No. GS-2023 - /SUDIR - DIREC – 29.25

Sibaté, 19 de diciembre de 2023

Coronel
QUILIAN WILFREDO NOVOA PIÑEROS
Director Escuela
Kilómetro 20 vía Sibaté

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. **53-1-30005-23**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**15/11/2023**	**Hasta**	**18/12/2023**

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*", 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 del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-010323-ESJIM del 10/11/2023, el señor coronel QUILIAN WILFREDO NOVOA PIÑEROS, obrando en calidad de Director de la Escuela de Suboficiales y Nivel ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", nombró como supervisor del contrato en asunto al señor Comisario CARLOS FELIPE ALVAREZ CAICEDO.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **Informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 6**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 11/04/2023 y el 10/05/2023, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2023-004479-ESJIM del 10/05/2023.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 11/05/2023 y el 10/06/2023, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2023-005375-ESJIM del 09/06/2023.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 11/06/2023 y el 10/07/2023, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2023-006602-ESJIM del 13/07/2023.
4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/07/2023 y el 15/08/2023, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2023- 007550-ESJIM del 15/08/2023.

5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 15/08/2023 y el 15/09/2023, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2023-008563-ESJIM del 15/09/2023.
6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 11/09/2023 y el 11/10/2023, presentado mediante comunicación oficial No. No. GS-2023-009513-ESJIM del 17/10/2023.
7. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 11/10/2023 y el 11/12/2023, presentado mediante comunicación oficial No GS-2023-010619- ESJIM del 23 de noviembre de 2023.

Información del contrato

Contrato No.	53-1-30005-23
Objeto del Contrato	ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE (86,35) M2 Y (72,30) M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", PERSONAL EN CURSO DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE.
Contratista	Razón social: TANCCO'S S.A.S. NIT: 901.229.557-3 Representante Legal: GIOVANNI ESPITIA FUQUENE Cédula de Ciudadanía No. 7.171.828 de Tunja - Boyacá Ciudad Notificación: Bogotá D.C. Dirección: Carrera 72 P bis 43-34 sur Teléfono: 3144427854-3123507681 E-mail: tanccos.sas@gmail.com
Representante legal	GIOVANNI ESPITIA FUQUENE Cédula de Ciudadanía No. 7.171.828 de Tunja - Boyacá
Valor inicial del contrato	VEINTITRÉS MILLONES DOSCIENTOS VEINTISÉIS MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS ($23.226.360,00) M/CTE
Valor adiciones del contrato	NO APLICA
Valor total del contrato	VEINTITRÉS MILLONES DOSCIENTOS VEINTISÉIS MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS ($23.226.360,00) M/CTE
Plazo de ejecución inicial	El contrato tendrá una duración de DOCE (12) MESES, contados a partir de la aprobación de la garantía única y bajo el cumplimiento de los requisitos de ejecución y carta de notificación de inicio al arrendatario
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	11/04/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato	10/04/2024

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	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

VISITA DE INSPECCIÓN AL ESTABLECIMIENTO

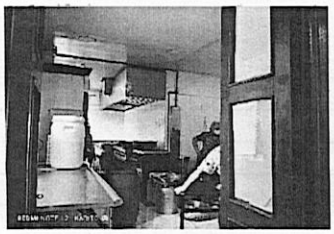
- Se adjuntan copia pago servicio gas natural VANTI con fecha 18/12/2023, comprobante No. 000003336 BANCO DE BOGOTA $290.500,00 servicio de GAS del Casino de Oficiales.
- Se adjuntan copia pago servicio gas natural VANTI con fecha 18/12/2023, comprobante No. 000003337 BANCO BBVA $959.160,00, casino suboficiales.
- Liquidación pago energía mes de septiembre, medidor Nro 19864239 valor$ $ 24.215,57. CASUB

INICIO 05/09/2023	ACTUAL 05/10/2023	DIFERENCIA	noviembre
			VALOR Kwh 640.75
	valor a pagar	**$ 24.215,57**	

- Liquidación pago energía mes de septiembre, medidor Nro 19335567 valor$ $ 134.530,94 CAOFI

