

Página 1 de 17	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U	
Versión: 5	ORDENES DE COMPRA	

GS-2024 - 1189381221 / DIREC EVCAL - 29.25

Sibaté, 09 de agosto de 2024

Señor coronel
JIMY BARBERI FORERO
Director Escuela
Kilómetro 20 Vía-Sibaté

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 53-1-30001-24

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_O FINAL

Periodo del informe de supervisión

Desde	04/07/2024	Hasta	04/08/2024
-------	------------	-------	------------

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 GS-2024-006079-ESJIM del 04 de julio de 2024 el señor coronel JIMY BARBERI FORERO, obrando en calidad de director de la escuela nombro como supervisor del contrato del KIOSCO al señor intendente MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS responsable Evaluación y Calidad Educativa.
- Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual
- Numero de informes supervisión presentados y publicados al SECOP II: 0
 - El presente informe es el primero que se realiza en la supervisión del contrato

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	No. 53-1-30001-24
------------------------------------	-------------------

Página 2 de 17	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL									
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA										
Fecha: 12-03-2021											
Versión: 5											
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	De conformidad con la cláusula Primera , ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".										
Contratista	Nombre: JOHN HERMIDA LOSADA Cédula de Ciudadanía No. 117.646.414 de Florencia-Caquetá Ciudad Notificación: Soacha-Cundinamarca Dirección: Carrera 4 No. 11-27 Teléfono: 3112195704 - 3112082809 E-mail: dhermidabar23@gmail.com										
Representante legal	JOHN HERMIDA LOSADA CC: 17.646.414 expedida de Florencia-Caquetá										
Valor inicial del contrato u orden de compra	El VALOR TOTAL del contrato durante la vigencia es de TREINTA Y TRES MILLONES TREINTA Y CINCO MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS (\$33.035.520,00) moneda corriente, discriminados así: <table border="1" data-bbox="586 993 1414 1062"> <thead> <tr> <th>MESES</th> <th>CANON MENSUAL</th> <th>VALOR TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12</td> <td>\$ 2.752.960,00</td> <td>\$ 33.035.520,00</td> </tr> </tbody> </table>		MESES	CANON MENSUAL	VALOR TOTAL	12	\$ 2.752.960,00	\$ 33.035.520,00			
MESES	CANON MENSUAL	VALOR TOTAL									
12	\$ 2.752.960,00	\$ 33.035.520,00									
	CANON MENSUAL es de DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS (\$ 2.752.960,00) moneda corriente.										
Valor adiciones del contrato u orden de compra	\$0										
Valor total del contrato u orden de compra	<table border="1" data-bbox="561 1325 1442 1461"> <thead> <tr> <th>LAPSO DE MESES</th> <th>CANON MENSUAL</th> <th>VALOR TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 al 12</td> <td>\$ 2.752.960,00</td> <td>\$ 33.035.520,00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">VALOR TOTAL DEL CONTRATO</td> <td>\$ 33.035.520,00</td> </tr> </tbody> </table> VALOR TOTAL DEL CONTRATO ES DE TREINTA Y TRES MILLONES TREINTA Y CINCO MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS (\$33.035.520,00) moneda corriente.		LAPSO DE MESES	CANON MENSUAL	VALOR TOTAL	1 al 12	\$ 2.752.960,00	\$ 33.035.520,00	VALOR TOTAL DEL CONTRATO		\$ 33.035.520,00
LAPSO DE MESES	CANON MENSUAL	VALOR TOTAL									
1 al 12	\$ 2.752.960,00	\$ 33.035.520,00									
VALOR TOTAL DEL CONTRATO		\$ 33.035.520,00									
Plazo de ejecución inicial	El contrato tendrá una duración de doce (12) meses, contados a partir de la aprobación de la garantía única y bajo el cumplimiento de los requisitos de ejecución y carta de notificación de inicio al arrendatario.										
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	04/07/2024										
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	04/07/2025										

Página 3 de 17	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA	
Versión: 5		
compra (pactada inicialmente)		
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A	
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A	
Adiciones	N/A	
Modificatorios	N/A	
Prorrogas	N/A	
Otros	N/A	

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

1.1 Acciones adelantadas:

- Se realizó acta de inicio de contrato el día 04/07/2024 con número AE-2024-001296-ESJIM, donde se dejó una serie de compromisos para ser cumplidos por el arrendatario.
- El arrendatario mediante comunicado oficial Nro. GE-2024-000871-ESJIM de fecha 24/07/2024, solicita el cierre de la cafetería denominada el lago de patos, desde el día 27 de julio de 2024 hasta el día 03/08/2024, lo anterior teniendo en cuenta acuerdo que se llevo a cabo en reunión de contratistas.
- Mediante comunicado oficial electrónico Nro. GS-2024-006926-ESJIM, se notifico al arrendatario del pago de servicio de energía consumido en el mes de julio de 2024.
- Mediante comunicado oficial electrónico Nro. GS-2024-006927-ESJIM, se notificó al jefe del grupo financiero de la consignación que realiza el arrendatario por motivo de pago de energía del mes de julio de 2024.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

ANEXO No. 2

CONDICIONES TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Las siguientes condiciones técnicas fueron evaluadas por el estructurador del estudio previo como CUMPLE a la oferta presentadas por el señor JOHN HERMIDA LOSADA, y las cuales son de obligatorio cumplimiento para la ejecución del contrato.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIO	OBSERVACIONES
1	El arrendatario se compromete a recibir, cuidar y entregar los elementos que el Almacén de Intendencia otorgue como inventario con ocasión al centro de costos que cuentan la Cafetería el Kiosko el Lago.	SI	El arrendatario al momento no tiene elementos asignados por el almacén de intendencia
2	Para dirigir y garantizar la correcta operación del servicio de la cafetería, el arrendatario certifica por escrito que cuenta con personal altamente capacitado para cumplir con todas las funciones operativas que demande la	SI	El arrendatario presento el certificado antes de

