No. GS-2024- - /ESECU-

Villavicencio, 30 de enero de 2024

Señor coronel
QUILIAN WILFREDO NOVOA PIÑEROS
Director de Educación Policial (E)
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C

ASUNTO: Informe de supervisión de contrato N°. 80-1-30096-23

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL _

Periodo del informe de supervisión

Desde	**12/12/2023**	**Hasta**	**11/01/2024**

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:

1 artículo 2.1.1.2.1.8. Publicación de la ejecución de contratos. Para efectos del cumplimiento de la obligación contenida en el literal g) del artículo 11 de la Ley 1712 de 2014, relativa a la información sobre la ejecución de contratos, el sujeto obligado debe publicar las aprobaciones, autorizaciones, requerimientos o informes del supervisor o del interventor, que prueben la ejecución del contrato. Artículo 2.1.1.2.1.7. Publicación de la información contractual. De conformidad con el literal (c) del artículo 3° de la Ley 1150 de 2007, el sistema de información del Estado en el cual los sujetos obligados que contratan con cargo a recursos públicos deben cumplir la obligación de publicar la información de su gestión contractual es el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP). (transcripción literal parcial, subrayado fuera texto)

- Mediante comunicación oficial No. GS-2023-008856-DIEPO del 12/09/2023, la señora Capitán Sindy Isabel Araujo Pineda, obrando en calidad de Jefe Contratos de la Dirección de Educación Policial, notifico como supervisor de la orden de compra del asunto al señor Mayor Wilmar Puin García

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 3

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/09/2023 y el 11/10/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-006656-ESECU del 19/10/2023.

2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/10/2023 y el 11/11/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-007518-ESECU del 20/11/2023.

3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/11/2023 y el 11/12/2023, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2023-008292-ESECU del 20/12/2023

Información del contrato

Contrato N°	80-1-30096-23
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 678,03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA EDUARDO CUEVAS GARCIA.
Contratista	GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S NIT: 900939572-7
Representante legal	JORGE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Valor inicial del contrato u orden de compra	NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS PESOS ($92.562.600,00) INCLUIDO IVA.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	SETENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS UN MIL PESOS CON SESENTA CENTAVOS (77. 783.601,60)
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses ininterrumpidos, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	12/09/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	12/09/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Adiciones	NO APLICA

Modificatorios	MODIFICACIÓN N°001, VALOR DEL CONTRATO SIN IVA, SETENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS UN MIL PESOS CON SECENTA CENTAVOS (77. 783.601-60) a partir del 20 noviembre del 2023, se estableció la modificación en la CLAUSULA TERCERA. GARANTIA: el CONTRATISTA se obliga a actualizar la póliza de acuerdo al valor de los amparos asegurados, con base en el mecanismo de cobertura otorgado, en los términos y condiciones previstos en la cláusula decima quinta del contrato de arrendamiento Nro. PN DIEPO 80-1-30096-23 CLAUSULA CUARTA. VIGENTE DE LAS ESTIPULACIONES: Las demás estipulaciones del contrato de arrendamiento Nro. PN DIEPO 80-1-30096-23 no modificadas en el presente documento continúan vigentes y surten los efectos legales que ellas fijan.
Prorrogas	NO APLICA
Otros	NO APLICA

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO: 80-1-30096-23

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante correos electrónicos de fecha 15/01/2024 se le ha solicitado a Gastronomía Capital S.A.S, cancelar la mora que se presentó en el primer mes del contrato.
- Mediante llamada telefónica se le notifica a la señora Isabel representante legal de gastronomía, cancelar la mora que se presentó en el primer mes del contrato.
- Mediante correo electrónico se notifica a Gastronomía Capital S.A.S, el valor a cancelar correspondiente al canon del mes de enero, en este pago se les hace la devolución del IVA a los meses anteriores cancelados, haciendo el reajuste acordado.

