIRADO ORTIZ LINDERNAN	1	0			S																230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	ESSC24	1.160.000	46.400	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF34	1.160.000	46.400	0	0	0	0	0
4	CC	1024510308	CRUZ TORRES RONALD STIVEN	1	0			S																230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS017	1.160.000	46.400	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	0	0	0	0	0
5	CC	1073156870	RODRIGUEZ RIVERA MIGUEL ANGEL	1	0			S																230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS002	1.160.000	46.400	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	0	0	0	0	0
6	CC	1100482506	GALEANO TAVERA PAULA ANDREA	1	0			S																230201	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS041	1.160.000	46.400	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	0	0	0	0	0
7	CC	1083887912	CALDERON MOLINA YESID SEBASTIAN	1	0			N	X															230301	580.000	92.800	0	0	0	0	EPS002	580.000	72.500	14-23	580.000	1	3.100	CCF34	580.000	23.200	580.000	11.600	17.400	0	0
8	CC	1120500627	CALDERON RUBIANO LINA MARCELA	1	0			N	X															230301	580.000	92.800	0	0	0	0	EPSC34	580.000	72.500	14-23	580.000	1	3.100	CCF34	580.000	23.200	580.000	11.600	17.400	0	0
9	CC	1121928856	TORRES GARAVITO ANGIE LISETH	1	0			N	X															230301	580.000	92.800	0	0	0	0	EPSC34	580.000	72.500	14-23	580.000	1	3.100	CCF34	580.000	23.200	580.000	11.600	17.400	0	0
10	CC	1121969005	RIVERA MAHECHA DUVAN ALEJANDRO	1	0			N	X															230301	580.000	92.800	0	0	0	0	EPSC34	580.000	72.500	14-23	580.000	1	3.100	CCF34	580.000	23.200	580.000	11.600	17.400	0	0
11	CC	40356681	GARCIA FAJARDO MARTHA YANNET	1	0			N	X															230201	580.000	92.800	0	0	0	0	EPSC34	580.000	72.500	14-23	580.000	1	3.100	CCF34	580.000	23.200	580.000	11.600	17.400	0	0
12	CC	28205799	ARIZA CRUZ ROSA MARIA	1	0			S																25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS008	1.160.000	46.400	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	- 0	0	0	0	0
13	CC	1000596783	MONTEJO GARAVITO LAURA STEFANNY	1	0			N	X	X														25-14	1.200.000	192.000	0	0	0	0	EPS008	1.200.000	150.000	14-23	1.200.000	1	6.300	CCF24	1.200.000	48.000	1.200.000	24.000	36.000	0	0
14	CC	1001116426	ZAMORA RIVERA LEIDY TATIANA	1	0			N	X															25-14	618.667	99.000	0	0	0	0	EPS017	618.667	77.400	14-23	618.667	1	3.300	CCF24	618.667	24.800	618.667	12.400	18.600	0	0
15	CC	1001844457	CESPEDES QUINTERO YENNY TATIANA	1	0			N	X															230301	580.000	92.800	0	0	0	0	EPSC34	580.000	72.500	14-23	580.000	1	3.100	CCF34	580.000	23.200	580.000	11.600	17.400	0	0
16	CC	1006689486	VARGAS RUBIANO YURY NATALIA	1	0			N	X	X														230301	77.334	12.400	0	0	0	0	EPSC34	77.334	9.700	14-23	77.334	1	500	CCF34	77.334	3.100	77.334	1.600	2.400	0	0
17	CC	1006691022	ALZATE CASTILLO CRISTIAN FELIPE	1	0			N	X															230201	580.000	92.800	0	0	0	0	EPSC34	580.000	72.500	14-23	580.000	1	3.100	CCF34	580.000	23.200	580.000	11.600	17.400	0	0

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900939572-7	GASTRONOMIA CAPITAL SAS		CRA 4 80 A 17 T1 302	3144716943	info@gastronominacapital.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	A – Más de 200 cot			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					17	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-06	2023-05	E		68228989	$4.257.200	

