No. GS-2023- 006251 / ESCAR-SUDIE 29.25

Facatativá,04 de agosto del 2023

Señor teniente coronel
FERNANDO MURILLO SABOGAL
Director Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo"
Facatativá Cundinamarca.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 49-1-30029-2022 de fecha 04/08/2023.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/07/2023**	**Hasta**	**31/07/2023**

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:

Se deja el antecedente que mediante comunicado oficial No. GS-2023-005846-ESCAR del 24/07/2022, el señor teniente coronel Fernando Murillo Sabogal obrando en calidad de director de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", mediante comentario ordena al área de contratos asignar como supervisor al señor mayor Emerson Darsy Cevallos.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 11

En atención a este ítem me permito informar los informes de supervisión, radicados mediante números de GEPOL y subidos a la plataforma SECOP II así:

1. GS-2022-005914-ESCAR de fecha 20/09/2022
2. GS-2022-006615-ESCAR de fecha 20/10/2022
3. GS-2022-006898-ESCAR de fecha 09/11/2022.
4. GS-2022-008055-ESCAR de fecha 22/12/2022.
5. GS-2023-000239-ESCAR de fecha 13/01/2023.
6. GS-2023-000715-ESCAR de fecha 02/02/2023.
7. GS-2023-001504-ESCAR de fecha 03/03/2023.
8. GS-2023-002368-ESCAR de fecha 04/04/2023.
9. GS-2023-003272-ESCAR de fecha 03/05/2023.
10. GS-2023-004300-ESCAR de fecha 03/06/2023.
11. GS-2023-005327-ESCAR de fecha 05/07/2023.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	PN-ESCAR No. **49-1-30029-2022**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS “ALFONSO LOPEZ PUMAREJO” DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EXCLUSIVA PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.
Contratista	UNION TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS
Representante legal	JONNY JULIAN BEJARANO ACOSTA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$19´353.048,36
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$19´353.048,36
Plazo de ejecución inicial	Doce (12) meses calendario
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	10/08/2022
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	09/08/2023
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:

Se toma contacto con la Unión Temporal realizando reunión de trabajo y revistas físicas al especio arrendado de lo cual reposa la respectiva acta de trabajo.

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO A OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Ejemplo: cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) …	9454573606 de fecha 02/08/2023	Se cumple con el pago de sus obligaciones de seguridad social.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)			
1	Recibir en calidad de arrendamiento el espacio físico destinado para la preparación y suministro de alimentación para el personal de Estudiantes y Auxiliares de Policía en la Escuela Nacional de Carabineros “Alfonso López Pumarejo”.		
2	**EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR U OFRECER EL SERVICIO** Con el fin de garantizar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados durante las tres anteriores vigencias de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual cuya suma supere el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato estimado al presente proceso, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar mínimo tres (3) certificaciones (certificación por contrato) con concepto favorable de la recepción de los contratos. Cada certificación que acredite la experiencia general debe contener en su totalidad los aspectos que se relacionan a continuación, la falta de uno de ellos hará que no se tenga en cuenta la certificación: • Nombre de la entidad estatal o privada (membrete de la entidad) • Objeto. • Lugar del arrendamiento y suministro de alimentación. • Fecha de iniciación. • Fecha de terminación. • Descripción de la cantidad de personal que se prestó el servicio. • Firma de persona competente dentro de la empresa o entidad contratante que certifica.		CUMPLE

Los contratos cuya certificación y/o Actas, conforme a lo solicitado, no permitan verificar la información requerida no serán tenidos en cuenta.

- No se admiten Certificaciones de Subcontrataciones.
- No se admiten auto certificaciones arrendamientos propios.
- No se acepta ningún otro documento a los enunciados para soportar las certificaciones presentadas.
- No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final).
- No se aceptan certificaciones con enmendaduras o que presenten inconsistencias.

Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, el valor del contrato a considerar será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación.

Si el objeto del contrato que se está certificando es global, es decir que incluya diferentes temas se deberá especificar claramente el valor correspondiente al ítem que se está evaluando, situación que deberá estar debidamente certificada por el contratante, de lo contrario no será tenido en cuenta para su evaluación.

3

NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO.

