No. GS-2024- 026343 - DIRAN

Tuluá - Valle,

Señor coronel
LUIS FERNANDO SERNA ZAPATA
Director de Antinarcóticos (E)
Dirección de Antinarcóticos
Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6 CATAM Edificio Antinarcóticos
Bogotá D.C.

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No PN- DIRAN No. 02-1-10018-23 mes FEBRERO 2024

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL __

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/02/2024**	**Hasta**	**29/02/2024**

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:

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-089460-DIRAN de fecha 03-08-2023, el señor intendente DEIVIS SAIR GOMEZ GOMEZ Jefe Grupo de Contratos de la Dirección de Antinarcóticos, notifico a la señora intendente JULIANA MONROY CERQUERA como supervisor del contrato No. PN- DIRAN No. 02-1-10018-23.

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

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

1. Informe de supervisión No. GS-2023-102068-DIRAN de fecha 04/09/2023 correspondiente al mes de agosto, en el periodo comprendido entre el 02/08/2023 y el 31/08/2023.
2. Informe de supervisión No. GS-2023-116069-DIRAN de fecha 04/10/2023 correspondiente al mes de septiembre, en el periodo comprendido entre el 01/09/2023 y el 30/09/2023.
3. Informe de supervisión No. GS-2023-128213-DIRAN de fecha 02/11/2023 correspondiente al mes de octubre, en el periodo comprendido entre el 01/10/2023 y el 31/10/2023.

4. Informe de supervisión No. GS-2023-139442-DIRAN de fecha 01/12/2023 correspondiente al mes de noviembre, en el periodo comprendido entre el 01/11/2023 y el 30/11/2023.
5. Informe de supervisión No. GS-2024-000228-DIRAN de fecha 03/03/2024 correspondiente al mes de diciembre, en el periodo comprendido entre el 01/12/2023 y el 31/12/2023.
6. Informe de supervisión No. GS-2024-015442-DIRAN de fecha 06/02/2024 correspondiente al mes de enero 2024, en el periodo comprendido entre el 01/01/2024 y el 31/01/2024

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	PN- DIRAN No. 02-1-10018-23
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DEL INMUEBLE PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No. 4.
Contratista	EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S
Representante legal	PAOLA ANDREA TASCON SANCHEZ
Valor inicial del contrato u orden de compra	CUATRO MILLONES TRECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS ($ 4.343.808,00) incluidos impuestos de ley. VALOR CANON MENSUAL: TRESCIENTOS SESENTA Y UNO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO PEOS MONEDA CORRIENTE LEGAL ($361.984,00) incluidos impuestos de ley.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	CUATRO MILLONES TRECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS ($ 4.343.808,00) incluidos impuestos de ley. VALOR CANON MENSUAL: TRESCIENTOS SESENTA Y UNO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO PEOS MONEDA CORRIENTE LEGAL ($361.984,00) incluidos impuestos de ley.
Plazo de ejecución inicial	Doce (12) meses.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	02 de agosto del 2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	02 de agosto del 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	No aplica
Prorrogas	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

- Se realiza reunión presencial con la señora arrendataria, con el fin de recordarle las clausulas establecidas en el contrato, en caso de que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, el ARRENDATARIO, reconocerá el intereses moratorios al ARRENDADOR al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura", Así mismo se solicitó a la ARRENDATARIA los pagos oportunos mensual como está estipulado el canon, de no ser así la entidad se verá obligada hacer uso del incumplimiento de la misma, de lo cual puede ocasionar la cancelación del contrato, quedando plasmado mediante acta de instrucción No. 081 – SURAN-REGAN4 de fecha 04/08/2023.

- Las acciones adelantadas que se llevaron a cabo en la ejecución del servicio de restaurante y cafetería en el mes de septiembre del presente año, en la Regional Antinarcóticos No.4, así:

✓ Al pasar revista se evidencio que el personal encargado de preparar y servir los alimentos a los funcionarios de esta unidad, cumplen con todos los elementos de salubridad y bioseguridad.

✓ Se realizó el control en cuanto el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas, así como contenedores y demás elementos que hagan parte del equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.