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA (No aplica para mínima cuantía)

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO:		
HORARIO: LUNES A VIERNES: el servicio debe iniciar a partir de las 04:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato. SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 05:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
CANON DE ARRENDAMIENTO. el valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avaluó comercial según la modificación 1 del contrato N° 80-1-30096-23 emitido mediante correo electrónico de fecha 28/11/2023, se estableció en la suma de SETENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados

OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS UN MIL PESOS CON SECENTA CENTAVOS (77. 783.601-60) VALOR SIN IVA, discriminados así: CONCEPTO VALOR CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO SEGÚN AVALÚO 6.481.966,80 sin IVA CANON MENSUAL VALOR UNITARIO AJUSTADO A LA CENTENA $6.481.966,80 PLAZO DE EJECUCIÓN (MESES) 12, VALOR TOTAL DEL CONTRATO $77. 783.601-60 El canon de arrendamiento mensual, de acuerdo al avaluó comercial sin IVA, se estableció por la suma de seis millones cuatrocientos ochenta y un mil novecientos sesenta y seis pesos con ochenta centavos ($6.481.966.80). El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, ni tampoco gas natural los cuales debe cancelar el CONTRATISTA de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, para el inicio del contrato. El supervisor del contrato, junto con el CONTRATISTA tomará lectura de cada medidor una vez iniciado el contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se cobrará el valor de cada kilovatio o metro cúbico. El local cuenta con servicio de gas domiciliario, el cual debe ser cancelado por el CONTRATISTA directamente a la empresa que suministra el servicio.		
SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS: siempre que se suministre la alimentación en el horario planteado, este deberá estar a temperatura agradable para ser ingeridos, para tal efecto deberá hacer uso del autoservicio, que tiene la funcionalidad de mantener caliente los recipientes dispuestos para el suministro de los alimentos.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
DISPONIBILIDAD DE RECIPIENTES PARA ENVIO DE LOS ALIMENTOS: el CONTRATISTA deberá tener disponibilidad de recipientes con el fin de enviar a alimentación en caso por necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares de policía así se requiera, si se utilizan recipientes reciclables, estos deberán ser amigables con el medio ambiente	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
MENU: el CONTRATISTA deberá ofrecer menús diferentes todos los días de la semana para el desayuno, almuerzo y cena, por dos semanas seguidas, debiéndose cambiar trimestralmente dichos menús, bajo el aprobado del supervisor del contrato y la nutricionista, los cuales deberán ser allegados con sus tablas nutricionistas.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL RECOLECCIÓN DE BASURAS; el CONTRATISTA realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos según el Decreto 1713 de 2012 (Presidencia de la Republica), Resolución 0754 del 25 de noviembre de 2014 emitida por el Ministerio de Vivienda Ciudad y Territorial y el Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos" y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones: Programa de separación en la fuente y disposición final adecuada de los residuos según decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 "Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo". Disponer de un (01) punto ecológico con capacidad de 121 Litros cada caneca de reciclaje de color blanco, negro y verde, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según norma, RESOLUCIÓN NÚMERO 2184 DE 2019, "por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo del restaurante, acorde para la recolección de residuos sólidos	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES, verificar el cumplimiento por parte CONTRATISTA del comedor de estudiantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de mano factura	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de dos (02) veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha, certificado que podrá ser verificado por el supervisor en cualquier momento durante la ejecución del contrato.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS: en las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados

tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino		
En atención a la Decreto N°5 596 11/04/2016 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones", el CONTRATISTA debe entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente, dejando constancia de lo actuado, con el fin para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parárnetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el CONTRATISTA deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos [os parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el CONTRATISTA deberá: Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. Eliminar el uso de mezcladores plásticos	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTSUSNA Sectorial 009 del 2007 - ICONTEC	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones", el CONTRATISTA debe presentar certificado de disposición final del aceite de cocina cada dos meses generados al supervisor del contrato.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del CONTRATISTA.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. El CONTRATISTA deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: ➢ Identidad del producto ➢ Información sobre componentes ➢ Identificación de peligros ➢ Primeros auxilios ➢ Inflamabilidad y explosión ➢ Medidas en caso de derrames o escapes ➢ Manipulación y almacenamiento ➢ Control de exposición / protección personal ➢ Propiedades físicas y químicas ➢ Estabilidad y reactividad ➢ Información toxicológica ➢ Información ecológica ➢ Consideraciones relativas a la eliminación ➢ Información relativa al transporte ➢ Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados

<table>
<tr><td>CONDICIONES DE SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SGSST Para la ejecución del contrato: aadicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: 1.)Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad. 2.) Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. 3.) Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas. 4.) Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada. 5.) Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.</td><td>SI</td><td>En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados</td></tr>
<tr><td>Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá: 1). Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.</td><td>SI</td><td>En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados</td></tr>
<tr><td>ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION: el valor que se le cancelará al CONTRATISTA por concepto del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el Gobierno Nacional mediante Resolución No. 0899 del 24/03/2023 la cual tiene un valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($16.691,00), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Dirección de Educación Policial, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el CONTRATISTA deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria.</td><td>SI</td><td>En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados</td></tr>
<tr><td>PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION: la Resolución Nro. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($16.691,00), con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención.</td><td>SI</td><td>En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados</td></tr>
<tr><td>REFRIGERIO: conforme lo establece la resolución No. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el CONTRATISTA al personal de estudiantes y Auxiliares de Policía de forma diaria en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana. Nota: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc) o aquellos que sea fabricados por el CONTRATISTA</td><td>SI</td><td>En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados</td></tr>
<tr><td>SERVICIOS PÚBLICOS: el CONTRATISTA se compromete a cancelar el servicio público energía, acueducto, alcantarillado, gas y recolección de basuras conforme al consumo que registre el medidor para cada servicio, así mismo, en caso de que contrate otro tipo de servicio, deberá ser bajo su responsabilidad y pagar de manera oportuna dichos compromisos</td><td>SI</td><td>En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados</td></tr>
<tr><td>CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA: teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el CONTRATISTA cuente como mínimo con el siguiente personal:
<table>
<tr><th>CANTIDAD</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA GENERAL</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Asesor Nutricional</td><td>Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)</td><td>Experiencia mínima de un (1) año como nutricionista</td><td>Permanente del 10 %</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Chef</td><td>Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)</td><td>Experiencia mínima de un (1) año en gastronomía y/o ciencias afines</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Control de calidad</td><td>Técnico o superior en alimentos.</td><td>Experiencia mínima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
</table></td><td>SI</td><td>En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados</td></tr>
</table>

	1	Administrador	Administrador de empresas	Experiencia mínima de 1 año como Administrador a fin con el objeto del contrato.	Permanente del 100%	
	6	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%	
DIETA ESPECIAL: el CONTRATISTA en el evento que se presente alguna eventualidad que afecte la salud de algún estudiante y que por recomendación médica se requiera el suministro de una dieta especial para el tratamiento de patología que presente, este deberá suministrar la alimentación con la dieta especial que así se requiera.						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá utilizar las áreas arrendadas para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales.						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, sin reconocer suma alguna por ella.						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el CONTRATISTA efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Dirección de Educación Policial. El CONTRATISTA en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA se compromete a utilizar los espacios entregados en calidad de arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana que requiera la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, la alimentación consistente en desayuno, almuerzo, comida a los estudiantes y auxiliares de policía, el menú suministrado será el aprobado a través del funcionario que ejerza la supervisión del contrato. Los alimentos u productos a utilizar deberán ser de alta calidad, nutrición completa -equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional, esta compra se realizara en sitios legalmente establecidos y reconocidos los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, sin reconocer suma alguna por ella.						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el CONTRATISTA efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Dirección de Educación Policial. El Dirección de Educación Policial en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
La Dirección de Educación Policial- Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García se compromete a suministrar un menú básico de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio como mínimo la siguiente tabla nutricional. DESCRIPCIÓN CANT DESAYUNO Bebida caliente con leche 90 ml o refresco o bebida 350 mi 1 Alimento proteico 50 grs 1 Cereal o sustituto 120 grs 1 Derivados de la leche 5.5 grs 1 Aceites y grasas 4 grs 1 Fruta 80 grs 1 ALMUERZO Y CENA Sopa, 250 cm3 1 Carne o sustituto 100 grs 1 Cereal 120 grs 1 Tubérculo y plátanos 100 grs 1 Leguminosas 35 grs 1 Verduras 70 grs 1 Azucares y dulces 35 grs 1 Aceites y grasas 18 grs 1 Condimentos 10 grs 1 Cebollas 20 grs 1 Aporte Nutricional: 1 Carbohidratos: 1667calorias 1 Proteínas: 3650 Calorías 1 Grasas:683 Calorías 1 REFRIGERIO Bebida y un alimento o una fruta						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA debe ofrecer los productos alimenticios procesados o sin procesar de forma variada, surtida y nutricionalmente balanceada siempre estimulando a los usuarios los hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente.						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA suministrará a los usuarios del servicio, menús aprobados por el comité de alimentos de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.						SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados

Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el objeto de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia, presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy acidas, grasosas, insípidas o con excesivas cantidades de condimentos	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
Durante el desarrollo del contrato la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, podrá prohibir el uso de algún ingrediente para la preparación por ser nocivo para la salud por intermedio del supervisor del contrato	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
Dejar muestras de los alimentos suministrados diariamente por un término de cuarenta y ocho(48) horas tanto de desayuno, almuerzo y comida, estos deben ser rotulados determinando la fecha y hora de la muestra indicando si procede del desayuno, almuerzo o comida, guardados en bolsas plásticas herméticamente y platos desechables, deberán tomarse dichas muestras cumpliendo todas las normas de higiene en caso que la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, necesite que sean analizadas.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá prestar el servicio de alimentación del personal de estudiantes y auxiliares en circunstancias especiales del servicio y formación como son: prácticas de vigilancia y seminarios de operaciones abiertas a no realizarse en las instalaciones policiales, para ello dispondrá de los elementos necesarios para su empaque y su conservación. (Desechables cumpliendo normatividad ambiental)	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
el CONTRATISTA asumirá todos los gastos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual, y suministrar la alimentación de los estudiantes y auxiliares.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA asumirá bajo su costa los gastos en que incurra para realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes y equipos que se entregan bajo inventario como aires acondicionados, cuarto frío, extintores y bienes muebles en general	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
os servicios públicos de gas natural, acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y aseo estarán a cargo del CONTRATISTA y el valor a pagar de los mismos se fundamenta en los medidores que para servicio están establecidos según el consumo.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
ar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reparar los elementos, y/o remplazar bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
atener elementos, implementos, equipos y menajes necesarios para el cumplimiento del objeto contractual	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
el CONTRATISTA deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza (higiene y salubridad) y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el CONTRATISTA de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el CONTRATISTA cuente como mínimo con el siguiente personal:	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
el CONTRATISTA se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del CONTRATISTA incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. No se permite la contratación de menores de edad para la prestación del servicio de restaurante	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
Entregar al supervisor del contrato de forma mensual copia del pago mensual de aportes de seguridad social del personal que está prestando servicio en la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
Deberá remitir mensualmente al supervisor del contrato el certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
una vez suscrito el contrato, el CONTRATISTA deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico y vacuna contra la Hepatitis B	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá cumplir con las normas de seguridad que establezca la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el CONTRATISTA para el funcionamiento del restaurante, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al restaurante, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el CONTRATISTA y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
el CONTRATISTA deberá suministrar al personal que labore dentro del restaurante, su dotación de vestuario, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados conforme lo indique el menú establecido, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar los índices de calidad de	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados

todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am, además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa, representante legal o personal natural o quien haga sus veces a realizar revista inspectora, para evaluar, y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes		
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el CONTRATISTA y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la Secretaría de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS • El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. • Deberán rechazarse: los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. • Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido. • Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. • Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos. • Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. • Los huevos rotos, con manchas de sangre. • Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS ✓ Los equipos deberán estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. ✓ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ✓ Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. ✓ Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ✓ Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. ✓ Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio)	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. ASEO Y LIMPIEZA AREAS ✓ COMEDOR: se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. ✓ COCINA: se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. ✓ DESINFECCIÓN: deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el restaurante. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS. • El CONTRATISTA deberá realizar trimestralmente fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control observando las medidas de bioseguridad, No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de viandas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA debe suministrar la mano de obra, insumos equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del comedor y cocina, con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas, cuantas veces sea necesario. Se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
La despensa y cuartos fríos deberán permanecer totalmente aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados

El CONTRATISTA debe presentar protocolo de aseo y desinfección de alimentos, menaje y elementos de cocina y mantenimiento de trampas de grasa, mínimo un mantenimiento preventivo al mes.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
La Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor, razón por la cual se puede requerir de los servicios del CONTRATISTA en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del comedor, informando con la debida anticipación.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados
El CONTRATISTA deberá realizar tres (3) actividades de bienestar para cada uno de los integrantes de los cursos de estudiantes y auxiliares de Policía, la cual consistirán en la entrega de un almuerzo especial para las fechas especiales (graduación, aniversario Escuela y día del estudiante u otro). Nota: el día o los días que ofrezca el almuerzo especial para la fecha especial, se cancelará únicamente el valor de la partida de alimentación, sin derecho a algún recargo.	SI	En el periodo reportado el contratista cumple a cabalidad con los compromisos pactados