El oferente deberá presentar por escrito que en caso de serle adjudicado el presente proceso se comprometerá a contratar como mínimo el siguiente personal en forma permanente:

DESCRIPCIÓN	NIVEL ACADÉMICO
Administrador	Con pregrado titulado en (Ingeniería industrial y/o ingeniería de alimentos, administración de empresas y/o Tecnólogo en Gastronomía).
Nutricionista	Con pregrado universitario y titulado como Nutricionista, técnico de cocina o chef certificado por establecimiento educativo.
Chef	Con pregrado universitario y titulado como Chef, técnico chef certificado por establecimiento educativo.
Ayudante de Cocina	Deben poseer certificación en manipulación de alimentos, y certificar experiencia en actividades similares a la del objeto del presente contrato de un año.

CUMPLE

		Servicios Generales	Deben poseer certificación en manipulación de alimentos, y certificar experiencia en actividades similares a la del objeto del presente contrato de un año.		
4	**DOCUMENTACIÓN DE LOS EMPLEADOS:** El arrendatario deberá hacer entrega dentro de los días calendario siguientes a la firma del contrato, un listado del personal de los empleados que laborará en el restaurante indicado la labor que va a desarrollar de acuerdo a los perfiles requeridos en el ITEM No. 3, anexando la documentación relacionada a continuación del personal, así: • Copia del contrato. • Hoja de vida. • Fotocopia de cedula de ciudadanía legible y ampliada al 150%. • Certificar que cuenta con experiencia mínima de dos (02) años en el desarrollo de actividades relacionadas con el servicio de restaurante. • Exámenes médicos (Coprológico, Frotis de uñas, Frotis Faríngeo con cultivo, coproparasitológico y serología) no mayor a un (01) mes de su realización. • Carné de vacunación vigente (hepatitis B y tétano) • Certificado de aptitud para manipular alimentos vigentes. • Examen médico ocupacional (Certificado de ingreso e egreso laboral), no mayor a un (01) mes de su expedición. • Certificado de antecedentes judiciales expedidos por la Policía Nacional, no mayor a un (01) mes de su expedición. • Certificado de antecedentes disciplinarios expedidos de la Procuraduría General de la Nación, no mayor a un (01) mes de su expedición. • Certificado de antecedentes fiscales expedidos por la Contraloría General de la República, no mayor a un (01) mes de su expedición. • Certificado que no posee a la fecha pago pendientes de registrados en SIMIT por concepto de Multas y Sanciones por Infracciones de Tránsito, no mayor a un (01) mes de su expedición. • Certificado que no posee el pago pendiente de multas a que refiere la Ley 1801 de 2016, del Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas – RNMC, no mayor a un (01) mes de su expedición. • Planilla de aportes a seguridad social (ARL, EPS, AFP), aportes parafiscales. • Certificado de la realización de un curso como mínimo de 50 horas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con mínimo un año de vigencia. • Certificado de la realización de un curso como mínimo de 50 horas de Atención al cliente con mínimo un año de vigencia.			CUMPLE
5	El arrendatario se compromete a informar con ocho (08) días de anterioridad cualquier cambio del personal que cumpla funciones dentro del local objeto del presente estudio, allegando los documentos señalados en el ITEM 4.				CUMPLE

<table>
<tr><td>6</td><td>El arrendatario deberá entregar trimestralmente (diciembre de 2022, marzo de 2023, julio de 2023) al supervisor del contrato el certificado de los exámenes de médicos (Coprológico, Frotis de uñas, Frotis Faríngeo con cultivo, coproparasitológico y serología) de los empleados que laborarán en el Restaurante.</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>7</td><td>MENU

El arrendatario deberá suministrar con la partida diaria de alimentación el desayuno, almuerzo y comida por cada estudiante y auxiliar de Policía. Por lo cual deberá proveer 14 menús diferentes durante el mes para desayuno, almuerzo y cena; este menú deberá ser presentado al supervisor del presente contrato, especificando tipo de comida, nombre de cada preparación y cantidad de gramos por porción, los cuales se deberán entregar al momento de presentar la propuesta con el fin sea revisado, ajustado y aprobado para su elaboración; igualmente dichos menús deberán ser elaborados y firmados por un nutricionista y/o dietistas quien certificará que el mismo es balanceado y cumple con la pirámide nutricional en cada comida.

Así mismo estos podrán ser modificados si del Comité de Alimentos lo estima conveniente, según las recomendaciones a que hubiere lugar.

Deberá presentar una certificación donde se compromete a:

No realizar ningún cambio en los menús sin previa autorización del supervisor del contrato ni del ordenador del gasto.