INICIO 05/09/2023	ACTUAL 05/10/2023	DIFERENCIA	noviembre
			VALOR Kwh 640.75
	valor a pagar	**$ 134.530,94**	

VISITA INSPECCIÓN AL ESTABLECIMIENTO





2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	Se realiza visita para verificar el horario de atención a los usuarios.
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar)	SI	Se recepción la documentación correspondiente al pago de sus obligaciones al sistema de seguridad social integral. Adjunta planillas 9010592497 7010592497-9010592477-
Cancelar el canon o precio de arrendamiento por el valor y la puntualidad establecida en este contrato	SI	Recepción recibo de consignación número Nro. 143941534 de fecha 14/11/2023 ($1.935.530.00) por concepto de pago del canon de arrendamiento del mes de septiembre del año 2023.
Mantener los equipos básicos, extintor, botiquín, y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos.	SI	Se pasó revista están dentro del establecimiento.
El Arrendatario se compromete a entregar los primeros diez (10) días de cada mes al supervisor del contrato, los comprobantes de pago a salud, pensiones y riesgos profesionales del mes anterior del personal bajo su dependencia, además de los pagos por concepto de parafiscales (aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA).	SI	Se recepción planilla integrada - Planilla Aportes en
Deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	SI	Certificación de pago de parafiscales de Planilla Aportes

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLIO	OBSERVACIONES
1	El ARRENDATARIO anexó en su oferta la relación de los menús de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos, los cuales deben ser acordes con las condiciones del mercado.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
2	EL ARRENDATARIO se comprometió a suministrar como mínimo, lo siguiente: Componentes – ALMUERZO: Proteína: 150 gramos en crudo o con hueso 180 gramos Energético: (papa, yuca, plátano…) 50 gramos Arroz o cereal 50 gramos Ensalada: 70 gramos Sopa: 250 centímetros cúbicos Farináceo: (frijol, lenteja, garbanzo, entre otros) Bebida: 250 centímetros cúbicos EL ARRENDATARIO deberá especificar los gramajes para los desayunos a ofertar, relacionando los productos suministrados con sus respectivas cantidades (huevos, caldos, arepas, bebidas calientes y frías entre otros). EL ARRENDATARIO deberá especificar los gramajes para las cenas a ofertar, relacionando los productos suministrados con sus respectivas cantidades (proteína, energético, arroz, ensalada, sopa, farináceo, bebidas calientes y frías entre otros).	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
3	EL ARRENDATARIO suministrara todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, comidas rápidas variadas (entiéndase por comidas rápidas: hamburguesa, perro caliente, salchipapas, entre otros).	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
4	EL ARRENDATARIO deberá garantizar un menú variado para cada una de las comidas, el cual será presentado al supervisor del contrato para su revisión y aprobación. Actividad que se realizara de forma mensual mediante la presentación del cronograma de menú, dentro de los cinco (5) primeros días calendarios de cada mes.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
5	EL ARRENDATARIO se comprometió a presentar una propuesta de productos para el servicio a la carta, con sus respectivos precios y gramajes, con el fin de ser verificada por el comité evaluador, así mismo cuando se realice alguna modificación en los precios y menú deberá ser previa coordinación con el supervisor del contrato. a alguno de los menú o precios.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
6	EL ARRENDATARIO deberá realizar publicaciones mediante avisos sobre alternativas de menús compuestos por combos gaseosas y empanadas, hamburguesa, papas a la francesa, entre otros.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
7	EL ARRENDATARIO semanalmente los (viernes) ofrecerá un menú alterno (comidas rápidas, pasta, lasañas, entre otros) para los usuarios con el fin de generar mayor variedad en los productos ofrecidos; sin embargo, estos no deben ser motivo de alteración al precio final de los menús.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
8	EL ARRENDATARIO se comprometió a ofrecer cada dos (2) meses contados a partir del acta de inicio del contrato, un festival gastronómico, el cual contemple menús internacionales y/o regionales para ofrecer una experiencia innovadora y diferente al usuario, este debe ser presentado con antelación al supervisor del contrato, una vez aprobado debe realizarse la publicación del mismo al personal que labora en la escuela, policía, docentes, dicentes y demás personal que integra la Policía Nacional	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP

	mediante (volantes, afiches, carteleras, entre otros), sin embargo estos no deben ser motivo de alteración al precio final de los menús.		
9	EL ARRENDATARIO deberá implementar un sistema de valeras, para la compra del desayuno, almuerzo, cena y gestionar una campaña publicitaria de difusión a los usuarios para dar a conocerla, con un descuento al valor normal del desayuno, almuerzo, cena o beneficio para el usuario.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
10	EL ARRENDATARIO se comprometió a NO vender bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
11	EL ARRENDATARIO se comprometió a NO expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
12	El ARRENDATARIO se comprometió a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
13	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
14	EL ARRENDATARIO se comprometió a que el personal que labore dentro del restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial y salubridad pública.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
15	CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM. EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: • Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. • Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP

	• Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. • Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. • Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) • Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. • Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos		
16	EL ARRENDATARIO deberá devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela (Almacenista de Intendencia y Supervisor del Contrato) y a responder por pérdidas 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 cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, Jefe de Almacén de Intendencia, Jefe Grupo Logístico y Supervisor del Contrato.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
17	EL ARRENDATARIO deberá realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la Dirección de la Escuela, así mismo no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del Director de la Escuela.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
18	EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá implementar la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización preventiva correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
19	EL ARRENDATARIO deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
20	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los alimentos.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
21	ASEO Y LIMPIEZA EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO COMEDOR DE ESTUDIANTES SEGUNDO PISO: Se deben barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP

	Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor de estudiantes con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. 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 y verduras. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. -Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. - El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. - Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. - Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. - Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
22	EL ARRENDATARIO se comprometió a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
23	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento asignado mediante inventario como son: estufas, mobiliario, extractoras, marmitas, hornos, calentadores, campanas; y para los cuartos fríos, neveras, congeladores se deberá realizar el mantenimiento y calibración mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El ARRENDATARIO deberá hacer la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos o reposiciones deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato. 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).	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
24	EL ARRENDATARIO deberá contar como mínimo con el siguiente personal: **CANTIDAD MÍNIMA** | **CARGO A DESEMPEÑAR** | **% DEDICACIÓN EJECUCIÓN**	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP

			TOTAL, DEL CONTRATO	
		1	Chef de cocina	100%
		2	Cocinero (A)	100%
	Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida del personal ofrecido con los respectivos soportes: • Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. En el evento que se cambie el personal, este deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato. ***Adicionalmente al personal arriba señalado, se debe contar con una persona encargada de la caja registradora, la cual no deberá manipular alimentos.***			
25	**EXPERIENCIA DEL ARRENDATARIO** Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, acreditó experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de restaurante y comidas rápidas, tal acreditación fue avalada con la presentación por parte del ARRENDATARIO, de los documentos que acreditaron la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el ARRENDATARIO deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos.		SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
26	Correrá por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.		SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
27	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD** • El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al restaurante como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia. • Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. • El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. • El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario. • El arrendatario deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.		SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
28	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**		SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP

	Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013, y demás disposiciones que las complementen, modifiquen o aclaren. • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
29	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS** Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP

	de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.		
30	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
31	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: • Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental. • En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. • El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, en caso de ser requerido por la escuela. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el ARRENDATARIO deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía. **MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS** El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (QUINCE (15) días después de la firma del acta de inicio), donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos. • Los residuos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores. • El arrendatario deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato. • En caso de producir aceite vegetal usado, se debe presentar el correspondiente registro ante la Secretaría Distrital de Ambiente como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento. • El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP

equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

BLANCO NEGRO VERDE

Residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón. Residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros. Residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.

- El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela, por lo tanto, deberá solicitar dicho documento a la oficina de planeación - ESJIM en coordinación con el supervisor del contrato.

- El arrendatario, se abstiene del uso y comercialización de polietileno expandido (ICOPOR) o productos que lo contengan.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela.

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990
- El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.

PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES

- El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental.
- El arrendatario aplica y promueve las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.