Otras condiciones:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El Oferente deberá acreditar el pago mensual de los aportes de la afiliación y cotización a los sistemas de seguridad social y Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Bienestar familiar y Sena, al momento de legalizar el contrato y de presentar las respectivas facturas, Para tal fin deberá allegar con la correspondiente factura, certificación donde conste dicho cumplimiento firmada por el representante legal o el revisor fiscal si conforme a la normatividad vigente estuviese obligado a tenerlo. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el Artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	SI	Certificación de aportes parafiscales vigente, de fecha:10/01//2024 Planilla de Pago Seguridad Social y Salud No. 73892724

1.2 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el periodo informado se presenta la novedad del No pago de la mora del canon respectiva al primer mes de inicio del contrato

No aplica

2. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO N° 80-1-30096-23

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (120) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (245) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÒN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de "**Seis Millones Cuatrocientos Ochenta Y Un Mil Novecientos Sesenta Y Seis pesos Con Ochenta centavos ($6.481.966.80)**. M/CTE, el Grupo de Tesorería expedirá la factura electrónica.

Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago del servicio de energía eléctrica, para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y del valor de los servicios 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 que se efectúe el respectivo pago.
Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Dirección de Educación Policial.
N.I.T.: 900.373.379-0.
CUENTA Nro.: 110-018-16886-4 - Fondos Especiales
TIPO DE CUENTA: corriente.
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular

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	$77.783.592,00	100%
Valor total de las entregas	$29.622.616,80	38,08%
Valor total facturado	$29.622.616,80	38,08%
Valor facturado pendiente de pago	0	0
Valor pagado	$29.622.616,80	38,08%
Valor pendiente de entrega	$48.160.975,20	61,92%

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
No aplica	7.713.550,00	29/09/2023	7.713.550,00	N/A	7.713.550,00	PENDIENTE	PENDIENTE
No aplica	7.713.550,00	03/10/2023	7.713.550,00	N/A	7.713.550,00	N/A	N/A
No aplica	7.713.550,00	14/11/2023	7.713.550,00	N/A	7.713.550,00	N/A	N/A
No aplica	6.481.966,80	14/12/2023	6.481.966,80	N/A	6.481.966,80	N/A	N/A
No aplica	2.787.214,80	16/01/2024	2.787.214,80	N/A	2.787.214,80	N/A	N/A

Valor cancelado			
Fechas	**Cancelado**	**Valor real sin IVA**	**Valor cancelado IVA**
29/09/2023	$ 7.713.550,00	$ 6.481.966,80	$ 1.231.584,00
03/10/2023	$ 7.713.550,00	$ 6.481.966,80	$ 1.231.584,00
14/11/2023	$ 7.713.550,00	$ 6.481.966,80	$ 1.231.584,00
14/12/2023	$ 6.481.966,80	$ 6.481.966,80	No aplica
TOTAL	**$ 29,622.616**	**$25,927.864**	**$ 3.694.752**

Valor pendiente por cancelar				
Fechas	**fecha**	**cancelado**	**Valor real sin IVA**	**interese 0,5**
18/09/2023	29/09/2023		$ 7.713.550,00	No aplica
Menos mayor valor cancelado de IVA			**no aplica**	No aplica
Más 12 días de intereses por mora		12	$ 38.567,75	$462.813,00
Total, a pagar			**$ 462.813,00**	**No aplica**

4. RECOMENDACIONES

- Tener constante comunicación con el contratista.