Sacar muestras y contra muestras de los alimentos que son suministrados a los estudiantes y auxiliares de policía al desayuno, almuerzo y cena en forma permanente.</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>8</td><td>El arrendatario deberá publicar el menú del día, en lugar visible y acorde en las instalaciones del local destinado para la prestación del servicio, el cual deberá corresponder con el menú presentado en la propuesta.</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Los alimentos preparados no consumidos que sobraron el día anterior, por ningún motivo se podrán ofrecer y servir para su consumo.</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>11</td><td>PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

El arrendatario deberá realizar el pago en moneda legal colombiana por concepto de canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (05) días calendario que correspondan contados a partir de la aprobación de la póliza de la garantía. El valor correspondiente será consignado, así:

<table>
<tr><td>Nombre:</td><td>Fondos Especiales de la Escuela Nacional de Carabineros “Alfonso López Pumarejo”.</td></tr>
<tr><td>NIT:</td><td>800141208-1</td></tr>
<tr><td>Entidad Financiera:</td><td>Banco Popular</td></tr>
</table>
</td><td>CUMPLE</td></tr>
</table>

	Tipo de cuenta: | **Corriente** **Número de cuenta:** | **350030268** **Código de recaudo:** | **1-2 Arriendos** ***Nota:*** Para el mes de enero del año 2023, se realizará un nuevo avalúo de renta, por lo cual se realizarán cambios tanto en el valor del canon de arrendamiento como el aumento del IPC; de igual forma para la presente vigencia, se realizará el aumento al canon de arrendamiento de acuerdo al IPC del 5.62% correspondiente al año 2021 Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar una copia de la consignación a la Tesorería de la Escuela. De igual manera deberá entrega una copia de la consignación del pago del canon de arrendamiento y una copia del pago de la planilla de seguridad social (ARL, AFP, EPS) del arrendatario y de los empleados, al supervisor del contrato para su respectivo control y seguimiento. El incumplimiento del plazo de del pago del canon de arrendamiento acarreara 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 reincide en pagar con retardo la obligación, se dará liquidación de forma unilateral al contrato. **NOTA:** Las consignaciones de pago del canon de arrendamiento serán cargada por el señor arrendatario a la plataforma SECOP del contrato correspondiente.	
12	**PAGO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica y acueducto, estarán a cargo del arrendatario, el valor correspondiente será consignado, así: **Nombre:** | **Fondos Especiales de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo".** **NIT:** | **800141208-1** **Entidad Financiera:** | **Banco Popular** **Tipo de cuenta:** | **Corriente** **Número de cuenta:** | **350030268** **Código de recaudo:** | **1-2 Arriendos (Servicio de energía y/o acueducto)** Este pago se deberá realizar durante los cinco (05) días calendario siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, entregada por el Supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos (energía y/o acueducto), el incumplimiento a esta obligación dentro del plazo estipulado 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.	CUMPLE

Una vez efectuado el pago de los servicios públicos domiciliario de energía eléctrica y acueducto deberá entregar una copia de la consignación a la Tesorería de la Escuela y otra copia al supervisor del contrato para su respectivo control y seguimiento.

ENERGÍA ELÉCTRICA: La liquidación para el pago de la energía eléctrica se realizará con relación a las lecturas de consumo en kWh consumidos durante el mes.

ALCANTARILLADO Y ASEO: Teniendo en cuenta el valor de la factura bimensual dividido dentro de las treinta y un (31) edificaciones con que cuenta la unidad.

MEDIDORES: Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kWh y m^3) y así poder hacer cobro de los mismos al arrendatario se debe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal; y teniendo en cuenta que el espacio físico ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo" destinado para la prestación del servicio de restaurante para la preparación y suministro de alimentación exclusiva para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, no cuenta con los medidores para el control y pago del consumo de energía eléctrica y acueducto, y la escuela no posee con los recursos para la adquisición e instalación de los medidores; se pactará con el futuro arrendatario para que éste los adquiera e instale y el costo de los mismos se descuente progresivamente del canon de arrendamiento; esta instalación se deberá hacer en coordinación con el supervisor del contrato, de esta manera los medidores pasaran a ser propiedad de la Policía Nacional - Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo" y será la responsable de la calibración y mantenimiento respectivo, lo anterior teniendo en cuenta lo establecido en el Instructivo No. 024 SUDIR-DIRAF-70 del 14/09/2020 *"Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional"*.