Página 4 de 17		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
	misma se hace referencia a manejo de caja registradora (dinero), manejo de producto (recepción, rotación, almacenamiento, presentación, etc.), servicio al cliente y mantenimiento general básico del punto de venta (aseo, orden, limpieza y desinfección) este personal será para el punto de atención ubicado en la Cafetería el Kiosco del Lago en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con un personal mínimo.		iniciar el contrato, como requisitos previos	
3	El arrendatario debe tener los elementos necesarios para acondicionar el sitio. Como lo son: Equipo de cocina, hornos de microondas, refrigeradores, congeladores, tarja, freidora, licuadoras, cristalería y loza refrigerador para bebidas, coladores, cucharas medidoras, abrelatas, cubiertos, platos (base, extendido, hondo, pastel, tazón, postre), tazas, vasos, cremas, azucareras, saleros, pimenteros, espátulas, batidores, balanza de alimentos, etc., Mantelería Mantel (base, de diseño e individuales), servilletas, delantales para meseros y cocineros, cofias, papelería, botellas y materiales, facturas para proveedores y clientes, Productos de limpieza Lava trastes, detergentes, desengrasantes, escobas, esponjas, al igual que la logística para que desempeñe su objeto social a cabalidad, de igual manera contará con el recurso humano idóneo para este servicio, ya que la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" solo arrendara el local para el desarrollo de sus actividades de acuerdo al objeto.	SI	El arrendatario cumple con lo establecido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato	
4	El personal que vaya a cumplir con el objeto del presente contrato, debe ser ampliamente entrenado en la preparación, manejo y venta de alimentos y bebidas, administración de puntos de venta y metodologías que garanticen un óptimo servicio al cliente que supere sus expectativas.	SI	El arrendatario cumple con lo establecido, de igual forma se le recomienda que debe cumplir con esta condición.	
5	El arrendatario debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el objeto del presente proceso, así: Jefes de turno: Cuando se trabaja en una franja horaria amplia suele ser habitual hacer turnos y nombrar un responsable de cada turno. Encargado de caja: Se trata de las personas que responden de los cuadros de caja. Personal de cocina: Se trata de las personas encargadas de la elaboración de alimentos. Equipo de limpieza: Se responsabiliza de la higiene de sala, servicios y cocinas. Es un punto que se debe controlar de manera intensa, para que el establecimiento permanezca en perfectas condiciones de aseo e higiene.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato.	
6	Todas las personas que laboren en la cafetería y se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipular y preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas cubrir nariz y boca. Igualmente, el administrador debe usar gorro.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato	
7	Al perfeccionamiento del presente proceso, el arrendatario, se compromete a presentar a la Oficina de Contratos de la Escuela de Suboficiales, las hojas de vida del personal que trabajará en el local, Fotocopia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL (seguridad social), y además allegar formato de estudio de confiabilidad, así mismo informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida y formatos correspondientes de manera inmediata.	SI	Se dejó como compromiso en el acta de inicio Nro. AE-2024-001296-ESJIM	
8	El arrendatario se compromete a ejecutar el desarrollo contractual en el horario de atención al personal, según lo estipule la escuela y previa coordinación con el supervisor del contrato. Nota: en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato	

Página 5 de 17	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

	Asimismo, el oferente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, entre otros).		
9	El arrendatario se compromete a ofrecer calidad del servicio, calidad de los elementos ofrecidos, brindando buena atención y satisfacción al cliente.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
10	El arrendatario fijará en lugar visible el listado de precios, igualmente deberá presentar una carta donde se especifique los precios de los alimentos, bebidas y demás servicios adicionales que ofrezca. los precios se incrementarán solo mediante acuerdo entre las partes contratantes previa solicitud por escrito del arrendatario y posterior estudio de mercado emanado por el supervisor del contrato asignado y de acuerdo con las reglas estipuladas en el estatuto del consumidor y la superintendencia de industria y comercio.	SI	Se dejo como compromiso en el acta de inicio Nro. AE-2024-001296-ESJIM
11	El arrendatario deberá devolver el inmueble en óptimas condiciones y a responder por pérdidas y daños cuando se demuestre su responsabilidad, así mismo a responder por daños y/o perjuicios que cause a terceros.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
12	El arrendatario fijará de común acuerdo con el supervisor del contrato una hora para atender a los proveedores.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones
13	La calidad y buen estado de los productos, deben estar sometidos a la aprobación del arrendador o de la persona a quien se le delegue la función. Efectuando para ello revistas constantes de manera conjunta. Mantener nevera de tránsito necesaria para almacenar las muestras de la alimentación ofrecida en las setenta y dos (72) horas anteriores refrigerándolas permanentemente. Los productos deberán ser variados, teniendo en cuenta y obedeciendo la carta de menús presentados en la oferta.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
14	Las personas que el arrendatario contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateos y requisas efectuadas por la ESJIM.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
15	No podrá instalar máquinas de juegos de azar o suerte y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	SI	Cumple con lo exigido y se realizó la recomendación
16	Las medidas de seguridad tanto personal como de instalaciones serán enteramente del arrendatario y bajo su responsabilidad, eximiendo de cualquier responsabilidad al arrendador.	SI	Cumple con lo exigido y se realizó la recomendación
17	<p>NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS: Deberá dar cumplimiento a la norma técnica sectorial colombiana NTSUSNA007 requisitos sanitarios para la manipulación de los alimentos</p> <p>La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.</p> <p>La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados.</p> <p>Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación,</p>	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato

Página 6 de 17	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
<p>la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos.</p> <p>Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.</p> <p>Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero.</p> <p>Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos.</p> <p>Para la manipulación de productos "cármicos y aves" se establecen los siguientes requisitos:</p> <p>Recepción Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anomalías. La temperatura de los productos cármicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C.</p> <p>Adecuación El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4° C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frío. Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso. Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada. Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación.</p> <p>Almacenamiento Se debe almacenar las carnes en las unidades de frío correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente. En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo. Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.</p> <p>Preparación Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70°C sin interrupción del proceso de cocción. Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación final. No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.</p> <p>Servicio Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:</p> <p>Recepción Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anomalías.</p> <p>Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Adecuación Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud.</p>		

Página 7 de 17	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

	<p>Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.</p> <p>Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.</p> <p>Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.</p> <p>Almacenamiento</p> <p>Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación.</p> <p>Preparación</p> <p>Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente.</p> <p>Servicio</p> <p>Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación.</p> <p>Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:</p> <p>Recepción</p> <p>Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da.</p> <p>La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.</p> <p>Almacenamiento</p> <p>Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S</p> <p>Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.</p> <p>Preparación</p> <p>Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación.</p> <p>Servicio</p> <p>Deben mantenerse en temperaturas de seguridad.</p> <p>Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad.</p> <p>Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisurados, ni rotos, limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra.</p> <p>Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.</p>		
18	<p>NORMAS SANITARIAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTOS:</p> <p>Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y/o alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. el arrendatario deberá ejercer control permanente para dar cumplimiento a estas normas.</p>	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
19	<p>NORMAS SOBRE EL PERSONAL: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD; El personal</p>	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas

Página 8 de 17		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
	manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año. Deberá anexar		observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato	
20	Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, los alimentos y de las superficies de contacto con éste. Usar vestimenta de trabajo que cumpla con los estándares mínimos para la manipulación de alimentos. El arrendatario será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo Justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato	
21	El arrendatario de ser necesario el uso de guantes, garantizara que estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de lavarse las manos. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapa bocas mientras se manipula alimentos. No está permitido comer, beber o masticar objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de las bebidas y alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de bebidas y alimentos. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas aquí. Cuando se vincule personal nuevo el arrendatario deberá informar por escrito al Director de la Escuela, debiendo adjuntar los documentos que se le exigió al otro personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización. Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento y de acuerdo con las normas legales vigentes. Deberá presentar el examen médico sanitario completo una vez iniciado el contrato y velar por la renovación de los mismos (en caso de vencerse durante la ejecución del contrato), de todo el personal con su respectiva carpeta celuguía con todos los datos y documentos respectivos, así: Examen médico. Fotocopia de la cédula. Certificado de manipulación de alimentos vigente. Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría. Certificado judicial expedido por la Policía Nacional.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato	
22	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 que: presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor, Color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato	