5. 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
Mayor **WILMAR PUIN GARCÍA**
Subdirector Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García (E)
Supervisor del contrato No. 80-1-30096-23
Correo electrónico: wilmar.puin@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3015686557

Bancolombia

NIT. 890.903.938-8

Empresa: GASTRONOMIA CAPITAL
NIT: 900939572
Tipo de pago: PAGO A PROVEEDORES

Nombre del pago: ArriendoESECUEne2024
Secuencia: B
Número de cuenta a debitar: 03100002639

Fecha: 16-01-2024 **Hora:** 16:50:57
Fecha de Generación: 16-01-2024

Fecha de envío del pago: 15-01-2024
Fecha para Procesar el pago: 15-01-2024

Impreso por: JoseDuarte22

Total Registros del Lote: 2	**Registros Procesados:** 1	**Registros Rechazados:** 0	**Registros Pendientes:** 0
Valor Total del Pago: $2,787,214.80	**Valor Registros Procesados:** $2,787,214.80	**Valor Registros Rechazados:** $0.00	**Valor Registros Pendientes:** $0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
00000110018168864	Corriente	900373379	FONDOS ESPECIALES	2,787,214.80	BANCO POPULAR	ABONADO EN ENTIDAD DE ACH	15-01-2024

Bancolombia

NIT. 890.903.938-8

Empresa: GASTRONOMIA CAPITAL
NIT: 900939572
Tipo de pago: PAGO A PROVEEDORES

Nombre del pago: ESECUEnergiaENE2024
Secuencia: C
Número de cuenta a debitar: 03100002639

Fecha: 16-01-2024 **Hora:** 16:50:20
Fecha de Generación: 16-01-2024

Fecha de envío del pago: 15-01-2024
Fecha para Procesar el pago: 15-01-2024

Impreso por: JoseDuarte22

Total Registros del Lote: 2	**Registros Procesados:** 1	**Registros Rechazados:** 0	**Registros Pendientes:** 0
Valor Total del Pago: $1,789,305.00	**Valor Registros Procesados:** $1,789,305.00	**Valor Registros Rechazados:** $0.00	**Valor Registros Pendientes:** $0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
00000110018168864	Corriente	900373379	FONDOS ESPECIALES	1,789,305.00	BANCO POPULAR	ABONADO EN ENTIDAD DE ACH	15-01-2024

Bancolombia

NIT. 890.903.938-8

Empresa: GASTRONOMIA CAPITAL
NIT: 900939572
Tipo de pago: PAGO A PROVEEDORES

Nombre del pago: AcueductoESECUENE202
Secuencia: A
Número de cuenta a debitar: 03100002639

Fecha: 16-01-2024 **Hora:** 16:51:27
Fecha de Generación: 16-01-2024

Fecha de envío del pago: 15-01-2024
Fecha para Procesar el pago: 15-01-2024

Impreso por: JoseDuarte22

Total Registros del Lote: 2	**Registros Procesados:** 1	**Registros Rechazados:** 0	**Registros Pendientes:** 0
Valor Total del Pago: $278,165.00	**Valor Registros Procesados:** $278,165.00	**Valor Registros Rechazados:** $0.00	**Valor Registros Pendientes:** $0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
00000110018168864	Corriente	900373379	FONDOS ESPECIALES	278,165.00	BANCO POPULAR	ABONADO EN ENTIDAD DE ACH	15-01-2024

No. GS–2023 – / DIREC – SUDIE 29.25

Villavicencio, 12 de enero de 2024

Señor
GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S
Contratista Comedor de Estudiantes
Carrera 4 No. 80ª-17 Torre 1, apto 302
Bogotá DC

Asunto: notificación pago servicio público acueducto y alcantarillado de diciembre

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30096-23, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA. me permito informar al arrendatario, que el consumo de acueducto y alcantarillado del 12 de diciembre de 2023 al 11 de enero de 2024, corresponde al reflejado en el siguiente cuadro y su FECHA LÍMITE DE PAGO es el 16/01/2024 de la presente vigencia.

SERVICIO	LECTURA CONTADOR ACUEDUCTO	VALOR A PAGAR	FOTOGRAFIA
ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO	Lectura 2686 MTS,3	278.165.00	

El valor a cancelar es de **DOCIENTOS SETENTA Y OCHOMIL CIENTO SESENTA Y CINCO PESOS** M/cte. (**$278.165.00**), el cual debe ser consignado en la cuenta corriente Nº 110-018-16886-4 Banco Popular, denominada FONDOS ESPECIALES DIEPO código del convenio 6028.