NOTA 1: La adquisición e instalación de los medidores para el control del consumo de energía eléctrica y acueducto, se deberá realizar dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes a la suscripción del contrato, previa coordinación con el supervisor del contrato.

NOTA 2: El supervisor del contrato y el arrendatario, tomarán la lectura de cada medidor una vez instalado, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio o metro cubico según sea el cao, actividad que se realizara cada mes.

NOTA 3: Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por a las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas al supervisor del contrato.

<table>
<tr>
<td>13</td>
<td>
PAGO SUMINISTRO ALIMENTACIÓN ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA

Para el pago de suministro de alimentación del personal de Estudiantes y auxiliares de Policía, la empresa deberá presentar ante el supervisor del Contrato los siguientes documentos, así:

• Cuenta de cobro original a nombre de ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO.
• Pago de la planilla de seguridad social de los empleados del mes en que se prestó el servicio.
• Planilla control para el pago de alimentación formato 1AR-FR-0037 de fecha 19/07/2017 versión 2, debidamente diligenciada y firmada.
• Certificación bancaria.

El valor dispuesto por el Gobierno Nacional como partida de alimentación diaria para la presente vigencia, es el siguiente, mediante Resolución No. 1391 del 24/03/2022 del Ministerio de Defensa Nacional “Por la cual se señala y fija el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de soldados, alféreces, guardiamarinas, pilotines, cadetes, alumnos de las escuelas de formación de Suboficiales de las Fuerzas Militares, Agentes de la Policía Nacional y Oficiales y Suboficiales de la Fuerza Pública y se fija el monto de la prima especial de alimentación de los empleados públicos del Ministerio de Defensa y de la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones complementarias”, este pago se realizará dentro de los cinco (5) primeros días del mes de siguiente, así:

<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>AÑO</th><th>VALOR PARTIDA DIARIA</th><th>DESAYUNO</th><th>ALMUERZO</th><th>CENA</th></tr>
<tr><td>ESTUDIANTES</td><td rowspan="2">2023</td><td>$ 16691</td><td>$ 5.560,00</td><td>$ 5.571,00</td><td>$ 5.560,00</td></tr>
<tr><td>AUXILIARES DE POLICIA</td><td>$ 16691</td><td>$ 5.560,00</td><td>$ 5.571,00</td><td>$ 5.560,00</td></tr>
</table>

Se fijó la partida diaria de alimentación para este este personal, de acuerdo a lo dispuesto por el Gobierno Nacional.
</td>
<td>CUMPLE</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>
HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO:

El horario para la prestación del servicio del Restaurante para la preparación y suministro de alimentación para el personal de Estudiantes y auxiliares de Policía, será de lunes a domingo y días festivos, con disponibilidad de las 24 horas del día.
</td>
<td>CUMPLE</td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>El arrendatario mantendrá indemne a la Escuela Nacional de Carabineros “Alfonso López Pumarejo”, por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se origine en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vincule a la ejecución del contrato, cumpliendo con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, como son salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, parafiscales y riesgos laborales.</td>
<td>CUMPLE</td>
</tr>
</table>

16	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Policía Nacional, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	CUMPLE
17	**ASEO Y LIMPIEZA** El aseo o la limpieza del área arrendada son por cuenta propia del arrendatario, Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. 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 en crudo como en frutas y verduras. • Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. • Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizados, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. • El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. • Los equipos y utensilios de cafetería que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. • Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. • Las mesas de trabajo deben ser material no poroso (aluminio).	CUMPLE
18	El arrendatario deberá devolver el inmueble y equipamiento y entregado en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela y a responder por perdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FISICO y el estado del mismo por parte del arrendatario Jefe Grupo Logístico de la unidad y supervisor del contrato.	CUMPLE
19	El arrendatario deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente que le haya sido entregado por la entidad y la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICIA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos deberán solicitar aprobación al supervisor del contrato. NOTA: Se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes de propiedad de la Policía Nacional lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto, el arrendatario deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional).	CUMPLE