Página 9 de 17	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

	<p>elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o rolda 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 vengán transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.</p> <p>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION</p> <p>Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos:</p> <p>Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.</p> <p>Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.</p> <p>Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale".</p> <p>Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo.</p> <p>Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cms), lugar seco, aireado y con luz. Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación.</p> <p>Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación.</p> <p>Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el ARRENDATARIO deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos.</p> <p>Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.</p>	
23	<p>MATERIAS PRIMAS</p> <p>Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). Deberá retirarse con agua 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).</p> <p>Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse alimentos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán descartarse los productos cuya envoltura presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroidos y los enlatados inflados, cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor.</p>	SI
		Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato

Página 10 de 17		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
	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.			
	<p>EQUIPOS Y UTENSILIOS:</p> <p>Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el arrendatario como losa, grecas, etc. requisitos para la limpieza e higiene de instalaciones, equipos, menaje, lencería y utensilios Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos.</p> <p>Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio.</p> <p>Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.</p> <p>Las instalaciones de la cafetería se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.</p> <p>Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior.</p> <p>En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos.</p> <p>PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:</p> <p>Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes Desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.</p> <p>Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo.</p> <p>PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:</p> <p>Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.</p> <p>El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.</p> <p>El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.</p> <p>La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (mantiles, servilletas y cubre manteles), ésta se realizará siempre por separado. El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado.</p> <p>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 use 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</p> <p>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 tóxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable.</p>			Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
24				SI
	<p>DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <p>Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa</p>			Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para
25				SI

Página 11 de 17	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

	(saliva, moscas). Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. La Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.		el tiempo restante y exigido en el contrato
26	<p>DESPERDICIOS- REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS</p> <p>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.</p> <p>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. Deben tener tapa.</p> <p>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 por 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.</p> <p>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.</p>	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
27	<p>CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.</p> <ul style="list-style-type: none"> Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en este ítem es diferente al control realizado por la ESJIM. Observando el calendario académico del personal que ingresa a cursos a la escuela. Observando las medidas de bioseguridad. No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta. 	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
28	El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente, por lo cual en caso de realizar créditos al personal, dicho cobro será responsabilidad directa del contratista, la Escuela NO se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
29	Deberá tener la capacidad de ofrecer atención a un número mayor de visitantes con personal altamente capacitado y ubicado estratégicamente, con el fin de satisfacer las expectativas de los visitantes brindando un servicio y producto de excelente calidad.	SI	Cumple con lo establecido en el contrato.
30	<p>COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN:</p> <p>El arrendatario diligenció el Formulario Compromiso Anticorrupción, <u>debidamente diligenciado y firmado.</u></p>	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
31	ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD: en virtud del presente proceso, el arrendatario se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato, y que se encuentra marcada como confidencial; así como sobre los lugares a los cuales tenga	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para

Página 12 de 17		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
	acceso con ocasión de su servicio o bien a adquirir y sea revelada información marcada como confidencial. Nota: el arrendatario diligenció el Formulario acuerdo de confidencialidad, <u>debidamente diligenciado y firmado.</u>			el tiempo restante y exigido en el contrato
	SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL			
32	El arrendatario diligencio del formulario compromisos con el sistema de gestión ambiental, debidamente firmado por la persona que prefiere contratar.	SI		Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
33	Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando.	SI		Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
34	<p>1. El arrendatario se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual.</p> <p>2. El arrendatario se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual.</p> <p>3. El arrendatario deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No.03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.4 "En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 Cafeterías o restaurantes", así:</p> <p>Numera 4.4. En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales</p> <ul style="list-style-type: none">El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario.El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad).El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo.El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. <p>Numeral 4.4.1 Cafeterías o restaurantes.</p>	SI		Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato

Página 13 de 17	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U	
Versión: 5	ORDENES DE COMPRA	

- El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material sólido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.
- Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.
- El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.
- El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.
- El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.
- El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.
- Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual forma en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.
- Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.
- Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por

Página 14 de 17		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
	<p>el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.</p> <ul style="list-style-type: none">Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. <p>4. El oferente asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional.</p> <p>5. El oferente deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel".</p>			
35	El arrendatario se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato.	
36	Compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato.	
37	Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del ARRENDATARIO.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato.	
38	El oferente certificará que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato.	
SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
39	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: El arrendatario deberá atender lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional y los Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional; por lo cual diligencie el Formulario Compromisos con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, debidamente firmado.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato.	
40	Los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural (en los casos que aplique), estarán a cargo del arrendatario, ocasión que lo obliga a cancelar en la cuenta bancaria que determine la Entidad, el valor resultante de la multiplicación entre el valor de la unidad de medida facturada a la Entidad, y el consumo generado en cada medidor instalado, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último.	SI	Se realiza pago por concepto de energía del mes de julio con número de recibo 142336925 con fecha 01/08/2024 por valor de \$792.150. De igual forma se anexa el pago de recibo de servicio	

Página 15 de 17	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA	
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

			de gas, es de anotar que este servicio de gas no esta a nombre de la escuela.
41	Remitir copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento dentro del 4 al 7 de cada mes, de acuerdo al día del mes que se realice la aprobación de la póliza y la carta de inicio de ejecución, al Supervisor del Contrato, para su respectivo control.	SI	Se realiza pago por concepto de pago de arrendamiento del mes de julio con número de recibo 142336084 con fecha 04/07/2024. Se realiza pago por concepto de pago de arrendamiento del mes de agosto con número de recibo 142336920 con fecha 01/08/2024

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se presentaron novedades, situaciones anormales o de relevancia.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (30) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (330) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará en favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas de un canon por valor mensual de **DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS (\$ 2.752.960,00) moneda corriente**, dentro de los cinco días hábiles siguientes al vencimiento del plazo para pagar el canon de arrendamiento, el valor del canon de arrendamiento será consignado en la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS INTERNOS ESJIM

NIT: 800.141.206-7

BANCO: BANCO POPULAR

NUMERO DE CUENTA: 110 033 06025-2

CODIGO: 07

TIPO DE CUENTA: CORRIENTE.

OFICINA: BANCO POPULAR, SIBATÉ.

En caso de generar prórroga al plazo de ejecución, se debe realizar el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC). Para lo cual se realizará un ofrosí modificadorio al contrato principal.

PARÁGRAFO PRIMERO: El canon de arrendamiento no incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural, por tal motivo, se debe instalar medidores para los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y gas natural, de conformidad con el Instructivo 024 del 24/09/2020, donde el arrendatario tendrá la responsabilidad de cancelar en la cuenta bancaria que determine la Entidad, el valor resultante de la multiplicación entre el valor de la unidad de medida facturada a la Entidad y el consumo generado en cada medidor instalado, este pago se deberá realizar junto con el

Página 16 de 17	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	CONTRATOS	
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último. Posterior al lapso de ausencia para determinar el consumo de cada servicio público que no tenga medidor instalado, la Entidad actuará retroactivamente mediante promedio de consumo presentado entre los primeros tres (3) meses de referencia.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Medidores: con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kW y m3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se debe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal, lo cual le corresponde a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" hacer la instalación de cada uno y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo).