- Las acciones adelantadas que se llevaron a cabo en la ejecución del servicio de restaurante y cafetería en el mes de octubre del presente año, en la Regional Antinarcóticos No.4, así:

- ✓ Al pasar revista se evidencio que el personal encargado de preparar y servir los alimentos a los funcionarios de esta unidad, cumplen con todos los elementos de salubridad y bioseguridad.
- ✓ Se realizó el control en cuanto el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas, así como contenedores y demás elementos que hagan parte del equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.

- Las acciones adelantadas que se llevaron a cabo en la ejecución del servicio de restaurante y cafetería en el mes de noviembre del presente año, en la Regional Antinarcóticos No.4, así:

- ✓ Al pasar revista se evidencio que el personal encargado de preparar y servir los alimentos a los funcionarios de esta unidad, cumplen con todos los elementos de salubridad y bioseguridad.
- ✓ Se realizó el control en cuanto el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas, así como contenedores y demás elementos que hagan parte del equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.

- Las acciones adelantadas que se llevaron a cabo en la ejecución del servicio de restaurante y cafetería en el mes de diciembre del presente año, en la Regional Antinarcóticos No.4, así:

- ✓ Al pasar revista se evidencio que el personal encargado de preparar y servir los alimentos a los funcionarios de esta unidad, cumplen con todos los elementos de salubridad y bioseguridad.
- ✓ Se realizó el control en cuanto el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas, así como contenedores

y demás elementos que hagan parte del equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.

- Las acciones adelantadas que se llevaron a cabo en la ejecución del servicio de restaurante y cafetería en el mes de enero 2024 del presente año, en la Regional Antinarcóticos No.4, así:

✓ Al pasar revista se evidencio que el personal encargado de preparar y servir los alimentos a los funcionarios de esta unidad, cumplen con todos los elementos de salubridad y bioseguridad.

✓ Se realizó el control en cuanto el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas, así como contenedores y demás elementos que hagan parte del equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.

- Las acciones adelantadas que se llevaron a cabo en la ejecución del servicio de restaurante y cafetería en el mes de FEBRERO 2024 del presente año, en la Regional Antinarcóticos No.4, así:

✓ Al pasar revista se evidencio que el personal encargado de preparar y servir los alimentos a los funcionarios de esta unidad, cumplen con todos los elementos de salubridad y bioseguridad.

✓ Se realizó el control en cuanto el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas, así como contenedores y demás elementos que hagan parte del equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. Cumplir con el objeto contractual.	SI	Cumple con la obligación legal
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Cumple con la obligación legal
3. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Cumple con la obligación legal
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	01 Planilla parafiscales
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratos de la Dirección de Antinarcóticos o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única y cancelar los pagos a que hubiere lugar tales como publicación en el Diario Único de Contratación Pública e impuesto de timbre, si lo requiere.	SI	Cumple con la obligación legal
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	Cumple con la obligación legal
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	Cumple con la obligación legal

8. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	Cumple con la obligación legal
9. CATALOGACIÓN.- EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.	SI	Cumple con la obligación legal
10. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas en la Resolución No.03049 del 30/07/14, Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional.	SI	Cumple con la obligación legal
11. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	Cumple con la obligación legal

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
1. El arrendatario se compromete a suministrar dentro del menú básico de cada una de las comidas, las tablas nutricionales correspondientes, debidamente avalado por un profesional en nutrición y debe garantizar mínimo dos (2) menús diarios de almuerzos (No podrá repetirse en la semana).	SI	Cumple con la especificación técnica.
2. El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su estructura personal calificado que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene y que atenderá el servicio de cafetería y restaurante de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, adicionalmente debe contar con un (1) chef y un (1) nutricionista acreditado en su idoneidad con los certificados correspondientes y una experiencia mínima de tres (3) años, también certificada con su correspondiente concepto. El chef debe ser de tiempo completo y el nutricionista puede ser manejado opcionalmente (tiempo completo o parcial), sin embargo, cualquier modalidad no debe ser motivo de alteración al precio final del menú(s) y en todo momento deberá certificar y controlar las respectivas dietas o menús. **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO**: El arrendatario presentará la relación del personal a emplear para el servicio, especificando cada una de sus funciones, el cual como mínimo debe contar con:	SI	Cumple con la especificación técnica.