20	El arrendatario deberá realizar las reparaciones locativas y adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a las Dirección de la Escuela, así mismo no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del Director de la Escuela.	CUMPLE
21	Queda prohibido elaborar, cultivar, suministrar, traficar, vender, transportar, distribuir, portar adquirir, guardar o consumir dentro de las instalaciones de la Escuela, cualquier tipo de sustancias que produzcan dependencia física o síquica o sus precursores, prohibidas o controladas por la ley.	CUMPLE
22	Queda prohibido vender, ingresar, portar, ingerir y/o distribuir bebidas embriagantes, o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar suerte o aleatorios.	CUMPLE
23	El personal de arrendatario y sus empleados deberá tener constantemente presente el debido respeto a la dignidad humana, para con el personal profesional uniformado, No uniformado, estudiantes, auxiliares de policía, compañeros de trabajo y ciudadanos en general, conforme a lo establecido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos y del Derecho Internacional Humanitario, la Constitución Política de Colombia y las normas de convivencia ciudadana.	CUMPLE
24	Al interior de las instalaciones de la Escuela, el personal de arrendatario y sus empleados no deberán realizar ni involucrarse en riñas o escándalos ni en conductas que vayan en contra de la convivencia ciudadana y que afecten la imagen de la Policía Nacional.	
25	Está prohibido que, al interior de las instalaciones de la Escuela, el personal de arrendatarios y sus empleados, tengan algún tipo de manifestación afectaría o realizar actos sexuales o de exhibicionismo que generen molestia, con el personal profesional uniformado, No uniformado, estudiantes, auxiliares de policía, compañeros de trabajo y ciudadanos en general	CUMPLE
26	El arrendatario y sus empleados no deberán realizar al interior de local arrendado, sonidos, ruidos, fiestas, reuniones o eventos similares que generen molestia por su impacto auditivo y comportamiento contrarios a la convivencia ciudadana.	CUMPLE
27	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado (RESTAURANTE).	CUMPLE
28	El horario para el ingreso de elementos, productos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, todos los días con el bajo un horario en coordinación con el Supervisor del contrato, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así como la verificación de antecedentes de las personas que realicen esta actividad.	CUMPLE
29	**ATENCIÓN AL CLIENTE:** El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. De forma permanente el personal que prestará el servicio, deberá ser calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes, al personal que requiera de sus servicios.	CUMPLE

30	El arrendatario deberá atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela Nacional de Carabineros por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarla en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informando los resultados a la Dirección de la Escuela.	CUMPLE
CAPACIDAD OPERATIVA		
ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	
31	El arrendatario deberá contar con la capacidad operativa que le permita desarrollar el servicio, capacidad que debe estar representada en su solvencia y capacidad logística, financiera y recurso humano, adicionalmente deberá contar con los recursos suficientes para abastecerse de los bienes y productos que se requieran en la prestación del servicio.	CUMPLE
32	El oferente debe certificar por escrito que para la elaboración y el suministro de los alimentos mínimo posee los siguientes elementos: 800 menajes compuestos por: bandejas plásticas o metálicas, plato hondo para sopa, plato para seco, plato auxiliar, pocillo, vaso con capacidad para 12 onzas, juego de cubiertos (elaborados en acero inoxidable: incluye cuchillo, tenedor, cuchara), y servilletas para el personal de estudiantes y auxiliares de policía los cuales deben ser entregados al paso del desayuno, almuerzo y cena completamente desinfectados. Un dispensador de jugo cuya capacidad supla la necesidad, ollas, sartenes, calderos y demás utensilios de cocina suficientes para la preparación y suministro de los alimentos.	CUMPLE
SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL		
ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	
33	**MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:** El arrendatario presentara el plan de gestión integral de residuos aprovechables – no peligrosos, (**el cual se deberá entregar 15 días después de la firma del contrato**), donde establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores. El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos y presentar al supervisor del contrato de manera mensual el certificado de disposición adecuada de residuos originados por alimentos crudos y preparados donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino o cualquier animal de consumo humano.	CUMPLE

<table>
<tr><td></td><td>El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones.</td><td></td></tr>
<tr><td>34</td><td>SEPARACIÓN:

Todos los residuos sólidos generados en los establecimientos deben ser previamente separados y clasificados dentro del manejo integral de residuos sólidos.

El establecimiento debe disponer de recipientes y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así:

Para residuos No Peligrosos Aprovechables:

<table><tr><th>RESIDUOS ORGANICOS (ALIMENTOS)</th><th>RESIDUOS ORDINARIOS (SERVILLETAS, EMPAQUES DE ALIMENTOS)</th><th>PAPEL Y CARTON (LIMPIOS Y SECOS)</th><th>PLASTICO Y VIDRIO</th></tr><tr><td>BOLSA COLOR VERDE</td><td>BOLSA COLOR NEGRO</td><td>BOLSA BLANCO</td><td>BOLSA COLOR BLANCO</td></tr></table>
Para residuos No Aprovechables Peligrosos:

<table><tr><th>RESIDUOS PELIGROSOS</th></tr><tr><td>BOLSA COLOR ROJO</td></tr></table>
El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>35</td><td>RECOLECCIÓN DE BASURAS:

El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición.</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>36</td><td>TRAMPAS DE GRASA

La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el arrendatario, el cual se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de estas; para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa como mínimo cada tres (03) meses.