La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", asumirá el gasto de las instalaciones de las acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal.

PARAGRAFO TERCERO: En ningún caso podrá el ARRENDATARIO efectuar modificación alguna a las instalaciones, sean eléctricas, hidráulicas o instalar tuberías de agua y gas, sin previo permiso escrito por parte del ARRENDADOR. Asimismo, cualquier cuenta de servicio público que se encuentre o se origine dentro de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" que se haga uso y/o beneficio de parte del ARRENDATARIO debe ser previamente aprobada por la ordenación del gasto, gestión realizada a través de la supervisión, de lo contrario, no podrá hacer uso y/o beneficio de citada cuenta, aunado a ello, el pago tardío de estas obligaciones genera la terminación unilateral del contrato de manera inmediata.

PARAGRAFO CUARTO: El supervisor del contrato debe velar por el cumplimiento del pago oportuno dentro de los días establecidos en la cláusula del contrato, si el arrendatario incumple lo establecido en el contrato, el supervisor debe informar al ordenador del gasto la novedad presentada con la respectiva tasación de los perjuicios y daños a la administración, por el incumplimiento de las cláusulas pactadas.

PARAGRAFO QUINTO: Mora, se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, la cual se aplicará mediante multa(s) cuyo valor se liquidará con base en uno cero puntos cinco (0.5%) al valor del canon de arrendamiento. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella en audiencia de debido proceso.

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	\$33.035.520,00	100%
Valor total de las entregas	\$5.505.920,00	16.7%
Valor total facturado	0	0%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	0	0%
Valor pendiente de entrega	\$27.529.600,00	83.3%

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)

Página 17 de 17

Código: 2BS-FR-0019

Fecha: 12-03-2021

Versión: 5

ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS

INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA



POLICÍA NACIONAL

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
Recibo No 142336084 de fecha 04/07/2024	\$2.752.960,00	Del 04/07/2024 al 04/08/2024	N/A	N/A	\$2.752.960,00	N/A	N/A
Recibo No 142336920 de fecha 01/08/2024	\$2.752.960,00	Del 04/08/2024 al 04/09/2024	N/A	N/A	\$2.752.960,00	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes (N/A)

5 RECOMENDACIONES

El contrato se cumplió con lo establecido en los diferentes ítems, sin presentar novedades, situaciones anómalas o de relevancia durante su ejecución, por lo cual se exalta en el contratista el cumplimiento con todas y cada una de las obligaciones adquiridas y especificaciones técnicas exigidas al momento de la terminación de objeto contractual.

6 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 <u>X</u>	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

Grado y Nombre: **IT MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS**

Cargo: responsable Evaluación y Calidad Educativa

Supervisor Contrato No. 53-1-30001-24

Correo electrónico: miguel.morales1428@correo.policia.gov.co

No. Celular: 3134630385

**CERTIFICACION DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD
SOCIAL Y PARAFISCALES**

Yo, **JHON HERMIDA LOSADA**, identificado con cédula de ciudadanía No **17.646.414** en calidad de representante legal de la empresa KIOSCO LOS PATOS, mediante el presente documento me permito manifestar bajo la gravedad de juramento que me encuentro al día y a paz y salvo por todo concepto de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales del personal vinculado, que me resultan exigibles por Ley.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 2007.

Dada en Sibaté, a los 1 días del mes de agosto del año 2024.



JHON HERMIDA LOSADA

C.C. No 17.646.414 de Florencia Caquetá

Simple

PAGOSIMPLE | Constancia de Pago Afiliados

Nro Planilla: 1065756580

Fecha de creación del

jueves, 08 de agosto de 2024 04:24:09 PM

Periodo de Cotización: 2024-07

Periodo de Servicio: 2024-08

Tipo Planilla: E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS.

PAGADA 08/08/2024

Se certifica que en la fecha 2024-08-08, la empresa VIDANTA SAS con documento de identificación N°901711690, canceló los aportes de seguridad social correspondientes a los siguientes empleados y dirigido a las siguientes entidades:

DATOS DE LOS AFILIADOS

1. Documento	2. Apellidos y Nombres	3. AFP	4. EPS	5. CTP	6. CCF	7. Pagó ICBF	8. Pagó SEHA	9. Pagó FSP	10. Pagó MEN	11. Pagó ESAP
CC 910090121	PEREZ FIGUEROA MARIA CAMILA	HORVENIR	SALUD TOTAL EPS	ARL SURA	COLSUBSIDIO	NO	NO	NO	NO	NO
CC 1072168575	CALDERON CORDOBA YESICA ALEJANDRA	COLFONDOS	NUEVA EPS S.A. CM	ARL SURA	COLSUBSIDIO	NO	NO	NO	NO	NO
CC 1074808122	CASTILLO GARZON ERICA PAOLA	COLFONDOS	SALUD TOTAL EPS	ARL SURA	COLSUBSIDIO	NO	NO	NO	NO	NO
CC 17645414	HERNANDEZ LOSADA JOHN	COLPENSIONES	COMPENSAR EPS	ARL SURA	COLSUBSIDIO	NO	NO	NO	NO	NO
CC 282957	HERNANDEZ JOSE	COLFONDOS	NUEVA EPS S.A. CM	ARL SURA	COLSUBSIDIO	NO	NO	NO	NO	NO
CC 23225902	AVILAN CRUZ MARIA ANGELICA	PROTECCION	SALUD TOTAL EPS	ARL SURA	COLSUBSIDIO	NO	NO	NO	NO	NO

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.



PROSER
PROTECCIÓN Y SERVICIOS



PROSER JP
NIT 901264242-7
CRA 7 10 - 95 LOCAL 3 EN LA
ESTACIÓN DE SERVICIO TERPEL
3227023676 - (601) 0215414
SIBATÉ

Recibimos de	JOSE HERNANDEZ	Fecha recibo	Medio de pago	Recibo de Caja No.
C.C.	282957	SIBATÉ, 04 DE JULIO DE 2024	EFFECTIVO	10979
Dirección	CARRERA 6 4 22 SAN BENITO SIBATE			
Teléfono	3219582771			
Concepto	SERVICIO DE SEGURIDAD SOCIAL JUNIO 2024			
EMPRESA	PROSER JP			
ADMINISTRADORAS	EPS: NUEVA EPS - ARL: SUR - CAJA: COMPENSAR			
El valor de	CIENTO OCHENTA MIL PESOS			
Observaciones:				

	Valor
\$	180.000
Total	180.000

CANCELADO

FIRMA DEL ASESOR	FIRMA DEL CLIENTE
PAOLA SERRANO	

PROSER
PROTECCIÓN Y SERVICIOS



PROSER JP
NIT 901264242-7
CRA 7 10 - 95 LOCAL 3 EN LA
ESTACIÓN DE SERVICIO TERPEL
3227023676 - (601) 0215414
SIBATÉ

Recibimos de
C.C.
Dirección
Teléfono
Concepto
EMPRESA
ADMINISTRADORAS
El valor de
Observaciones:

MARIA ANGELICA AVILAN CRUZ

53925002

CARRERA 10 4 B 51 BOLCANES SAN JOSE SIBATE

3209471895

SERVICIO DE SEGURIDAD SOCIAL JUNIO 2024

GESTIONES Y OBRAS

EPS: SALUD TOTAL - ARL: SURA - CAJA: COMPENSAR

CIENTO NOVENTA MIL PESOS

Fecha recibo

SIBATÉ, 04 DE JULIO
DE 2024

Medio de pago

EFFECTIVO

Recibo de Caja No.