1 Jefe de cocina o Chef 1 Administrador(a) 1 Nutricionista Los auxiliares de cocina y meseros necesarios para el desarrollo del servicio. El administrador deberá contar con experiencia comprobada, quien tendrá su representación en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato, con amplias facultades para atender y resolver los problemas que se presenten. El contratista deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Administrador o del Chef o Jefe de cocina, para lo cual deberá anexar las hojas de vida con las certificaciones respectivas. La Dirección de Antinarcóticos se reserva el derecho de exigir el cambio del administrador cuando lo considere oportuno. Así mismo, el contratista que resulte favorecido se obliga a mantener durante el tiempo que dure el contrato, el personal calificado necesario para el desarrollo del mismo.		
3. El arrendatario se compromete a ofrecer productos de alta calidad, nutrición completa y equilibrada. Que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales sean suficientes y adecuados en el aporte calórico y nutricional. Este apartado debe certificarse mediante concepto emitido por un profesional en ingeniería de alimentos, mes a mes, hasta la terminación del contrato y darlo a conocer al supervisor designado por la Dirección de Antinarcóticos.	SI	Cumple con la especificación técnica.
4. El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias: • Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente. Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario y en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana y mantenerlos almacenados a temperaturas adecuadas. • Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes. • Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos (2) veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento, preferiblemente plásticos. **ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN** Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o	SI	Cumple con la especificación técnica.

perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. Deberá establecerse un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: • Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. • Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. • Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio “el primero que entra, el primero que sale”. • Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. • Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. • Todo bulto que se abra deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. • Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. • Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. • Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. • La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. • Las verduras que permanecen más de veinticuatro (24) horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. • Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. • El contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. • 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 (3) 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, sabor). • Deberá retirarse con agua a presión, todo resto de tierra, insecticida o animales adheridos a los vegetales. • 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 servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). • Las grasas o aceites usados no deberán reutilizarse, menos aun cuando se hayan usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse los productos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces		

fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos cuya envoltura presente decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
5. El arrendatario se compromete 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 Dirección de Antinarcóticos, podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock.	SI	Cumple con la especificación técnica.
6. El arrendatario se compromete a publicar los precios de todos los productos que venda en un lugar visible de las instalaciones de la cafetería y restaurante, así mismo los menús y productos ofertados deberán ser de marcas reconocidas en el mercado y deberán ser avalados previamente por el supervisor.	SI	Cumple con la especificación técnica.
7. El arrendatario se compromete a entregar las hojas de vida del personal que laborará con él, así como la de los representantes de la firma. De igual forma, por razones de seguridad informará con antelación cualquier cambio de personal y dará a conocer los nombres de las personas a contratar con el fin que el supervisor del contrato emita la autorización de ingreso. (Anexar los documentos exigidos).	SI	Cumple con la especificación técnica.
8. El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del 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.	SI	Cumple con la especificación técnica.
9. El arrendatario deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades adscritas del personal que labora y adicionalmente acreditarle experiencia mínima de tres (3) años, en la manipulación de alimentos y atención del personal con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4	SI	Cumple con la especificación técnica.
10. El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como el lugar de ubicación de los desechos y todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para la óptima atención. También deberá realizar trimestralmente control de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato.	SI	Cumple con la especificación técnica.
11. El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario, uniformado, carnet de identificación y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.) dicho vestuario debe ser acorde a la temática del lugar, así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné), el cual deberá portar durante el tiempo que este en las instalaciones en un lugar visible donde se incluirá el nombre del funcionario y su cargo respectivamente.	SI	Cumple con la especificación técnica.
12. El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a	SI	Cumple con la especificación técnica.

lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas así como contenedores y demás elementos que hagan parte del equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.		
13. El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y los 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 Policía Nacional, así como por los daños y perjuicios que cauce a terceros.	SI	Cumple con la especificación técnica.
14. El arrendatario se compromete a realizar reparaciones locativas, a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios que permitan una atención de bienestar, calidad, salubridad y comodidad, o cuando las circunstancias lo ameriten, previa solicitud a la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, en este sentido no realizará obras, ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	SI	Cumple con la especificación técnica.
15. El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.	SI	Cumple con la especificación técnica.
16. El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.)	SI	Cumple con la especificación técnica.
17. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones pertinentes para la oportuna y buena atención no generando congestión, ni largas filas en la atención de los usuarios.	SI	Cumple con la especificación técnica.
18. El arrendatario se compromete a presentar una vez formalizado el contrato, el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico y de plagas, que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo de 3 a 4 meses según la Resolución No. 2674 del 2013. De igual forma, presentará trimestralmente los avances en el cumplimiento de los programas.	SI	Cumple con la especificación técnica.
19. El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería.	SI	Cumple con la especificación técnica.
20. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso que para el efecto le entregue en inventario la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, sin costo alguno para la Dirección. Para adelantar dichos mantenimientos o reposición deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	SI	Cumple con la especificación técnica.
21. El arrendatario pagará al arrendador en moneda legal colombiana, en la ciudad de Tuluá, el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes. El valor deberá ser consignado en la cuenta corriente: 110-014-03148-8 del Banco Popular Fondos Especiales de la Policía Nacional - Dirección Antinarcóticos. PRORRATEO: Dentro de los cinco (05) primeros días siguientes a la aprobación de la garantía se debe calcular y realizar el primer pago de la fracción arrendamiento	SI	Cumple con la especificación técnica.

acudiendo al procedimiento de prorrateo, así mismo, para la fracción del último pago o canon de arrendamiento este se realizará en los primeros días del mes que corresponda acudiendo al procedimiento de prorrateo. Una vez efectuada la consignación, el contratista deberá entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Dirección de Antinarcóticos y al supervisor del contrato de la Dirección de Antinarcóticos –Policía Nacional, con los soportes de pago de seguridad integral de sus empleados para realizar el seguimiento y la supervisión del mismo. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de consignar, por cada día de retraso y por quince (15) días calendario.		
22. El horario para la atención al público en el restaurante y cafetería de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, es de lunes a viernes desde las 06:00 horas hasta las 19:30 horas, y los sábados, domingos y festivos desde las 06:00 horas hasta las 17:30 horas. En días especiales como son los llamados de alistamiento el personal que labora en ella, se mantendrán los mismos horarios de acuerdo a las disponibilidades que se presenten. El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones y coordinación con el supervisor del contrato, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	SI	Cumple con la especificación técnica.
23. El arrendatario se compromete a atender en los horarios establecidos y a obtener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo, etc.).	SI	Cumple con la especificación técnica.
24. El arrendatario deberá contar con una sección de panadería.	SI	Cumple con la especificación técnica.
25. Los equipos extra que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Compañía Antinarcóticos Regional No.4.	SI	Cumple con la especificación técnica.
26. El arrendatario deberá poseer licencia sanitaria de funcionamiento vigente, y respecto al personal de producción y distribución deberá acreditarse que tiene carné de manipulación de alimentos.	SI	Cumple con la especificación técnica.
27. Los precios de los productos ofertados en el establecimiento deberán ser favorables al consumidor y deben mantenerse hasta la terminación del contrato, cuando exista la necesidad de aumentar el precio se debe justificar mediante comunicación escrita al supervisor del contrato con el soporte pertinente en los casos que se amerite.	SI	Cumple con la especificación técnica.
28. Los menús ofertados deberán cumplir con los estándares nutricionales con las tablas de aporte calórico debidamente firmadas por el nutricionista o el ingeniero de alimentos	SI	Cumple con la especificación técnica.
29. El arrendatario deberá permanentemente ofrecer el servicio de barra de ensaladas (mínimo 2 tipos), sección de panadería, y una sección de productos de heladería acorde con las normas de salubridad, higiene y limpieza ofreciendo variedad, calidad y productos frescos. De lo anterior es importante que los productos como café, aromáticos y otras bebidas calientes, se estén renovando continuamente o en su defecto con máquinas de café expreso, esto con el fin de ofrecer siempre un producto fresco en el momento en que el cliente lo solicite.	SI	Cumple con la especificación técnica.
30. El arrendatario deberá presentar su plan de saneamiento ambiental debidamente aprobado por un profesional en el área.	SI	Cumple con la especificación técnica.