El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar</td><td>CUMPLE</td></tr>
</table>

	capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. De igual manera deberá presentar al supervisor del contrato una certificación de mencionada actividad, con una periodicidad de cada tres (03) meses (15 de Diciembre de 2022, 15 de Marzo de 2023, 15 de Junio de 2023 Y 15 de Septiembre de 2023), teniendo en cuenta que la empresa que realice la disposición final deberá tener el permiso correspondiente por parte de la Corporación Autónoma Regional (CAR), de lo cual deberá hace entrega copia de esta certificación al Supervisor del Contrato.	
37	**MANEJO DE SUSTANCÍAS QUÍMICAS:** Para el manejo adecuado de sustancias químicas el contratista debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. El arrendatario debe prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, champú, desinfectantes, ambientadores, etc.) especificando los 16 ítems así: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.	CUMPLE
38	**PARTICIPACIÓN EN PROGRAMAS AMBIENTALES:** Participar en las diferentes actividades, como charlas y sensibilizaciones sobre el tema ambiental, aportando significativamente a cada uno de los programas ambientales implementados en la unidad, como lo es el ahorro del agua, de la energía, gestión integral de residuos aprovechables, manejo del Sistema de Gestión Ambiental y cuidado y preservación del medio ambiente. Aplicar las buenas prácticas ambientales asociadas, en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.	CUMPLE
39	**APLICAR LAS POLITICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PUBLICOS:** El arrendatario deberá implementar y tomar medidas para el ahorro y consumo eficiente de la energía eléctrica, teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones: • Apagar bombillas innecesarias • Desconectar electrodomésticos inutilizados.	CUMPLE

	• No deje en recarga toda la noche teléfonos móviles, tabletas o demás. • Reemplace las bombillas tradicionales por ahorradoras de energía. Las bombillas fluorescentes ahorran las 3/4 partes de la energía eléctrica y duran diez veces más. • Utilice su lavadora solo con agua fría. • Mantenga las luces apagadas durante el día. Prefiera mantener las cortinas abiertas para que, entre la luz, deberá hacer entrega de las bombillas que ya no funcionen al Supervisor del contrato. • La temperatura máxima de una nevera no debe superar los 5° centígrados. • Evite abrir innecesariamente la nevera por que el intercambio de aire caliente y de aire frío consume más energía. • Si tiene cocina eléctrica, use ollas de base plana para disminuir el tiempo de cocción de los alimentos. El arrendatario deberá implementar y tomar medidas para el ahorro y consumo eficiente del agua, teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones: • Acostúmbrese a enjabonar los platos con el grifo cerrado. • Manejo eficiente del recurso hídrico y a la conservación de las zonas de manejo y preservación ambiental. • Promover la recirculación del agua, mediante la implementación de técnicas o sistemas de reutilización. • Para evitar la contaminación de los cuerpos de agua por la propagación de material particulado en las actividades de adecuación y mantenimiento, se debe prever la protección a los mismos mediante el recubrimiento de materiales autorizados y establecidos en la normatividad ambiental. Con el fin de evitar sanciones ambientales y reducir el daño ambiental no se podrá realizar, ningún tipo de obra dentro de los 30 metros de área de protección de cualquier fuente hídrica ya que se debe garantizar el cuidado del recurso hídrico, según lo establece la normatividad ambiental.	
40	El arrendatario se compromete a evitar el uso del polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos, deberá utilizar un elemento biodegradable el cual no produzca daño al medio ambiente.	CUMPLE
SISTEMA DE GESTIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO		
ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	
41	En concordancia al decreto No. 1072 del 26/05/2015 y Decreto No. 052 del 12/01/2017 y demás normas que lo modifiquen; el oferente se compromete a dar estricto cumplimiento al Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de acuerdo a la actividad que desempeñe, emitiendo la respectiva certificación de la ARL y/o certificado del responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o quien haga sus veces, firmado y anexando la licencia en seguridad y salud en el trabajo y/o salud ocupacional según su alcance, donde se indique la implementación y funcionamiento del Sistema de Gestión y Salud en el Trabajo (SST), con expedición no mayor a treinta (30) días, de acuerdo al número de empleados y nivel de riesgo.	CUMPLE
42	El oferente deberá certificar el cumplimiento con lo señalado en el Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6, SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO teniendo en cuenta la Resolución 0312 de 2019	CUMPLE