10980

Valor

\$

190.000

Total

190.000

FIRMA DEL ASESOR

FIRMA DEL CLIENTE

PAOLA SERRANO

PROSER
PROTECCIÓN Y SERVICIOS



PROSER JP
NIT 901264242-7
CRA 7 10 - 95 LOCAL 3 EN LA
ESTACIÓN DE SERVICIO TERPEL
3227023676 - (601) 0215414
SIBATÉ

Recibimos de	MARIA CAMILA PEREZ FIGUEREDO	Fecha recibo	Medio de pago	Recibo de Caja No.
C.C.	1010090121	SIBATÉ, 04 DE JULIO	EFFECTIVO	10981
Dirección	CARRERA 6 A 42 12 SUR SIBATE	DE 2024		
Teléfono	3224559041			
Concepto	SERVICIO DE SEGURIDAD SOCIAL JUNIO 2024			
EMPRESA	GESTIONES Y OBRAS			
ADMINISTRADORAS	EPS:FAMISANAR ARL SURA CAJA COLSUBSIDIO			
El valor de	CIENTO NOVENTA MIL PESOS			
Observaciones:				

FIRMA DEL ASESOR	FIRMA DEL CLIENTE
PAOLA SERRANO	



**CRA 7 10 - 95 LOCAL 3 EN LA
ESTACIÓN DE SERVICIO TERPEL
3227023676 - (601) 0215414
SIBATÉ**

1189381221

PROSER
PROTECCIÓN Y SERVICIOS



PROSER JP
NIT 901264242-7
CRA 7 10 - 95 LOCAL 3 EN LA
ESTACIÓN DE SERVICIO TERPEL
3227023676 - (601) 0215414
SIBATÉ

Recibimos de

ERICA PAOLA CASTILLO GARZON

Fecha recibo

Medio de pago

Recibo de Caja No.

C.C.

1074808122

Dirección

TRANSVERSAL 4 4 03 PABLO NERUDA SIBATE

SIBATÉ, 04 DE JULIO
DE 2024

EFFECTIVO

10982

Teléfono

3209661623

Concepto

SERVICIO DE SEGURIDAD SOCIAL JUNIO 2024

EMPRESA

GESTIONES Y OBRAS

ADMINISTRADORAS

EPS:SALUD TOTAL ARL: EQUIDAD CAJA COLSUBSIDIO

El valor de

CIENTO NOVENTA MIL PESOS

Valor

\$

190.000

Total

190.000

Observaciones:

FIRMA DEL ASESOR

FIRMA DEL CLIENTE

PAOLA SERRANO

banco popular **ESTE ES SU BANCO**
www.bancopopular.com.co

CIUDAD BATE DIA 04 MES 03 AÑO 2024 LOCAL ☐ NACIONAL ☐ RECAUDO ☐ NACIONAL ☐ COMPROBANTE DE PAGO No. **142336084**
CIUDAD NACIONAL ☐ RECAUDO NACIONAL ☐ COMPROBANTE DE PAGO No. **142336084**
DEPOSITANTE John Hernandez C.C. O CÓDIGO 1764641764641 CUENTA CORRIENTE ☒ CUENTA DE AHORROS ☐
DIRECCIÓN DEL DEPOSITANTE 6693 TELÉFONO 312195704 NÚMERO DE LA CUENTA 1113131015121512
RELACIÓN DE PAGOS No. DOCUMENTO (FACTURA) VALOR NOMBRE DE LA CUENTA o SOCIO Internal ESJIM
NÚMERO DE LA TARJETA DE CRÉDITO 6693
FORMA DE PAGO EFECT. CANJE CTA. CTE. CHEQ. BANC.
SI ACEPTA EL PAGO PARCIAL ANOTE AL RESPALDO DEL (LOS) CHEQUE (S) "ACEPTO PAGO PARCIAL"
NOMBRE DEL BANCO o (No. DE COMPENSACIÓN) No. CTA DEL CHEQUE VALOR
TOTAL DE CHEQUES CONSIGNADOS 752.960.00
INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO AL RESPALDO
EL VALOR TIMBRADO A LA SUMA TOTAL INDICADA POR EL DEPOSITANTE EN EL ORIGINAL DE ESTE COMPROBANTE SÓLO IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE LA CANTIDAD DEPOSITADA EN EFECTIVO DE ACUERDO CON EL CITADO COMPROBANTE TODOS LOS CHEQUES RELACIONADOS EN EL ORIGINAL DEL COMPROBANTE SON RECHIDOS SUJETOS A VERIFICACIÓN EN LO QUE RESPECTA A LOS DATOS DE LOS MISMOS.

banco popular **ESTE ES SU BANCO**
www.bancopopular.com.co

CIUDAD BATE DIA 04 MES 03 AÑO 2024 LOCAL ☐ NACIONAL ☐ RECAUDO ☐ NACIONAL ☐ COMPROBANTE DE PAGO No. **142336925**
CIUDAD NACIONAL ☐ RECAUDO NACIONAL ☐ COMPROBANTE DE PAGO No. **142336925**
DEPOSITANTE John Hernandez C.C. O CÓDIGO 1764641764641 CUENTA CORRIENTE ☒ CUENTA DE AHORROS ☐
DIRECCIÓN DEL DEPOSITANTE 6693 TELÉFONO 312195704 NÚMERO DE LA CUENTA 1113131015121512
RELACIÓN DE PAGOS No. DOCUMENTO (FACTURA) VALOR NOMBRE DE LA CUENTA o SOCIO Internal ESJIM
NÚMERO DE LA TARJETA DE CRÉDITO 6693
FORMA DE PAGO EFECT. CANJE CTA. CTE. CHEQ. BANC.
SI ACEPTA EL PAGO PARCIAL ANOTE AL RESPALDO DEL (LOS) CHEQUE (S) "ACEPTO PAGO PARCIAL"
NOMBRE DEL BANCO o (No. DE COMPENSACIÓN) No. CTA DEL CHEQUE VALOR
TOTAL DE CHEQUES CONSIGNADOS 792.150.00
INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO AL RESPALDO
EL VALOR TIMBRADO A LA SUMA TOTAL INDICADA POR EL DEPOSITANTE EN EL ORIGINAL DE ESTE COMPROBANTE SÓLO IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE LA CANTIDAD DEPOSITADA EN EFECTIVO DE ACUERDO CON EL CITADO COMPROBANTE TODOS LOS CHEQUES RELACIONADOS EN EL ORIGINAL DEL COMPROBANTE SON RECHIDOS SUJETOS A VERIFICACIÓN EN LO QUE RESPECTA A LOS DATOS DE LOS MISMOS.