Atentamente,

Mayor. **WILMAR PUIN GARCIA**
Supervisor Contrato 80-1-30096-23

Anexo: 01 Lectura medidor acueducto

Elaboró: ADS12. Mónica Yineth Marín Guzmán
ESECU/SUDIE

Revisó: MY. Wilmar Puin García
ESECU/SUDIE

Fecha de elaboración: 12-01-2024.
Ubicación: D:\Documentos2023\oficios\agosto

Carrera 37 47 - 00 barrio la Esmeralda
Villavicencio, Meta
Teléfono: (8)6644555
esecu.sudie@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

Anexo (uno) lectura medidor de energía

LUGAR	PERIODO FACTURADO	NUMERO DE MEDIDOR	FACTURA INTERNA	FECHA DE LECTURA	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	DIFERENCIA	DESCRIPCION	VALOR EN MTRS 3	TOTAL	APROXIMACION
Restaurante ESECU	DICIEMBRE	1300201	04	12/01/2024	2633	2686	53	ACUEDUCTO	2752,93	$ 145.905	$ 145.905
								ALCANTARILLADO	2495,48	$ 132.260	$ 132.260
											$ 278.165.00

IMAGEN LECTURA DEL MEDIDOR



INFORMACIÓN PÚBLICA

Anexo (uno) lectura medidora de energía

LUGAR	PERIODO FACTURADO	NUMERO DEL CONTADOR	FACTURA INTERNA	FECHA DE LECTURA	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	DIFERENCIA	VALOR EN UN KILOVATIO	TOTAL	APROXIMACION
COMEDOR ESTUDIANTES	**Diciembre**	**23541098**	**04**	**12/01/2024**	**54816.5**	**57786.4**	**2969.9**	**602.48**	$1'789.305	$1'789.305

IMAGEN LECTURA DEL CONTADOR



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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

No. GS–2023 – / ESECU-SUDIE 29.25

Villavicencio, 12 de enero de 2024

Señor
GASTRONOMIA CAPITAL SAS
Contratista Comedor Estudiantes
Carrera 4 N°. 80ª-17 Torre 1, apto 302
Facatativá, Cundinamarca

Asunto: notificación pago servicio público energía octubre

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30096-23, cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA EDUARDO CUEVAS GARCIA."**, me permito informar al arrendatario, que el consumo de energía eléctrica del 12 de diciembre de 2023 al 11 de enero de 2024, corresponde al reflejado en el siguiente cuadro y su FECHA LÍMITE DE PAGO es el 16/01/2024 de la presente vigencia.

SERVICIO	LECTURA CONTADOR ENERGÍA	VALOR A PAGAR	FOTOGRAFIA
ENERGÍA ELÉCTRICA	**Lectura 52073.9 KWH**	**$1´789.305.00**	

El valor a cancelar es de **UN MILLON SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS CINCO PESOS** M/cte. (**$ 1.789.305.00**), el cual debe ser consignado en la cuenta corriente N° 110-018-16886-4 Banco Popular, denominada FONDOS ESPECIALES DIEPO código del convenio 6028.

Atentamente,

Mayor. **WILMAR PUIN GARCIA**
Supervisor Contrato 80-1-30096-23

Anexo: 01 Lectura medidor energía

Elaboró: MY. Wilmar Puin García
ESECU/SUDIE

Revisó: MY Wilmar Puin García
ESECU/SUDIE

Fecha de elaboración: 12-01-2024.
Ubicación: D:\Documentos2023\oficios\agosto

Carrera 37 47 - 00 barrio la Esmeralda
Villavicencio, Meta
Teléfono: (8)6644555
esecu.sudir@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					15	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-01	2023-12	E		73692724	$3.768.900	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
CCFC55	EPS-S Cajacopi	901543211-6	4.900	0		0		0	0	0	0	4.900	1
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	154.800	0		0		0	0	0	0	154.800	3
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	145.000	0		0		0	0	0	0	145.000	1
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	466.300	0		0		0	0	0	0	466.300	5
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	4.900	0		0		0	0	0	0	4.900	1
EPS041	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	900156264-2	145.000	0		0		0	0	0	0	145.000	1
EPSC34	Recaudo SGP Capital Salud	900298372-9	149.900	0		0		0	0	0	0	149.900	2
ESSC24	EPS-S Coosalud	900226715-3	46.400	0		0		0	0	0	0	46.400	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	377.400	0	0	0	0	0	0		377.400	3
230301	Porvenir	800224808-8	952.800	0	0	0	0	0	0		952.800	9
25-14	Colpensiones	900336004-7	377.400	0	0	0	0	0	0		377.400	3

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	78.900				78.900	0	0	78.900			789	78.900	15