	"Por la cual se modifican los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes", dicha certificación deberá estar firmada por el arrendatario, según corresponda a lo establecido en la norma.	
43	Según lo dispuesto en la Resolución No 1401 de 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", en caso de presentarse un accidente o incidente de trabajo, corresponde al arrendatario realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario a su ARL, emitiendo copia del reporte, al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", dentro de las 48 horas de ocurrido el hecho. Es de anotar que en caso de que se llegue a presentar un accidente grave o mortal el oferente deberá realizar la respectiva investigación en los plazos establecidos y entregar una copia a la oficina de SST anexando los planes de acción que se establecerán para prevenir nuevamente la ocurrencia del hecho.	CUMPLE
44	El arrendatario se compromete a desarrollar las acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial con la señalización y demarcación correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de sus trabajadores y los usuarios.	CUMPLE
45	El arrendatario se compromete a verificar el lugar donde se desarrollara el objeto contractual, el cual de ser necesario deberá ser evaluado por un profesional idóneo mediante Análisis de Trabajo Seguro (ATS) y realizar la socialización de la matriz de peligros y riesgos, amenazas y vulnerabilidades de las actividades a desarrollar, con el fin de mitigar los riesgos potenciales y cumplir con la normatividad de seguridad y salud en el trabajo, de los cual deberá entregar documento firmado de su socialización y entregar los soportes al supervisor del contrato.	CUMPLE
46	El arrendatario tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos.	CUMPLE
47	Los empleados del arrendatario deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por la autoridad sanitaria local. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.	CUMPLE
48	Los empleados del contratista que prestan el servicio deberán usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, usar calzado cerrado, de material resistente, impermeable y antideslizante, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes,	CUMPLE

	tapabocas industriales, entre otros). El contratista será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla, así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).	
49	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no tóxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual que se deban manejar mediante inventario.	CUMPLE
50	Los empleados del contratista que va a realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Para lo cual deberán anexar los correspondientes documentos que certifique dicha formación.	CUMPLE
51	El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función debe contar con exámenes de KOH. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. El contratista tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.	CUMPLE
52	En caso de realizar trabajo en alturas, trabajo en espacios confinados, trabajo en caliente, trabajos con energías peligrosas e izaje de cargas, entre otros, deberá garantizar el cumplimiento de los procedimientos para tareas de alto riesgo, los cuales deben estar alineados a la normatividad vigente y ser presentados previamente a los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela Nacional de Carabineros “Alfonso López Pumarejo”. Así, mismo el arrendatario se servirá garantizar la asistencia del responsable SGSST de su empresa, durante el desarrollo de los trabajos antes expuestos, quien será el encargado de emitir los permisos y supervisar el desarrollo de las actividades.	CUMPLE
53	El arrendatario se compromete a cumplir con las exigencias legales vigentes aplicables al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y a su actividad económica, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan.	CUMPLE
54	El arrendatario es el responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, la POLICÍA NACIONAL – ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS “ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO” no tendrán ningún vínculo laboral con los trabajadores para el desarrollo del objeto contractual.	CUMPLE
55	En cumplimiento al decreto número 1310 de 2016 “Por el cual se modifica el Decreto 1079 de 2015, en relación con el Plan Estratégico de Seguridad Vial”, el arrendatario deberá entrega al supervisor del contrato con plazo cinco (05)	CUMPLE

