No. GS-2024- - /ESECU-

Villavicencio, 19 septiembre de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL _

Periodo del informe de supervisión

Desde	**12/08/2024**	**Hasta**	**11/09/2024**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la *"Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

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

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

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:11**

contrato u orden de compra	
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	12/09/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Adiciones	NO APLICA
Modificatorios	MODIFICACIÓN N°001, VALOR DEL CONTRATO SIN IVA, SETENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS UN MIL PESOS CON SESENTA CENTAVOS (77. 783.601-60) a partir del 20 noviembre del 2023, se estableció la modificación en la cláusula tercera y clausula cuarta. MODIFICACIÓN N°002, MODIFICACIÓN A LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACIÓN (18.240,00), a partir del 06 de mayo del 2024 se estableció la modificación en la cláusula primera.
Prorrogas	NO APLICA
Otros	NO APLICA

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

1.1 Acciones adelantadas:

Durante el mes reportado se evidenciaron novedades que se reportaron mediante comunicación oficial GS-2024-005814-ESECU, dejando en conocimiento las situaciones presentadas durante el último mes del contrato en mención.

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

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

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO:		
HORARIO: LUNES A VIERNES: el servicio debe iniciar a partir de las 04:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato. SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 05:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato.	SI	En el último mes no se reportan novedades y se supervisa el estricto cumplimiento al horario que se tiene establecidos.
CANON DE ARRENDAMIENTO. el valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avaluó comercial según la modificación 1 del contrato N° 80-1-30096-23 emitido mediante correo electrónico de fecha 28/11/2023, se estableció en la suma de SETENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS	SI	En el periodo reportado el contratista cumple con los compromisos pactados enviando soporte de pago el día

y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos		
El CONTRATISTA deberá realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino	SI	En el último periodo evaluable, se cumple con este ítem, el cual no presenta ninguna novedad
En atención a la Decreto N°5 596 11/04/2016 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones", el CONTRATISTA debe entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente, dejando constancia de lo actuado, con el fin para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables.	SI	En el último periodo evaluable, se cumple con este ítem, el cual no presenta ninguna novedad
El CONTRATISTA deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parranetos fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el CONTRATISTA deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos [os parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales	SI	Se realizó con la empresa SAFUEX nit: 79424324-9
El CONTRATISTA no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	En la verificación del mes de junio a julio, no se logró percibir alguna sustancia peligrosa, tampoco la disposición de las mismas.
Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el CONTRATISTA deberá: Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. Eliminar el uso de mezcladores plásticos	SI	Durante el último mes no hubo la necesidad de emplear bolsas plásticas, pitillos ni nada de lo que habla la Ley 1973 del 19/07/2019, la Resolución 2184 del 2019, resolución 668 de 2016
El CONTRATISTA se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTSUSNA Sectorial 009 del 2007 - ICONTEC	SI	Se solicita el certificado del cumplimiento del presente ítems y el contratista cumple enviando la documentación requerida
El CONTRATISTA se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones", el CONTRATISTA debe presentar certificado de disposición final del aceite de cocina cada dos meses generados al supervisor del contrato.	SI	Se solicita el certificado del cumplimiento del presente ítems y el contratista cumple enviando la documentación requerida
El CONTRATISTA deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del CONTRATISTA.	SI	En esta vigencia no se tiene novedad ya que se enfoca en los permisos o tramites anteriores a iniciar un contrato y/o posteriores que deben ser asumidas por el contratista.

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA: teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el CONTRATISTA cuente como mínimo con el siguiente personal: **CANTIDAD** | **CARGO A DESEMPEÑAR** | **FORMACIÓN ACADÉMICA** | **EXPERIENCIA GENERAL** | **% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO** 1 | Asesor Nutricional | Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa) | Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista** | Permanente del 10 % 1 | Chef | Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida) | Experiencia **mínima de un (1) año** en gastronomía y/o ciencias afines | Permanente del 100% 1 | Control de calidad | Técnico o superior en alimentos. | Experiencia mínima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos | Permanente del 100% 1 | Administrador | Administrador de empresas | Experiencia mínima de 1 año como Administrador a fin con el objeto del contrato. | Permanente del 100% 6 | Auxiliares de cocina | Manipulador de alimentos | N/A | Permanente del 100%	SI	En el ultimo trimestre evaluado se evidencio las revistas realizadas por el supervisor, el cumplimiento del personal necesario para brindar un óptimo servicio
DIETA ESPECIAL: el CONTRATISTA en el evento que se presente alguna eventualidad que afecte la salud de algún estudiante y que por recomendación médica se requiera el suministro de una dieta especial para el tratamiento de patología que presente, este deberá suministrar la alimentación con la dieta especial que así se requiera.	SI	el contratista ha estado dispuesto y presto a las situaciones presentadas y cumpliendo con lo pactado
El CONTRATISTA deberá utilizar las áreas arrendadas para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales.	SI	el contratista utiliza los espacios asignados dentro del contrato, cumpliendo sin novedades
El CONTRATISTA no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, sin reconocer suma alguna por ella.	SI	En las cláusulas firmadas en el contrato se están respetando
El CONTRATISTA se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros	SI	En el último periodo evaluable no se presentó novedad con este ítem.
El CONTRATISTA está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el CONTRATISTA efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Dirección de Educación Policial. El CONTRATISTA en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.	SI	En el último periodo evaluable, se cumple con este ítem, el cual no presenta ninguna novedad
El CONTRATISTA se compromete a utilizar los espacios entregados en calidad de arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana que requiera la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, la alimentación consistente en desayuno, almuerzo, comida a los estudiantes y auxiliares de policía, el menú suministrado será el aprobado a través del funcionario que ejerza la supervisión del contrato. Los alimentos u productos a utilizar deberán ser de alta calidad, nutrición completa -equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional, esta compra se realizara en sitios legalmente establecidos y reconocidos los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.	SI	El contratista tiene claridad en cuanto los deberes de alimentación y productos provenientes de ellos para el consumo de los estudiantes y auxiliares. Implementado las características y cantidades nutricionales
El CONTRATISTA no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, sin reconocer suma alguna por ella.	SI	En el último periodo evaluable, se cumple con este ítem, el cual no presenta ninguna novedad
El CONTRATISTA se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	En el último periodo evaluable, se cumple con este ítem, el cual no presenta ninguna novedad

estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el CONTRATISTA de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.		En el último mes, no se requirió hacer reparaciones, en relación a la higiene, limpieza y salubridad, así como al mantenimiento de los equipos
el CONTRATISTA de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio. Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el CONTRATISTA cuente como mínimo con el siguiente personal:	SI	Durante la vigencia del último mes no se presentaron daños que deban ser asumidos por el contratista
el CONTRATISTA se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del CONTRATISTA incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. No se permite la contratación de menores de edad para la prestación del servicio de restaurante	SI	No están contratados menores de edad y el contratista ha pagado a los empleados que pertenecen a su empresa haciendo el pago de este ítem el cual es anexado a este comunicado
Entregar al supervisor del contrato de forma mensual copia del pago mensual de aportes de seguridad social del personal que está prestando servicio en la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	SI	En este periodo reportado no se tienen los soportes teniendo en cuenta que el contrato finalizo
Deberá remitir mensualmente al supervisor del contrato el certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	SI	En este periodo reportado no se tienen los soportes teniendo en cuenta que el contrato finalizo
una vez suscrito el contrato, el CONTRATISTA deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico y vacuna contra la Hepatitis B	SI	Todos los soportes fueron entregados de manera física y reposan en historias laborales
El CONTRATISTA deberá cumplir con las normas de seguridad que establezca la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el CONTRATISTA para el funcionamiento del restaurante, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al restaurante, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el CONTRATISTA y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI	En cabeza del teniente YAMID VARGAS, encargado de la seguridad de la ESECU, se ha realizado el control del ingreso del personal y los vehículos (propios y proveedores) con los protocolos para el ingreso a esta unidad policial.
el CONTRATISTA deberá suministrar al personal que labore dentro del restaurante, su dotación de vestuario, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo	SI	Les suministran los elementos descritos y son utilizados permanentemente por el personal que allí labora
El CONTRATISTA deberá notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.	SI	No hubo reporte este mes debido a que no hubo accidentes.
El CONTRATISTA deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados conforme lo indique el menú establecido, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar los índices de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am, además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa, representante legal o personal natural o quien haga sus veces a realizar revista inspectora, para evaluar, y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes	SI	el administrador LINDERMAN TIRADO ORTIZ y con la verificación de la señora ISABEL PARADA DE DUARTE
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el CONTRATISTA y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI	El contratista cumple con lo pactado en esta especificación técnica
El CONTRATISTA deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la Secretaría de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos	SI	el contratista cumplió, se puso de consigna al servicio de alumno fiscal para que hiciera la comprobación diaria y permanente, verificada por el supervisor del contrato. Al momento de realizar la verificación física delo mercado
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,	SI	

La Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor, razón por la cual se puede requerir de los servicios del CONTRATISTA en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del comedor, informando con la debida anticipación.	SI	En el último mes no se hizo uso de este espacio debido a que no fue necesario
El CONTRATISTA deberá realizar tres (3) actividades de bienestar para cada uno de los integrantes de los cursos de estudiantes y auxiliares de Policía, la cual consistirán en la entrega de un almuerzo especial para las fechas especiales (graduación, aniversario Escuela y día del estudiante u otro). Nota: el día o los días que ofrezca el almuerzo especial para la fecha especial, se cancelará únicamente el valor de la partida de alimentación, sin derecho a algún recargo.	SI	cena de clausura académica, día de la escuela, día de la policía, día de navidad, año nuevo, día del estudiante que en esta oportunidad se dio el 09 de julio de 2024, semana santa cuando aplique