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF24	Compensar Caja	860066942-7	283.200	0	0	283.200	9
CCF34	Cofrem	892000146-3	144.000	0	0	144.000	6

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					15	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-01	2023-12	E		73892724	$3.768.900	

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
167.200	0	0	167.200	13
ICBF				
250.800	0	0	250.800	13
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	8	1.137.200	1.137.200
Pensión	3	1.707.600	1.707.600
Riesgos Laborales	1	78.900	78.900
CCF	2	427.200	427.200
ESAP	0	0	0
ICBF	1	250.800	250.800
MEN	0	0	0
SENA	1	167.200	167.200
TOTALES	16	3.768.900	3.768.900

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

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

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					15	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-01	2023-12	E		73892724	$3.768.900	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																	PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Colombia	Sueldo	Extranjero	Cotiza Solidar	Ensenada	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	91519129	TIRADO ORTIZ ALEXANDER	1	0			S																	230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS008	1.160.000	46.400	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	0	0	0	0	0
2	CC	1023958889	TIRADO ORTIZ LINDERNAN	1	0			S																	230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	ESSC24	1.160.000	46.400	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF34	1.160.000	46.400	0	0	0	0	0
3	CC	40356881	GARCIA FAJARDO MARTHA YANNET	1	0			N																	230201	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS008	1.160.000	145.000	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF34	1.160.000	46.400	1.160.000	23.200	34.800	0	0
4	CC	1128326215	GARIZADO RODRIGUEZ RAFAEL ENRIQUE	1	0			N	X																230301	38.667	6.200	0	0	0	0	EPS002	38.667	4.900	14-23	38.667	1	300	CCF34	38.667	1.600	38.667	800	1.200	0	0
5	CC	46647168	CASTRO VELASQUEZ NOHORA AZUCENA	1	0			N	X																230301	38.667	6.200	0	0	0	0	EPSC34	38.667	4.900	14-23	38.667	1	300	CCF34	38.667	1.600	38.667	800	1.200	0	0
6	CC	5913760	MACHADO DIAZ HERNANDO	1	0			N	X																230201	38.667	6.200	0	0	0	0	EPS037	38.667	4.900	14-23	38.667	1	300	CCF34	38.667	1.600	38.667	800	1.200	0	0
7	CC	1100482500	GALEANO TAVERA PAULA ANDREA	1	0			N																	230201	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS041	1.160.000	145.000	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	1.160.000	23.200	34.800	0	0
8	CC	28205799	ARIZA CRUZ ROSA MARIA	1	0			N																	25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS008	1.160.000	145.000	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	1.160.000	23.200	34.800	0	0
9	CC	1006780316	BEJARANO RODRIGUEZ LINA YISETH	1	0			N																	230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS005	1.160.000	145.000	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	1.160.000	23.200	34.800	0	0
10	CC	1116665509	FUENTES COMBITA NEIRA EDITH	1	0			N	X																230301	38.667	6.200	0	0	0	0	EPS002	38.667	4.900	14-23	38.667	1	300	CCF24	38.667	1.600	38.667	800	1.200	0	0
11	CC	52241600	TORRES PINILLA YENI NAYIVE	1	0			N	X																25-14	38.667	6.200	0	0	0	0	EPS008	38.667	4.900	14-23	38.667	1	300	CCF24	38.667	1.600	38.667	800	1.200	0	0
12	CC	1121900904	CAMPOS BALLESTEROS FLORALBA	1	0			N	X																230301	38.667	6.200	0	0	0	0	CCFC55	38.667	4.900	14-23	38.667	1	300	CCF24	38.667	1.600	38.667	800	1.200	0	0
13	PT	5838787	LOPEZ HURTADO DELFIN JESUS	1	0			N																	230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPSC34	1.160.000	145.000	14-23	1.160.000	3	28.300	CCF34	1.160.000	46.400	1.160.000	23.200	34.800	0	0
14	CC	13723744	DUARTE PARADA CARLOS ENRIQUE	1	0			N																	25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS008	1.160.000	145.000	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	1.160.000	23.200	34.800	0	0
15	CC	1073156870	RODRIGUEZ RIVERA MIGUEL ANGEL	1	0			N																	230301	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS002	1.160.000	145.000	14-23	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	1.160.000	23.200	34.800	0	0

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