<table>
<tr><td></td><td>días posteriores a la aprobación de la garantía única, el radicado del Plan Estratégico en Seguridad Vial ante los organismos de tránsito, alcaldías o a la superintendencia de puertos y transportes (EN CASO DE QUE APLIQUE).</td><td></td></tr>
<tr><td>56</td><td>El arrendatario se compromete a ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios señalizado y dotado según la norma técnica del Ministerio de Defensa No. 0311 de 2010, el cual deberá tener como mínimo los siguientes elementos:
<table>
<tr><th>ELEMENTO</th><th>UNIDAD</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>GASAS LIMPIAS PAQUETE</td><td>PAQUETE X 100</td><td>1</td></tr>
<tr><td>GASAS ESTÉRILES PAQUETE</td><td>PAQUETE POR 3</td><td>5</td></tr>
<tr><td>VENDA ELASTICA 2 X 5 YARDAS</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
<tr><td>VENDA ELASTICA 3 X 5 YARDAS</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
<tr><td>VENDA ELASTICA 5 X 5 YARDAS</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
<tr><td>SOLUCION SALINA 500 CC</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
<tr><td>GUANTES DE NITRILO PARA EXAMEN</td><td>PARES</td><td>5</td></tr>
<tr><td>TERMOMETRO DE MERCURIO O DIGITAL</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
<tr><td>TIJERAS CORTAS TODO</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
<tr><td>LINTERNA</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
<tr><td>COLLAR CERVICAL ADULTO</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
<tr><td>ESPARADRAPO DE TELA ROLLO 4"</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
<tr><td>VENDAJE TRIANGULAR 1 M X 1 M.</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
<tr><td>VENDAJETIANGULAR 1M X 1M.</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
<tr><td>MASCARA DE RCP</td><td>UNIDAD</td><td>1</td></tr>
</table></td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>57</td><td>El oferente deberá dar cumplimiento al plan de saneamiento de acuerdo a la ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias.</td><td></td></tr>
<tr><td>58</td><td>Diligenciar el formulario sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td colspan="3">SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN</td></tr>
<tr><td>ITEM</td><td>CONDICIONES A CUMPLIR</td><td></td></tr>
<tr><td>59</td><td>El oferente (arrendatario) que sea favorecido con el contrato objeto del presente estudio, deberá diligenciar y firmar el formato 1DT-FR-0016 declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información de contratistas o terceros y el formato 1DT-FR-0010 acuerdo para la revelación de información confidencial bajo deber de reserva.</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>60</td><td>El oferente (arrendatario) que sea favorecido con el contrato objeto del presente estudio, deberá someterse a un estudio de confiabilidad y de ser necesario estudio de credibilidad y confianza.</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>61</td><td>Antes de permitir el acceso o la entrega de información a un tercero, se debe realizar una evaluación del riesgo, por parte del propietario del activo de información, con el fin de establecer la viabilidad de permitir el acceso a la información, para salvaguardar la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información.</td><td>CUMPLE</td></tr>
</table>

62	El acceso a la información deberá ajustarse a los parámetros establecidos en el procedimiento 1DT-PR-0006 entrega de información bajo deber de reserva, proceso de gestión documental y sus procedimientos asociados.	CUMPLE

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se han presentado novedades desde la fecha de inicio del contrato

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (360) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (05) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El contratista cancela dentro de los cinco (05) primeros días calendario, mediante consignación No.2161973 del 04/08/2023 canon de arrendamiento.

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	$19´353.048,36	100%
Valor total de las entregas	$ 19.353.048,36	100%
Valor total facturado	0	
Valor facturado pendiente de pago	0	
Valor pagado	537.584.68	
Valor pendiente de entrega	0	0%

4.2 Entrada de Bienes *(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)*

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	**Valor recibido**	**Fecha de recibido**	**Valor facturado**	**No. factura**	**Valor pagado**	**Valor deducciones**	**No. orden de pago**
1961132	1.612.754,03	18/08/2022	…….	…….	…….	…….	…….
1986780	1.612.760.00	05/09/2022					
1986784	1.612.760,00	05/10/2022					
1961131	1.612.754,03	08/11/2022					

1931679	1.612.754,03	02/12/2022					
1985589	1.612.754,03	04/01/2023					
1556719	1.612.754,03	01/02/2023					
2260008	1.612.754,03	03/03/2023					
2300637	1.612.754,03	03/04/2023					
2300642	1.612.754,03	02/05/2023					
2379180	1.612.754,03	02/06/2023					
2379185	1.612.754,03	04/07/2023					
2161973	537.584.68	04/08/2023					

4. RECOMENDACIONES

Informar de los pagos de manera inmediata para realizar seguimiento al mismo.

5. CONCLUSIONES

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

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,



Firma_____

Mayor EMERSON DARSY CEVALLOS LARA
Supervisor Contrato 49-1-30029-2022
viviana.corredor@correo.policia.gov.co
No. Celular 3167073836