31. Las gaseosas y bebidas refrescantes deben ofrecerse en varias presentaciones personal (250mm-350mm-500mm), así mismo se deben disponer de gaseosa tipo familiar presentaciones (1000mm-2000mm-2500mm-3000mm) en diversos sabores.	SI	Cumple con la especificación técnica.
32. El arrendatario deberá proveer las trampas de grasas en las condiciones que permitan el cumplimiento de los parámetros de vertimientos establecidos en la legislación ambiental vigente, a saber, Decreto 3930 de 2010 y de acuerdo a las recomendaciones del proveedor. En complemento a lo anterior, debe realizar y presentar el manejo de la disposición de aguas residuales, producto de su actividad.	SI	Cumple con la especificación técnica.
33. El arrendatario deberá realizar el mantenimiento a las trampas de grasas y realizar los informes con registro fotográfico, los cuales deben ser enviados a Planeación de la Dirección de Antinarcóticos con copia al supervisor del contrato. De igual forma, se debe dejar registro fotográfico de la disposición de las grasas que salgan del mantenimiento de la trampa de grasas.	SI	Cumple con la especificación técnica.
34. El Arrendatario deberá realizar la separación adecuada de los residuos generados en la cafetería, utilizando para tal fin canecas con los colores establecidos en la Guía Técnica Colombiana 24, con lo cual se dé cumplimiento a lo establecido en las normas ambientales establecidas en Colombia, para el manejo adecuado de residuos sólidos, orgánicos y de reciclaje.	SI	Cumple con la especificación técnica.
35. El arrendatario deberá disponer adecuadamente los residuos orgánicos, solidos de forma que no se presenten problemas ambientales, ni de salud y entregar copia del acta de disposición final a la oficina de planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 y al supervisor del contrato.	SI	Cumple con la especificación técnica.
36. La entrega de los residuos debe estar acorde con lo establecido en el Programa de Gestión Integral de Residuos PGIR.	SI	Cumple con la especificación técnica.
37. Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 dará a conocer la Política Ambiental y los Programas de Gestión Ambiental, que desarrolla el organismo para lo cual el arrendatario dispondrá del personal a su cargo para que este sea capacitado en estos temas.	SI	Cumple con la especificación técnica.
38. El arrendatario contribuirá, acogerá y cumplirá con el Sistema de Gestión Ambiental implementado en la Compañía Antinarcóticos Regional No.4	SI	Cumple con la especificación técnica.
39. El arrendatario realizará el adecuado manejo y disposición final de los aceites usados y entregará copia de la disposición final a Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 y al supervisor del contrato.	SI	Cumple con la especificación técnica.
40. El arrendatario deberá emplear para el lavado de los utensilios de cocina, detergentes biodegradables.	SI	Cumple con la especificación técnica.
41. Todos los insumos de aseo que se empleen en la cafetería deben ingresar a las instalaciones con su respectiva hoja de seguridad de materiales, que debe ser de conocimiento por todo el personal. Una vez ingresen los insumos a las instalaciones deben ser almacenados de forma adecuada.	SI	Cumple con la especificación técnica.
42. El arrendatario se compromete a garantizar la calidad en su servicio, donde, dado el número de usuarios diarios y tiempo de actividades de estos, deberá disponer en restaurante el servicio a la mesa, esto independiente al autoservicio, de tal forma que exista una atención integrada en eficiencia y comodidad.	SI	Cumple con la especificación técnica.
43. El arrendatario se compromete a la instalación de dos televisores	SI	Cumple con la especificación técnica.
44. El arrendatario se compromete a la instalación de pantallas informativas donde se publiquen los precios actualizados de	SI	Cumple con la especificación técnica.