Otras condiciones:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El Oferente deberá acreditar el pago mensual de los aportes de la afiliación y cotización a los sistemas de seguridad social y Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Bienestar familiar y Sena, al momento de legalizar el contrato y de presentar las respectivas facturas, Para tal fin deberá allegar con la correspondiente factura, certificación donde conste dicho cumplimiento firmada por el representante legal o el revisor fiscal si conforme a la normatividad vigente estuviese obligado a tenerlo. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el Artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	SI	En este periodo reportado no se tienen los soportes teniendo en cuenta que el contrato finalizo

1.2 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Teniendo en cuenta que el contrato finalizo el pasado miércoles 11 de septiembre, en la revista del día 28 de agosto se supervisan las instalaciones y se evidencian varias falencias en el aseo dejando reporte y registro fotográfico mediante comunicación oficial GS-2024-005814-ESECU, Se le hace la observación de manera verbal al administrador encargado y se le pone en conocimiento de mencionadas novedades, el contratista actúa de inmediato a verificar y subsanar las novedades encontradas.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (365) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (0) calendario para que finalice el plazo de ejecución.

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

FORMA DE PAGO

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

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

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y del valor de los servicios acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta que se efectúe el respectivo pago.

- Tener constante comunicación con el contratista.

5. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma

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

Bancolombia

NIT. 890.903.938-8

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

Nombre del pago: AcueductoESECUSep202
Secuencia: A
Número de cuenta a debitar: 03100002639

Fecha: 16-09-2024 **Hora:** 10:14:23
Fecha de Generación: 16-09-2024

Fecha de envío del pago: 13-09-2024
Fecha para Procesar el pago: 13-09-2024

Impreso por: JoseDuarte22

Total Registros del Lote: 2	**Registros Procesados:** 1	**Registros Rechazados:** 0	**Registros Pendientes:** 0
Valor Total del Pago: $924,817.68	**Valor Registros Procesados:** $924,817.68	**Valor Registros Rechazados:** $0.00	**Valor Registros Pendientes:** $0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
00000110018168864	Corriente	900373379	FONDOS ESPECIALES	924,817.68	BANCO POPULAR	ABONADO EN ENTIDAD DE ACH	13-09-2024

Nombre del Pago:	AcueductoESECUSep2024
Estado del Pago:	Construcción
Beneficiario	BANCO POPULAR - FONDOS ESPECIALES DIEPO - 110018168864
	Buscar Beneficiario
Entidad	BANCO POPULAR
Producto Beneficiario	110018168864
Identificación Beneficiario	900373379
Tipo de Identificación	Nit
Nombre del Beneficiario	FONDOS ESPECIALES DIEPO
Tipo de Producto	Corriente
Tipo de Transacción	ABONO CUENTA CORRIENTE
Valor	924817.68
Oficina de Entrega	Seleccione
Referencia	
Lugar de Pago	Seleccione
Número de Celular	
Fecha Aplicación	13/09/2024 (dd/mm/aaaa)
E-mail	
Identificación del Autorizado	
Referencia adicional 1	ACUEDUCTO 80-1-30096-23
Referencia adicional 2	6028

Bancolombia

NIT. 890.903.938-8

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

Nombre del pago: ESECUenergiaSEP2024
Secuencia: C
Número de cuenta a debitar: 03100002639

Fecha: 16-09-2024 **Hora:** 10:13:24
Fecha de Generación: 16-09-2024

Fecha de envío del pago: 13-09-2024
Fecha para Procesar el pago: 13-09-2024

Impreso por: JoseDuarte22

Total Registros del Lote: 2	**Registros Procesados:** 1	**Registros Rechazados:** 0	**Registros Pendientes:** 0
Valor Total del Pago: $1,777,175.67	**Valor Registros Procesados:** $1,777,175.67	**Valor Registros Rechazados:** $0.00	**Valor Registros Pendientes:** $0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
00000110018168864	Corriente	900373379	FONDOS ESPECIALES	1,777,175.67	BANCO POPULAR	ABONADO EN ENTIDAD DE ACH	13-09-2024

Nombre del Pago:	ESECUenergiaSEP2024
Estado del Pago:	Construcción
Beneficiario	BANCO POPULAR - FONDOS ESPECIALES DIEPO - 110018168864
	Buscar Beneficiario
Entidad	BANCO POPULAR
Producto Beneficiario	110018168864
Identificación Beneficiario	900373379
Tipo de Identificación	Nit
Nombre del Beneficiario	FONDOS ESPECIALES DIEPO
Tipo de Producto	Corriente
Tipo de Transacción	ABONO CUENTA CORRIENTE
Valor	1777175.67
Oficina de Entrega	Seleccione
Referencia	
Lugar de Pago	Seleccione
Número de Celular	
Fecha Aplicación	13/09/2024 (dd/mm/aaaa)
E-mail	
Identificación del Autorizado	
Referencia adicional 1	ENERGIA 80-1-30096-23
Referencia adicional 2	6028