banco popular **ESTE ES SU BANCO**
www.bancopopular.com.co

CIUDAD BATE DIA 04 MES 03 AÑO 2024 LOCAL ☐ NACIONAL ☐ RECAUDO ☐ NACIONAL ☐ COMPROBANTE DE PAGO No. **142336920**
CIUDAD NACIONAL ☐ RECAUDO NACIONAL ☐ COMPROBANTE DE PAGO No. **142336920**
DEPOSITANTE John Hernandez C.C. O CÓDIGO 1764641764641 CUENTA CORRIENTE ☒ CUENTA DE AHORROS ☐
DIRECCIÓN DEL DEPOSITANTE 6693 TELÉFONO 312195704 NÚMERO DE LA CUENTA 1113131015121512
RELACIÓN DE PAGOS No. DOCUMENTO (FACTURA) VALOR NOMBRE DE LA CUENTA o SOCIO Internal ESJIM
NÚMERO DE LA TARJETA DE CRÉDITO 6693
FORMA DE PAGO EFECT. CANJE CTA. CTE. CHEQ. BANC.
SI ACEPTA EL PAGO PARCIAL ANOTE AL RESPALDO DEL (LOS) CHEQUE (S) "ACEPTO PAGO PARCIAL"
NOMBRE DEL BANCO o (No. DE COMPENSACIÓN) No. CTA DEL CHEQUE VALOR
TOTAL DE CHEQUES CONSIGNADOS 752.960.00
INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO AL RESPALDO
EL VALOR TIMBRADO A LA SUMA TOTAL INDICADA POR EL DEPOSITANTE EN EL ORIGINAL DE ESTE COMPROBANTE SÓLO IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE LA CANTIDAD DEPOSITADA EN EFECTIVO DE ACUERDO CON EL CITADO COMPROBANTE TODOS LOS CHEQUES RELACIONADOS EN EL ORIGINAL DEL COMPROBANTE SON RECHIDOS SUJETOS A VERIFICACIÓN EN LO QUE RESPECTA A LOS DATOS DE LOS MISMOS.

**CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD
SOCIAL Y PARAFISCALES**

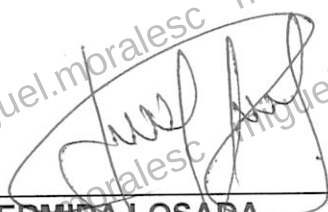
PERSONA NATURAL

Yo, **JOHN HERMIDA LOSADA**, identificada con cédula de ciudadanía No. **17646414**, mediante el presente documento me permito manifestar bajo la gravedad de juramento que me encuentro al día y a paz y salvo por concepto de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales del personal vinculado, que me resultan exigibles por la Ley.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Dada en Sibaté, a los 15 días del mes de abril de 2024

FIRMA:


JOHN HERMIDA LOSADA

REPRESENTANTE LEGAL KIOSKO LOS PATOS

Cédula de ciudadanía No 7.171.828

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO					
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$31,700
LA EQUIDAD SEGUROS	14-29	830,008,686	1	1	\$31,700
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$52,000
COL SUBSIDIO	CCF72	860,007,336	1	1	\$52,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$52,000
COMPENSAR	EP5008	860,066,942	7	1	\$52,000
TOTAL				1	\$135,700

Planilla Resumen

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																																	
EMPLEADO			NOVEDADES											PENSIÓN			SALUD			CCF			RIESGOS					PARAFISCALES					
No.	Identificación	Nombre	ingreso	de	cancelación	tasas	por	veces	igual	con	vac.	aprop.	del	tip.	Código	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Aporte	Código	Días	IBC	Tanfa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SEIA a LCBF	Total Aportes	
SUCURSAL: PLANTA (1 Afiliados)																																	
Centro de Trabajo: OPERARIO (1 Afiliados)																																	
																	\$0														\$0	\$135.700	
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0															\$0	\$135.700
																	\$0																

Página 1 de 1

SuApoorte

**AUTOLIQIDACION
CONSOLIDADA**

71940354

E: PLANILLA EMPRESA

Fecha creación reporte: 2024-07-11, 02:42:05 PM

junio de 2024

Periodo Cotización:

Nro Planilla Corregida: 71938786

PAGADO 09/07/2024

Razón Social	GESTIONES Y OBRAS			Nombre Sucursal	BGT7034	Código Sucursal	7034
Documento	N1900849640			Dirección	CL 6 #13 - 20		
Tipo de Empresa	EMPLEADOR			Teléfono	2388663		
Tipo Persona	JURÍDICA			Forma Presentación	SUCURSAL		
Ciudad	CALI			Departamento	VALLE DEL CAUCA		
Total Afiliados	1			ARIP	LA EQUIDAD SEGUROS DE VIDA		

[illegible][illegible]

Página 1 de 2

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 0180000 57 99 77

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

TOTAL	TOTAL FINAL											
	\$ 460.400											
TOTAL	TOTAL INTERESES DE JURO											
	\$ 0											
SUBTOTAL	SUBTOTAL SIN INTERESES DE JURO											
	\$ 460.400											
Incapacidades	Incapacidades AGP											
	\$ 0											
Incapacidades	Incapacidades Licencias Salidas a Feroz EPS											
	\$ 0											
Aportes	Aportes Min Educación											
	\$ 0											
Aportes	Aportes ESAP											
	\$ 0											
Aportes	Aportes ICIF											
	\$ 0											
Aportes	Aportes Sana											
	\$ 0											
Aportes	Aportes Cajas											
	\$ 151.000											
Aportes	Aportes Riesgos											
	\$ 101.000											
Aportes	Aportes Salud											
	\$ 208.400											
Aportes	Aportes Pensión											
	\$ 0											
IBC	IBC Cajas											
	\$ 3.770.002											
IBC	IBC Riesgos											
	\$ 5.026.658											
IBC	IBC Salud											
	\$ 5.200.004											
TOTAL	TOTAL											
	\$ 0											



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA
EVALUACIÓN Y CALIDAD EDUCATIVA

Fecha:	Sibaté, 04 de julio de 2024		
Hora de inicio:	16:00 horas	Hora de finalización:	17:00 horas
Lugar:	Cafetería kiosco, ubicada en el lago de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"		

ACTA 001 296 DIREC - EVCAL 2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR LA INICIACIÓN DEL CONTRATO NRO. 53-1-30001-24 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT. 52427905-3 Y JOHN HERMIDA LOSADA IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 117.646.414 DE FLORENCIA-CAQUETA CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar:

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

Siendo las 16:00 horas del 04/07/2024, en las instalaciones del local cafetería y comidas rápidas, con un área de 112 m2, ubicado en el kiosco del lago de la escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", se realiza la verificación de asistencia del personal responsable.