los productos a vender.		
45. Se realizará unas encuestas al personal que hace uso del servicio de restaurante y cafetería, con el fin de medir la satisfacción del servicio.	SI	Cumple con la especificación técnica.
46. El arrendatario se compromete a realizar mensualmente un día temático referente a la gastronomía colombiana, donde se adopte una región por mes y se pueda degustar platos típicos de la misma.	SI	Cumple con la especificación técnica.
47. RESOLUCION No 0001569 DEL 2020: por el cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control de riesgo del coronavirus COVID – 19**. ITEMS 3.1 MEDIDAS DE ADECUACION. 3.3 MANTENIMIENTO Y DESINFECCION, 3.4 ELEMENTOS DE TRABAJO Y DOTACION, 3.5 ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, 3.6 MANIPULACION DE INSUMOS Y PRODUCTOS, 3.9 INTERACCION CON TERCEROS (PROVEDORES, CLIENTES, LIADOS ETC)**	SI	Cumple con la especificación técnica.
48. Garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre personas.	SI	Cumple con la especificación técnica.
49. Garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre mesas o grupo de personas, Señalizar la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes en la medida de lo posible, mediante la implementación del sistema de distanciamiento físico.	SI	Cumple con la especificación técnica.
50. El arrendatario se comprometerá en implementar las estrategias necesarias que reduzcan la propagación COVI-19 entre empleados y clientes: algunas recomendaciones así: Los empleados usan mascarillas de tela, desinfectan regularmente las superficies de alto contacto y mantienen el distanciamiento social, Las mesas están lo suficientemente separadas entre sí como para permitir el distanciamiento social	SI	Cumple con la especificación técnica.
51. Higiene de las manos y protocolo para la higiene respiratoria • Exíjales a los empleados que se laven las manos con frecuencia (p. ej., antes, durante y después de preparar la comida; después de tocar la basura) con agua y jabón por al menos 20 segundos y aumente el monitoreo para garantizar que se cumplan los protocolos. • Asegúrese de que los empleados utilicen guantes al realizar estas actividades: o Retirar las bolsas de basura y manipular o desechar los residuos o Manipular vajilla usada o sucia o Limpiar y desinfectar todo tipo de superficies; lea y siga las indicaciones de la etiqueta para garantizar un uso seguro y eficaz del desinfectante. • Los empleados siempre deben lavarse las manos con agua y jabón por al menos 20 segundos luego de quitarse los guantes. • Aliente a los empleados a cubrirse la boca y la nariz con un pañuelo desechable al toser y estornudar (o hacerlo en la parte interna del codo). Los pañuelos desechables usados se deben botar en la basura, y deben lavarse las manos de inmediato con agua y jabón por al menos 20 segundos. • Si no dispone de agua y jabón para el lavado de manos, use un desinfectante de manos que contenga al menos un 60 % de alcohol.	SI	Cumple con la especificación técnica.

Los empleados deben evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con los guantes o las manos sucias.		
52. El Arrendatario deberá instalar la trampa de grasas portátil para realizar de manera periódica la limpieza y disposición final de los residuos generados en cumplimiento a la normatividad ambiental, soportes y/o certificados que deberán ser remitidos a la Oficina de Servicios Públicos y a los correos diran.cobin@policia.gov.co, diran.plane-sga@policia.gov.co, para seguimiento y cumplimiento al SGA a cargo de la Dirección de Antinarcóticos y/o de los entes de control ambiental.	SI	Cumple con la especificación técnica.
53. El pago de los servicios públicos, será asumido por el arrendatario de acuerdo al consumo generado en los medidores testigos instalados en las áreas arrendatarias, valor que será cancelado a la cuenta contrato de cada empresa.	SI	Cumple con la especificación técnica.
54. El contratista se compromete a desplegar y realizar todas las acciones necesarias con el fin de minimizar y/o el consumo racional de los servicios públicos, en cumplimiento a los preceptos normados en la política de ahorro y sostenibilidad del medio ambiente.	SI	Cumple con la especificación técnica.
55. Para la ejecución del contrato que surgirá como resultado de este proceso de contratación, se exige que los precios ofrecidos en los productos y el canon de arrendamiento se conserven sin cambio o modificación durante el tiempo de ejecución del mismo.	SI	Cumple con la especificación técnica.
56. El arrendatario realizara el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, definidas en la Resolución Nro. 02309 de 1986, Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley No. 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales, según la norma que la modifique o la sustituya.	SI	Cumple con la especificación técnica.
57. El arrendatario no podrá realizar vertimientos de sustancias peligrosas " se prohíbe el vertimiento, la disposición o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado publico y/o en cuerpos de agua de uso público o privado, en cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, según la norma que la modifique o la sustituya.	SI	Cumple con la especificación técnica.