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
119.200	0	0	119.200	10
ICBF				
178.800	0	0	178.800	10
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	6	1.069.400	1.069.400
Pensión	3	2.252.200	2.252.200
Riesgos Laborales	1	74.500	74.500
CCF	2	563.100	563.100
ESAP	0	0	0
ICBF	1	178.800	178.800
MEN	0	0	0
SENA	1	119.200	119.200
TOTALES	14	4.257.200	4.257.200

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900939572-7	GASTRONOMIA CAPITAL SAS		CRA 4 80 A 17 T1 302	3144716943	info@gastronominacapital.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	A – Más de 200 cot			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					17	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-06	2023-05	E		68228989	$4.257.200	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	165.300	0		0		0	0	0	0	165.300	3
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	242.800	0		0		0	0	0	0	242.800	3
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	123.800	0		0		0	0	0	0	123.800	2
EPS041	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	900156264-2	46.400	0		0		0	0	0	0	46.400	1
EPSC34	Recaudo SGP Capital Salud	900298372-9	444.700	0		0		0	0	0	0	444.700	7
ESSC24	EPS-S Coosalud	900226715-3	46.400	0		0		0	0	0	0	46.400	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	371.200	0	0	0	0	0	0		371.200	3
230301	Porvenir	800224808-8	1.404.400	0	0	0	0	0	0		1.404.400	11
25-14	Colpensiones	900336004-7	476.600	0	0	0	0	0	0		476.600	3

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	74.500				74.500	0	0	74.500			745	74.500	17

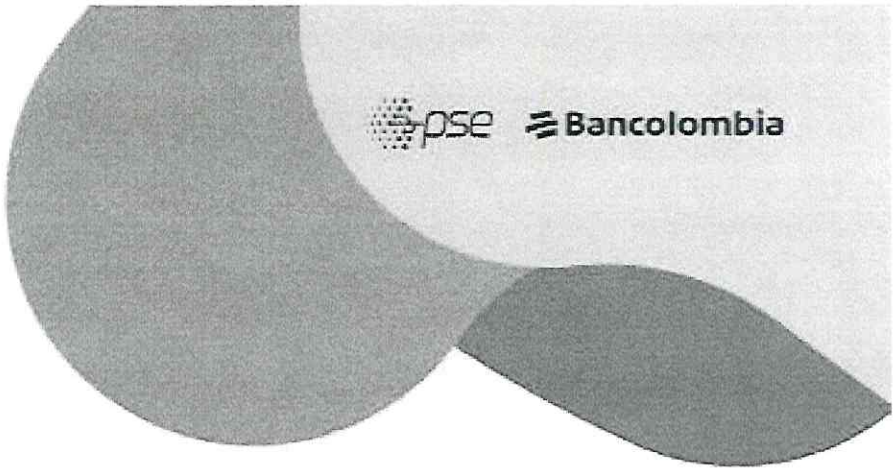
TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF24	Compensar Caja	860066942-7	304.800	0	0	304.800	7
CCF34	Cofrem	892000146-3	258.300	0	0	258.300	10

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

Comprobante

de pago en línea



COMPENSAR-OI

Pago realizado por: sergio andres duarte pabon

Nro. de recibo: 68228989

Descripción del pago: MiPlanilla.com Pago Proteccion Social

Identificación del contribuyente: 10.0.66.253

Concepto: NIT

Razón Social: 900939572

Fecha y hora de la transacción: Viernes 2 de Junio de 2023 08:26:14 AM

Nro. de comprobante: 00001

Valor pagado: $ 4,257,200.00

Cuenta: *******2639

Bancolombia S.A.

Comuníquese con nuestra Sucursal Telefónica Bancolombia: Bogotá 343 0000 - Medellín 510 9000 - Cali 554 0505 - Barranquilla 361 8888 - Cartagena 693 4400 - Bucaramanga 697 2525 - Pereira 340 1213 - El resto del país 01 800 09 12345 - Sucursales Telefónicas en el exterior: España 900 995 717 - Estados Unidos 1866 379 9714, en caso de recibir una alerta o notificación de una transacción que presenta alguna irregularidad.

Bancolombia nunca le solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico. En caso de recibir alguno, repórtelo de inmediato a correosospechoso@bancolombia.com



INSTALACION DE ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y RUTAS DE EVACUACION



PUBLICACION LISTADO DE PRECIOS Y PRODUCTOS