2. Lectura del acta anterior.

N/A

3. Verificación de los compromisos.

N/A

4. Temas a tratar

La presente acta es el soporte documental para dar inicio al contrato Nro. 53-1-30001-24 celebrado entre la Policía Nacional - Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" Nit. 52427905-3 y John Hermida Losada identificado con cédula de ciudadanía No. 117.646.414 de florencia-caquetá cuyo objeto es el arrendamiento de un local destinado para prestar el servicio de cafetería y comidas rápidas, con un área de 112 m2, ubicado en el kiosco del lago de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" km 20 vía Sibaté, para la atención del personal de planta de la escuela, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso y visitantes", teniendo en cuenta lo

ACTA – DIREC – EVCAL- 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR LA INICIACIÓN DEL CONTRATO NRO. 53-1-30001-24 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT. 52427905-3 Y JOHN HERMIDA LOSADA IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 117.646.414 DE FLORENCIA-CAQUETÁ CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

anterior se relacionan una serie de compromisos que debe cumplir el Arrendatario en el presente contrato así:

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
3. Responder en los plazos que la **ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la **ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"** o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única, la cual se deberá publicar en la plataforma SECOP II.
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.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el **ARRENDATARIO** deberá informar de tal evento a la **POLICÍA** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
8. Restituir a la **POLICÍA** 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.
9. Cumplir con las buenas practicas ambientales teniendo en cuenta la normatividad vigente, (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 01/11/13, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).
10. Mantener indemne a la **POLICÍA**, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tengan como causa las actuaciones del **ARRENDATARIO**, el **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas, el **ARRENDATARIO** se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la **POLICÍA** por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, el **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la **POLICÍA** para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del local comercial, así mismo ejercerá control personal que ingresa a laborar al local, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el **ARRENDATARIO** y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad, La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del local, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del local, informando con la debida anticipación, mantener en completo aseo las instalaciones del local comercial, y mantener en óptimas condiciones de higiene y sanitarias vigentes.
11. Se hará cargo del manejo de basuras diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el ministerio de salud.
12. Observar todas las disposiciones sobre seguridad industrial e higiénica sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores y usuarios en general. La Escuela de

ACTA - DIREC - EVCAL- 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR LA INICIACIÓN DEL CONTRATO NRO. 53-1-30001-24 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT. 52427905-3 Y JOHN HERMIDA LOSADA IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 117.646.414 DE FLORENCIA-CAQUETÁ CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del ARRENDATARIO, en el evento que se requiera de alguna licencia de funcionamiento e higiene a que haya lugar deberán ser tramitadas por cuenta del ARRENDATARIO ante las autoridades competentes-mantener en perfecto estado de funcionamiento, los elementos utilizados en sus actividades y demás equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y mantenimiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial, adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento del local comercial, y los demás insumos que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la POLICÍA, de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el ARRENDATARIO, dotar al personal utilizando los uniformes correspondientes y su respectivo carnet de identificación de conformidad con las normas previstas, de igual forma los mantendrá afiliados a una EPS y ARL o al sistema de seguridad social, el ARRENDATARIO se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluidos los salarios, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social y demás erogaciones establecidas por la Ley o se establezcan, desarrollar sus actividades, dentro del espacio designado en el objeto contractual ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", en los horarios autorizados y preestablecidos por la misma.

13. Cancelar el canon o precio de arrendamiento por el valor y la puntualidad establecida en este contrato.
14. Restituir los inmuebles a la POLICÍA al terminar este contrato, o sus prórrogas, en el mismo estado en el que lo recibe, efectuar las reparaciones locativas, previa autorización escrita del ordenador del gasto, permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la POLICÍA por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela, tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la Ley 9 de 1979, el Decreto-Ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes, realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por todas las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional, cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes, entregar cumplidamente las pólizas de seguros que se exijan en este contrato, de igual manera al perfeccionamiento del presente documento, el ARRENDATARIO, se compromete a presentar al Grupo de Contratos de la Escuela de Suboficiales, las hojas de vida del personal que trabajará en el local junto con las fotocopias de los contratos, fotocopias de afiliación a un fondo de pensión, salud y ARL, asimismo, informará cualquier cambio del personal que se requiera, allegando las hojas de vida correspondientes, deberá existir botiquín de primeros auxilios con medicamentos con fechas vigentes, el personal que labore deberá portar el carné de identificación y ARL vigente, no ingresar personas sin autorización expresa de la Dirección de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", la atención se autoriza a través de un administrador y/o el personal que a la fecha de este contrato se solicite autorización para ingresar como empleados por parte del ARRENDATARIO, mantener para el desarrollo del objeto del contrato todos los elementos y equipos indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio, el ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado

ACTA – DIREC – EVCAL- 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR LA INICIACIÓN DEL CONTRATO NRO. 53-1-30001-24 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" (NIT. 52427905-3 Y JOHN HERMIDA LOSADA IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 117.646.414 DE FLORENCIA-CAQUETÁ CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

- por el uso y deterioro, con autorización de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas, para lo cual se deberá dejar constancia de la entrega un paz y salvo por parte del Supervisor del contrato y el Jefe del Almacén de Intendencia.
15. Fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar.
 16. Brindar buen trato al personal en la atención, REPARACIONES LOCATIVAS: las reparaciones llamadas locativas a que es obligado el **ARRENDATARIO** se refiere a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, etcétera, a reponer los cristales quebrados en las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones a las entregadas en el inventario. A mantener en estado de servicio las puertas, ventanas y cerraduras. Asimismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el local y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones a los locales debe solicitar autorización a la **POLICÍA**. La **POLICÍA** no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que el **ARRENDATARIO** desarrolle durante la duración del contrato y quedará a favor del Instituto; INDEMNIDAD: Será obligación del **ARRENDATARIO** mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **ARRENDATARIO** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del **ARRENDATARIO**, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto, las demás que se desprendan del normal desarrollo del contrato, el **ARRENDATARIO** se obliga recibir en calidad de arrendamiento de un Área de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", Responder por la realización del mantenimiento, tanto preventivo como correctivo, de las instalaciones que hacen parte integral del local comercial.
 17. El **ARRENDATARIO** efectuará aseo y desinfección en forma diaria, en el local.
 18. El **ARRENDATARIO** mantendrá en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención de extinción de incendios, disponiendo la instrucción y entrenamiento con énfasis en seguridad industrial pertinente para todos sus funcionarios, el **ARRENDATARIO** debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios, el **ARRENDATARIO** realizará la adquisición bajo su propia cuenta y riesgo, materiales, materia prima y todos los bienes o demás insumos que necesite o requiera para dar cumplimiento a su obligación contractual, el **ARRENDATARIO** venderá y cobrará a los usuarios los servicios ofrecidos en las instalaciones en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato, la **POLICÍA** no descontará por nómina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con el **ARRENDATARIO**, el **ARRENDATARIO** fijará de común acuerdo con la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" una hora para atender a los proveedores.
 19. Se prohíbe la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.
 20. Las personas que el **ARRENDATARIO** contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateos y requisas efectuadas por la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", y la discreción de ingreso a las instalaciones se basaran en virtud de la seguridad de instalaciones policiales, las