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Hasta la fecha el contratista no ha presentado situaciones anormales o de relevancia.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (184) días calendario desde que inició el plazo de orden de compra, restando (181) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

2. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario deberá consignar el canon de arrendamiento anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días siguientes a la fecha de inicio de cada mensualidad a la cuenta No. **110-014-03148-8 del Banco POPULAR denominada FONDOS ESPECIALES DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS,** posteriormente entregará copia de la consignación al supervisor del contrato y remitir copia a Tesorería de la Dirección de Antinarcóticos.

EL canon de arrendamiento de las instalaciones dispuestas para el servicio de restaurante y la cafetería es por un valor de **CUATRO MILLONES TRECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS ($ 4.343.808,00).** Distribuidos en doce meses con un canon de arrendamiento pagadero mensual anticipado de **TRESCIENTOS SESENTA Y UNO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO PEOS MONEDA CORRIENTE LEGAL ($361.984,00).**

Los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto, alcantarillado y aseo, están incluidos dentro del canon de arrendamiento, de acuerdo al análisis hecho a los consumos históricos por parte del grupo de servicios públicos de la Dirección de Antinarcóticos.

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 u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	**$ 4.343.808,00**	100%
Valor total de las entregas	**$ 2.533.888,00**	58%
Valor total facturado	**$ 2.533.888,00**	58%
Valor facturado pendiente de pago	**0**	0%
Valor pagado	**0**	0%
Valor pendiente de entrega	**$ 1.809.920,00**	42%

Teniendo en cuenta que el anterior cuadro no está estructurado para un contrato de arrendamiento, se registra la presente nota para aclarar la información que se discrimina en cada casilla, así:

Valor de las entregas: *se registró el valor total de las consignaciones realizadas por el arrendatario correspondientes a los cánones mensuales.*
Valor pendiente de entrega: *se registró el valor de los cánones mensuales de arriendo pendientes por consignar.*

- **FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA**

(Valor de los bienes o servicios entregados por el contratista / valor total del contrato u orden compra) *100 = porcentaje de bienes o servicios entregados por el contratista)

($ 2.533.888,00 / $ 4.343.808,00) = 0.5*100 = 58,3 % por aproximación equivalente al 50%

- **FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS PENDIENTES DE SER ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA**

(Valor total del contrato u orden compra - valor de los bienes o servicios entregados por el contratista) / (Valor total del contrato u orden compra) * 100 = porcentaje de bienes o servicios pendientes de ser entregados por el contratista.

($ 4.343.808,00 - $ 2.533.888,00) = $ 1.809.920,00 / $ 4.343.808,00 **=** (0,42) *100 = 42 % por aproximación equivalente al 50%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución

del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
006	$ 361.984	21/12/2023	$ 361.984	DAN4512	No aplica	No aplica	No aplica
	$ 361.984	21/12/2023	$ 361.984	DAN4641	No aplica	No aplica	No aplica

Teniendo en cuenta que el anterior cuadro no está estructurado para un contrato de arrendamiento, se registra la presente nota para aclarar la información que se discrimina en cada casilla, así:
No. de acta o constancia de recibido: *No se registra el No. consecutivo del soporte de consignación, el cual no contiene*
Valor recibido: *valor consignado correspondiente al canon mensual del arriendo*
Fecha de recibido: *se registró la fecha en que se realizó la consignación*
Valor facturado: *valor consignado el cual corresponde al valor de la factura que expide la oficina de Tesorería DIRAN*
No. factura: *se registró el número de la factura que expide la oficina de Tesorería DIRAN.*
Valor pagado: *no aplica*
Valor deducciones: *no aplica*
No. orden de pago: *no aplica*

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

3. RECOMENDACIONES

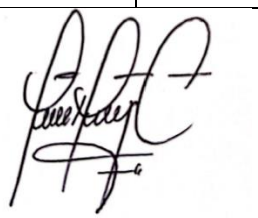
Se le recalca a la ARRENDATARIA los pagos oportunos oportuno en los primeros 5 días de cada mes como está estipulado el canon, de no ser así la entidad se verá obligada hacer uso del incumplimiento de la misma, de lo cual puede ocasionar la cancelación del contrato.

4. CONCLUSIONES

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

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

Atentamente,



Firma_____

Intendente **JULIANA MONROY CERQUERA**
Responsable Grupo Logístico REGAN4
Supervisor Contrato u orden de Compra PN DIRAN 02-1-10018-23
Correo electrónico: juliana.monroy@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3185327440