32	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
33	El arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil (trampa de grasas 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 parámetro de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
34	El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad mínimo de dos (2) veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante, 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 correspondiente fecha. ***La certificación deberá ser entregada al supervisor del contrato de forma mensual.***	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
35	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, ***por ningún motivo se realizara la venta de estos productos al día siguiente.***	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
36	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica y gas.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP Adjunto comprobante pago energía Nro. 143941699 $24.215,57 de fecha 06/12/2023 y Nro. 143941695 $134.530,94 de fecha 06/12/2023
37	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.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
38	NORMAS SOBRE EL PERSONAL: El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
39	EL ARRENDATARIO debe contar con, platos a la carta y servicio a la mesa.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
40	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
41	El espacio arrendado cuenta con áreas comunes, las cuales podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa	SI	Se realiza verificación, documentación

	coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.		debidamente subida en el SECOP
42	Queda prohibido realizar fianzas al personal en caso de realizarlas quedará bajo su responsabilidad y la ***Escuela NO se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro.*** El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
43	No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
44	El ARRENDATARIO ***presentó certificación firmada por el representante*** donde se indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos, adicionalmente deberá contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio del restaurante y comidas rápidas. Es necesario que el arrendatario **presente certificación suscrita por el representante legal**, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
45	**OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES** **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA** El ARRENDATARIO ***presentó certificación firmada por el representante*** concerniente a 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.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
46	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS** El ARRENDATARIO ***presentó certificación firmada por el representante*** en la cual garantice que durante los doce (12) meses, que los alimentos que serán suministrados al personal de plana mayor, discentes, docentes, auxiliares de policía, visitantes y demás integrantes de la Policía Nacional, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, ***sin que se genere un valor adicional al consumidor.***	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
47	El ARRENDATARIO y las personas que prestarán el servicio en el restaurante, serán objeto del ***estudio de seguridad***, reservándose la escuela el derecho frente al arrendatario a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la notificación. En el evento que realice cambios de personal, deberá informar a la supervisión del contrato anexando los documentos anteriormente exigidos y antes de iniciar labores deberá contar con el respectivo **estudio de seguridad** efectuado por la Policía Nacional.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
48	El ARRENDATARIO se comprometió al pago oportuno de salarios y prestaciones sociales de sus empleados.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP

49	El ARRENDATARIO deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el espacio arrendado objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
50	El ARRENDATARIO se comprometió a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
51	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y ocho (48) horas semanales de acuerdo al código sustantivo del trabajo, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el arrendatario.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
52	El ARRENDATARIO se presentó en su oferta la relación de los menús de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
53	El ARRENDATARIO se comprometió a ofrecer PRECIOS DEL MERCADO COMÚN del sector y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
54	El ARRENDATARIO en desarrollo de su actividad comercial se compromete a publicar los precios en lugar visible de las instalaciones del restaurante.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
55	El ARRENDATARIO se comprometió a vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el ***portafolio de servicios presentado.***	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
56	El ARRENDATARIO en caso de ser necesario deberá generar factura de venta, discriminando producto y valor de cada alimento comercializado, incluido en el portafolio de servicios presentado.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
57	El ARRENDATARIO deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio del restaurante y comidas rápidas, para dar cumplimiento a su obligación contractual ***liberando de hecho a la Policía Nacional de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas.***	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
58	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de segundad de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al ***supervisor del contrato (por escrito)*** con anticipación los datos del personal y vehículo para solicitar el respectivo ingreso.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
59	Diligenció el **FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
60	Diligenció el **FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
	SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL	SI	Se realiza verificación, documentación

			debidamente subida en el SECOP
61	Diligenció el **FORMULARIO COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
62	Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
63	**En materia de arriendos de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales** ✓ El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. ✓ El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). ✓ El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los **artículos 17, 22** del **Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013** expedido por el Presidente de la República, o aquella normar que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. ✓ El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. ✓ En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. **Cafeterías y Restaurantes.** ✓ El ARRENDATARIO deberá 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. ✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 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 pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. ✓ El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. ✓ 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	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP

	establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. ✓ El ARRENDATARIO deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de la cafetería a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, la cual se debe realizar cada seis (6) meses, realizando la primera al finalizar el segundo mes una vez se dé inicio a su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el ARRENDATARIO deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. ✓ 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 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. ✓ Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. ✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del ARRENDATARIO la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM. 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.		
64	El ARRENDATARIO se comprometió a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
65	Compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
66	Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del ARRENDATARIO.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
67	Certificar que no se encuentra en el registro único de infractores ambientales RUIA.	SI	Se realiza verificación,

			documentación debidamente subida en el SECOP
	SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
68	Cumplir con los protocolos de bioseguridad, uso de elementos de protección, procedimientos establecidos en el manejo de residuos, así mismo cumplir con los estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP
69	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El ARRENDATARIO deberá atender lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional y los Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional; por lo cual deberá diligenciar el **Formulario Compromisos con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, debidamente firmado**	SI	Se realiza verificación, documentación debidamente subida en el SECOP

7.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Para el presente período no se presentaron novedades o situaciones anormales que deban ser reportadas.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (210) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (150), calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar por concepto de CANON MENSUAL de UN MILLÓN NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA PESOS ($1.935.530.00) moneda legal colombiana, incluido IVA e impuestos de Ley, el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo al día del mes que se realice la aprobación de la garantía única y la carta de inicio de ejecución. El valor total del contrato asciende a la suma de VEINTITRÉS MILLONES DOSCIENTOS VEINTISÉIS MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS ($23.226.360,00) moneda legal colombiana, incluido IVA e impuestos de Ley, Valor total por doce (12) meses.

Este canon de arrendamiento será consignado en la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS INTERNOS ESJIM
NIT: 800.141.206-7
BANCO: BANCO POPULAR
NUMERO DE CUENTA: 110 033 06025-2
CODIGO: 07
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE.
OFICINA: BANCO POPULAR, SIBATE.

PARÁGRAFO PRIMERO: SERVICIOS PUBLICOS: Los servicios públicos domiciliarios de agua, gas natural y energía eléctrica (en los casos que aplique), estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados en la tesorería ESJIM o en la cuenta bancaria que determine la Entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la Oficina de Mantenimiento y/o el Jefe Grupo Logístico de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de

los medidores de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último.

El servicio público de gas natural deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo efectuado por el mismo, y conforme a la facturación realizada por la empresa encargada

PARAGRAFO SEGUNDO: En ningún caso podrá EL ARRENDATARIO efectuar modificación alguna a las instalaciones, sean eléctricas, hidráulicas o instalar tuberías de agua y gas, sin previo permiso escrito por parte del ARRENDADOR.
En todo caso el arrendatario es el responsable de cualquier cambio y/o alteración de los equipos de medición de servicios públicos que se lleguen a presentar durante el tiempo que esté a cargo del inmueble arrendado, así mismo por las multas generadas por el pago inoportuno de estos servicios.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato	$ 23.226.360,00	100%
Valor total de las entregas	$ 13.548.710,00	257%
Valor total facturado	0	0%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	$ 15.484.240,00	0%
Valor pendiente de entrega	$ 9.677.650,00	75%

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
07	$1.935.530,00	14/11/2023	N/A	Comp. 143941534	N/A	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes N/A

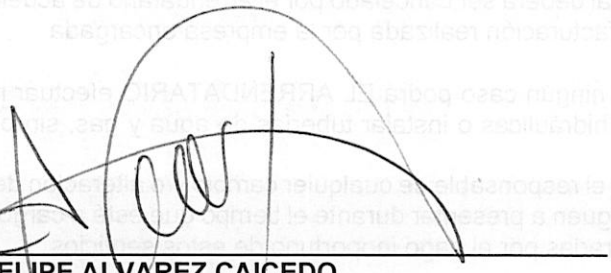
5. RECOMENDACIONES

El contrato se ha venido desarrollando de manera normal, sin presentar novedades, situaciones anómalas o de relevancia, por lo cual se exalta al contratista en seguir en cumplimiento con todas y cada una de las obligaciones adquiridas y especificaciones técnicas exigidas al momento de la presentación de la oferta.

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,



Firma_____

comisario **CARLOS FELIPE ALVAREZ CAICEDO**
Cargo: Mando Nivel Ejecutivo de Comando
Supervisor Contrato N°: 53-1-30005-23
Correo electrónico: Felipe.alvarez@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3108063497