ACTA - DIREC - EVCAL- 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR LA INICIACIÓN DEL CONTRATO NRO. 53-1-30001-24 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT. 52427905-3 Y JOHN HERMIDA LOSADA IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 117.646.414 DE FLORENCIA-CAQUETÁ CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

medidas de seguridad, tanto personal como de instalaciones serán enteramente de la **POLICÍA** y bajo su responsabilidad. Eximiendo de cualquier responsabilidad a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", 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. Es de aclarar que el **ARRENDATARIO** deberá presentar al supervisor del contrato las certificaciones de cursos realizados por el personal, junto con la planilla de pago de aportes parafiscales de cada uno de los empleados; **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**: mantener los equipos de emergencia básicos, extintores, botiquín y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos, diseñar y ejecutar el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, dirigido al personal que labora en los casinos, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional, presentar cuando lo solicite ante la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.

21. El **ARRENDATARIO** debe cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones de Salud y Seguridad Ocupacional, el **ARRENDATARIO** se obliga al cumplimiento de toda la normatividad en salud ocupacional y en materia ambiental, así mismo el cumplimiento de las normas y reglamentos que se expidan con posterioridad a la suscripción del contrato y sean aplicables; **OTRAS OBLIGACIONES**: el **ARRENDATARIO** se obliga a firmar los inventarios que serán actualizados por la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".
22. Utilizar las áreas del local para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por la **POLICÍA** y las de seguridad industrial. Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reponer y/o reparar los elementos, bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas, responder por todo daño que sufran los bienes, equipos, enseres, elementos entregados e inmuebles, salvo el deterioro normal, el **ARRENDATARIO** no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella, el **ARRENDATARIO** se compromete a cancelar los salarios, prestaciones sociales y demás erogaciones al personal que contrate, los proveedores del **ARRENDATARIO** deberán cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que modifiquen o reglamenten, el **ARRENDATARIO** deberá suministrarle al Grupo de Contratos de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", el número de teléfono fijo y/o celular, dirección y correo electrónico en caso que se requiera para agilizar el servicio prestado y efectuarle las recomendaciones y asegurar el cabal cumplimiento del contrato.
23. El **ARRENDATARIO** debe informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de la empresa para efectos del control de seguridad, el **ARRENDATARIO** cumplirá las demás establecidas en el contrato o inherentes a la naturaleza del mismo, el **ARRENDATARIO** deberá responder por la calidad de los elementos que ofrece y la buena prestación del servicio a los clientes que lo requieran, asimismo, deberá dar las garantías necesarias para subsanar reclamaciones en los productos y elementos y/o servicios que ofrece en el local comercial, amparando a **POLICÍA** de cualquier daño o inconformidad a terceros. No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con

ACTA – DIREC – EVCAL- 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR LA INICIACIÓN DEL CONTRATO NRO. 53-1-30001-24 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT. 52427905-3 Y JOHN HERMIDA LOSADA IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 117.646.414 DE FLORENCIA-CAQUETÁ CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

autorización del arrendador, El arrendatario no deberá realizar mejoras directas o modificaciones al inmueble, distintas de las locativas, sin autorización de la Dirección de la Escuela.

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	Arrendatario	Del 4 al 7 de cada mes
Deberá remitir planilla integral de autoliquidación de aportes comprobante de pago (SOI)		
Deberá remitir certificado expedido por el contador público, revisor fiscal o representante legal del pago de aportes parafiscales de sus empleados		
Estar pendiente de las fechas y documentos que deben hacer entrega al supervisor del contrato	Arrendatario	Permanente
Cancelar los servicios públicos de energía de acuerdo a la medición y costo de los kilovatios que se le notifiquen, debiendo entregar copia de la consignación al supervisor del contrato. mediante consignación, a la cuenta: NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS INTERNOS ESJIM NIT: 800.141.206-7 BANCO: BANCO POPULAR NUMERO DE CUENTA: 110-033 06025-2 CÓDIGO: 07 TIPO DE CUENTA: CORRIENTE. OFICINA: BANCO POPULAR, SIBATÉ	Arrendatario	Del 4 al 7 de cada mes
Debe instalar contador independiente de energía con el fin de llevar el registro de consumo.	Arrendatario	INMEDIATO (PLAZO MÁXIMO 05/07/2024)
Entregar copia del pago del recibo de servicio público "Gas"	Arrendatario	Del 4 al 7 de cada mes
Cancelar el canon o precio de arrendamiento por el valor y la puntualidad establecida en este contrato VALOR MENSUAL (\$ 2.752.960,00). mediante consignación, a la cuenta:	Arrendatario	Del 4 al 7 de cada mes

ACTA – DIREC – EVCAL– 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR LA INICIACIÓN DEL CONTRATO NRO. 53-1-30001-24 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT. 52427905-3 Y JOHN HERMIDA LOSADA IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 117.646.414 DE FLORENCIA-CAQUETÁ CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS INTERNOS ESJIM NIT: 800.141.206-7 BANCO: BANCO POPULAR NUMERO DE CUENTA: 110 033 06025-2 CODIGO: 07 TIPO DE CUENTA: CORRIENTE. OFICINA: BANCO POPULAR, SIBATÉ		
Fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar	Arrendatario	INMEDIATO (PLAZO MÁXIMO 05/07/2024)
El ARRENDATARIO efectuará aseo y desinfección en forma diaria, en el local.	Arrendatario	Permanente
Se hará cargo del manejo de basuras, diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el ministerio de salud	Arrendatario	Permanente
Se prohíbe la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica	Arrendatario	Permanente
Informar al supervisor del contrato cualquier novedad, situación especial y demás que deban ser de conocimiento con el fin de no generar situaciones que puedan ocasionar inconformismo o malestar y por consiguiente llamados de atención.	Arrendatario	Permanente
No deben estar personas laborando que no estén reportadas al supervisor del contrato y/o que no cuenten o reporten la información legal requerida como lo son los parafiscales correspondientes.	Arrendatario	Permanente

CONVOCATORIA. Cuando se requiera

IT MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS
Supervisor Contrato

JOHN HERMIDA LOSADA
Arrendatario

Elaborado por: IT, Miguel Dario Morales Ceballos
Revisado por: IT, Miguel Dario Morales Ceballos
Fecha de elaboración: 04 de julio de 2024
Ubicación: Equipos/Datos d/ Año 2023/ actas

Kilómetro 20 Vía Sibaté
Teléfono 5159600 ext: 30211
esjim.guged@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA