No. GS-2024 - 004781 **-ESRAN**

Corozal, 25 SEP. 2024

Señor coronel
MARCO ALEXANDER MILLAN SANCHEZ
Director de Educación Policial (E)
Transversal 33 Nº 47A 35 sur
Bogotá D.C.

ASUNTO: Informe de supervisión contrato 80-1-30056-24

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	20/08/2024	**Hasta**	19/09/2024

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:

- Mediante comunicación oficial No. GS-2024-011752-DIEPO del 08/08/2024, la señora coronel RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA, obrando en calidad de directora de educación policial, notificó como supervisor del contrato del asunto al señor Capitán JUAN SEBASTIAN MANOSALVA BRAVO Jefe área académica ESRAN.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 00**

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato PN DIEPO Nro. 80-1-30056-24
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nº 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METRO CUADRADOS (13,70M2), AL INTERIOR DE LA

	ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERIA
Contratista	RUBY DEL CARMEN ORTEGA VERGARA
Representante legal	CAFETERIA DONDE RUBY
Valor inicial del contrato u orden de compra	CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA MIL CIENTO SESENTA PESOS ($4.340.160,00).
Valor adiciones del contrato u orden de compra	$0,00
Valor total del contrato u orden de compra	CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA MIL CIENTO SESENTA PESOS ($4.340.160,00).
Plazo de ejecución inicial	12 MESES
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	20/08/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	20/08/2025
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
Prorroga	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

Se realizó la supervisión del pago del valor del canon de arrendamiento, ejecutado durante el mes de junio de la presente vigencia por parte del arrendatario, constatando que se hiciera dentro de la fecha estipulada, con el fin de evitar el cobro de multa y se verifican las obligaciones pactadas en las cláusulas contractuales. Del mismo modo, se verificó el cumplimiento de cada una de las especificaciones técnicas con sus respectivos soportes para su cumplimiento.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El ARRENDATARIO debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin	SI	El arrendatario mantiene los carnet de manipulación de alimentos actualizados, los empleados tienen uniformes según lo establecido.

bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa 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.		
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Dirección de Educación Policial, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	Se verifica que los empleados del arrendatario, no tienen vinculación laboral con la DIEPO.
El ARRENDATARIO deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	SI	El arrendatario Cumple con lo establecido en el presente numeral.
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	El arrendatario a la fecha no ha realizado cambio de personal.
El servicio de cafetería se realizará de lunes a domingo de 07:00 a 18:00 horas incluyendo festivos.	SI	El arrendatario Cumple con el horario establecido.
El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.	SI	El arrendatario presento al momento de la contratación las hojas de vida y exámenes médicos del personal que estaría a su cargo.
El ARRENDATARIO debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	Se verifica que el personal viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente numeral.
El ARRENDATARIO deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El arrendatario presento la relación del personal que estará en el punto de servicio.
El ARRENDATARIO se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con el presente numeral.

Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con el presente numeral.
El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con el presente numeral.
El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con el presente numeral.
El ARRENDATARIO deberá mantener la despensa, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con el presente numeral.
El ARRENDATARIO se compromete a disponer de (03) puntos ecológicos con tapa giratoria con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. **DIMENSIONES:** Largo: 69.00 cm, Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm,Peso: 33.00 kg  Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica	SI	El arrendatario cuenta con los (03) puntos ecológicos a las afueras del punto de servicio.
El ARRENDATARIO se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades, entregando informe al supervisor del mismo.	SI	El arrendatario presenta certificación de fumigación de fecha 21/09/2024.
El ARRENDATARIO deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con el presente numeral.
El ARRENDATARIO deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con el presente numeral.

<table>
<tr><td>El ARRENDATARIO se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.</td><td>SI</td><td>El arrendatario viene cumpliendo con el presente numeral en relación con la utilización de productos de primera calidad.</td></tr>
<tr><td>La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor del contrato.</td><td>SI</td><td>Pendiente por realizar el estudio de seguridad y de confiabilidad del arrendatario.</td></tr>
<tr><td>En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar a la señora Directora de Educación policial para su verificación y aprobación, sí se aprueba es necesario realizar modificatorio con su respetivo estudio de mercado.

El arrendatario deberá mantener el listado de precios en un lugar visible al público.</td><td>SI</td><td>A la fecha no se ha allegado solicitud por parte del arrendatario.</td></tr>
<tr><td>El ARRENDATARIO deberá aplicar el Decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, de conformidad con el siguiente listado:

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>LISTADO DE PRODUCTOS</th><th>PRECIO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>GASEOSA COCA COLA 1.5</td><td>$7.000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>GASEOSA COCA COLA FLEXI</td><td>$2.800</td></tr>
<tr><td>3</td><td>GASEOSA KOLA ROMAN</td><td>$2.500</td></tr>
<tr><td>4</td><td>GASEOSA POSTOBON ECONO LITRO</td><td>$3.000</td></tr>
<tr><td>5</td><td>GASEOSA POSTOBON PERSONAL</td><td>$2.000</td></tr>
<tr><td>6</td><td>GASEOSA POOL PERSONAL</td><td>$1.500</td></tr>
<tr><td>7</td><td>GASEOSA BIG COLA PERSONAL</td><td>$1.500</td></tr>
<tr><td>8</td><td>JUGO DEL VALLE PERSONAL SABORES</td><td>$3.000</td></tr>
<tr><td>9</td><td>JUGO DEL VALLE PERSONAL ORIGINAL</td><td>$2.000</td></tr>
<tr><td>10</td><td>JUGO DEL VALLE 1.5</td><td>$4.500</td></tr>
<tr><td>11</td><td>JUGO TUTI FRUTI PERSONAL</td><td>$1.500</td></tr>
<tr><td>12</td><td>JUGO NECTAR POOL</td><td>$3.000</td></tr>
<tr><td>13</td><td>PONY MALTA PERSONAL</td><td>$2.800</td></tr>
<tr><td>14</td><td>PONY MALTA MINI</td><td>$1.800</td></tr>
<tr><td>15</td><td>AGUA POOL SIN GAS LITRO</td><td>$2.000</td></tr>
<tr><td>16</td><td>AGUA POOL SIN GAS PERSONAL</td><td>$1.200</td></tr>
<tr><td>17</td><td>AGUA CRISTAL LITRO</td><td>$2.000</td></tr>
<tr><td>18</td><td>AGUA BRISA LITRO</td><td>$2.000</td></tr>
<tr><td>19</td><td>AGUA BOLSA PEQUEÑA</td><td>$200</td></tr>
<tr><td>20</td><td>AGUA MARACUYA</td><td>$2.000</td></tr>
<tr><td>21</td><td>AGUA LIMONADA</td><td>$2.000</td></tr>
<tr><td>22</td><td>GATORADE</td><td>$3.500</td></tr>
<tr><td>23</td><td>SQUASH</td><td>$2.500</td></tr>
<tr><td>24</td><td>BRETAÑA</td><td>$3.000</td></tr>
<tr><td>25</td><td>SAVILOE</td><td>$2.500</td></tr>
<tr><td>26</td><td>MILO</td><td>$2.000</td></tr>
<tr><td>27</td><td>LECHE CHOCOLATADA</td><td>$1.700</td></tr>
<tr><td>28</td><td>BON YURT ALPINA</td><td>$4.000</td></tr>
<tr><td>29</td><td>YOGURT ALPINA ORIGINAL</td><td>$2.500</td></tr>
<tr><td>30</td><td>AVENA BOLSA</td><td>$1.700</td></tr>
<tr><td>31</td><td>DETODITOS</td><td>$3.000</td></tr>
</table>
</td><td>SI</td><td>El arrendatario tiene la lista de precio visible al público.</td></tr>
</table>

32	PAPAS MARGARITAS	$2.200		
33	CHEESE TRIS	$2.000		
34	CHOCLITOS	$2.000		
35	DORITOS	$2.200		
36	CHOCOLATINA GOL	$1.600		
37	BIANCHI BARRA	$1.000		
38	CHOCORRAMO	$2.500		
39	BROWNIE CHOCORRAMO	$3.000		
40	TORTA GALA	$2.000		
41	MANI	$2.000		
42	GALLETAS FESTIVAL	$1.500		
43	GOLOSINAS SURTIDAS	$200		
44	BOM BOM BUM	$600		
45	DEDITO FRITO	$1.500		
46	AREPA DE HUEVO	$3.000		
47	PATACON CON QUESO	$2.000		
48	AREPA CON QUESO	$1.500		
49	PANE DE QUESO	$600		
50	GALLETA DE QUESO	$600		
51	GALLETA PUNTO ROJO	$600		
52	CROISSANT	$600		
53	PAN DE BOCADILLO CON QUESO	$600		
54	ROSQUITAS	$600		

El ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	El arrendatario se comprometió al inicio del contrato y a la fecha no se presentado ninguna novedad con el inmueble en arriendo.
El ARRENDATARIO se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	El arrendatario está comprometido y tiene la disposición para cualquier sugerencia y solicitud que haya a lugar ante cualquier eventualidad referente a su punto de servicio.
El ARRENDATARIO se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con el pago de los servicios públicos mediante comprobante de pago **2231873** de fecha **24/09/2024**.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	El arrendatario presenta al interior del local un extintor multipropósito de 10 libras.
El ARRENDATARIO se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Se verifico que el arrendatario no vende bebidas alcohólicas, no presenta máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.
El ARRENDATARIO dejará en un lugar visible copia del RUT	SI	El arrendatario tiene en un lugar visible el RUT.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.	SI	El arrendatario presento las planillas de aportes parafiscales **4565853401,**

		4565852731 de fecha 18/09/2024 del representante legal y sus trabajadores.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en la cafetería, 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 seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con la ejecución del Programa de Salud Ocupacional con sus trabajadores.
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud del municipio de corozal.	SI	Se constata que a la fecha no se presentado inspección y vigilancia por la secretaria de Salud del municipio de corozal.
Art.13 Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; la dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	Se verifico con el arrendatario que el personal pasara por el reconocimiento médico.
Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; el manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites	SI	El arrendatario capacito a su personal en higiene y manipulación de alimentos.

El ARRENDATARIO se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Carabineros Rafael Núñez por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). Como también a mantener una lista de precios para cafetería con los artículos que se deseen vender en una tabla física como menú o "carta" para los clientes, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios. (nota: los precios de los productos no podrán ser modificados a criterio propio del arrendatario ni como consecuencia de las fluctuaciones de la moneda).	SI	El arrendatario está comprometido y tiene la disposición para cualquier sugerencia y solicitud que medie ante cualquier eventualidad referente a su punto de servicio.
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	SI	A la fecha el arrendatario cumple a cabalidad con los protocolos de seguridad para el ingreso en el horario establecido.
DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD El ARRENDATARIO, deberá diligenciar el formato 1DT-FR-0016 "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD ", el cual será suministrado por el supervisor dentro de los cinco días (05) siguientes a la firma.	SI	El arrendatario diligencio y presento el formato 1DT-FR-0016 "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD.
CRITERIO SGA		
ETAPA CONTRACTUAL		
Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios. El ARRENDATARIO y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual.
Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con las buenas prácticas ambientales dentro de su punto de servicio.
Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados de hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).	SI	El arrendatario no genera residuos sólidos peligrosos y especiales.
Se prohíbe el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con la no utilización de polietileno expandido.
Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo sobre temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: •Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. •Uso de elementos de protección personal	SI	Se verifica que el arrendatario de instrucciones y socializaciones al personal bajo su cargo sobre temas ambientales.

•Manejo de sustancias químicas •Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) •Normativa ambiental •Saneamiento básico •Gestión del riesgo, que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.		
Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.	SI	El arrendatario presenta las hojas de seguridad de los productos que utiliza para el aseo.
Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa contratista	SI	El arrendatario tiene el compromiso de presentar el plan de manejo ambiental.
Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.	SI	El arrendatario presenta las hojas de seguridad de los productos que utiliza para el aseo.
El ARRENDATARIO deberá prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento.	SI	El arrendatario viene cumpliendo con los empaques biodegradables los cuales son donde suministran los diferentes alimentos.
4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales. - El inmueble no deber tener bombillas incandescentes y contra con un sistema de bajo consumo de energía lumínica 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 del 2013 expedido por el Gobierno Nacional, aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. - El inmueble deberá tener plenamente identificadas las rutas de evacuación, contar con sistemas de alertas, señalización y alarma según requerimientos de la 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.	SI	Se constata con el arrendatario las señalizaciones y demás requerimientos del presente numeral.
4.4.1 Cafeterías o restaurantes El ARRENDATARIO deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el	SI	Se constata que el arrendatario presente la documentación de algunos de los puntos en los tiempos establecidos del presente numeral,

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 ARRENDATARIO 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 ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. El ARRENDATARIO deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de 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 ARRENDATARIO deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados, de conformidad a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015 "Por el medio del cual se establece regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado de Aceite Vegetal Usado". Así mismo, al igual que en las unidades a nivel nacional, deberán darles 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. 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		por otra parte hay unos puntos que no aplica.

2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. 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.		
En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional". Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental. 1.El ARRENDATARIO deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. 2.El ARRENDATARIO deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". 3.El ARRENDATARIO 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. 4.Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos	SI	Se verifica que el arrendatario no utiliza bolsas pasticas, pitillos plásticos y mezcladores, hay puntos que no aplican para este tipo de arrendamiento y se repiten.

puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".

5. El ARRENDATARIO realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio).

Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.

6.El ARRENDATARIO realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.

7.El ARRENDATARIO deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros 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 tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, 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 los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.

Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.

8. 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 arrendatario 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.
-Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.

9.El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.

Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".

10. El ARRENDATARIO 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 GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.

11. El ARRENDATARIO 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".

12. El ARRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".

13.El ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual

se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".
De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

14. El ARRENDATARIO deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-.

15. El ARRENDATARIO deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión 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 arrendatario.

16.El ARRENDATARIO deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.

17.El ARRENDATARIO deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".

18.El ARRENDATARIO deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.

19.El ARRENDATARIO deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:
- Identidad del producto
- Información sobre componentes
- Identificación de peligros
- Primeros auxilios

• Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". Nota: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
Requerimientos para interventores y/o supervisores de contratos El interventor y/o supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio previo y el contrato, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación.	SI	El arrendatario Cumple con lo establecido en el presente numeral.
CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
Para la **ejecución del contrato**: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: • Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad • Utilizar permanente los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada • Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar • Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista y o persona natural, planilla(s) integrada(s) de liquidación de aportes, con la afiliación vigente del representante legal y los trabajadores a (E.P.S., A.R.L.) de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato (Riesgo 5, conforme al Decreto No. 768 de 2022). Para **liquidar el contrato** al término de su ejecución, el contratista deberá: Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros	SI	El arrendatario ejecuta las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, los trabajadores utilizan los elementos de protección personal y presenta la planilla de aportes parafiscales.

adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.		
Debido al aumento de síntomas respiratorios (Gripe) y la nueva variante de Covid-19 *"JN.1"* de ser adjudicado el contrato, la personal natural o jurídica deberá cumplir con la normatividad que reglamente, adicione, modifique o sustituya aspectos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, aplicable al objeto contractual, para prevenir la propagación del Coronavirus Covid-19, adoptando los protocolos de bioseguridad establecidos por las distintas autoridades.	SI	El arrendatario Cumple con lo establecido en el presente numeral.
Notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el contratista, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.	SI	El arrendatario notifico al encargado que maneja el SGSST en su empresa.

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se han presentado novedades

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión del contrato principal, han transcurrido (31) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (334) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

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 TRESCIENTOS SESENTA Y UNO MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS ($361.680,00) moneda corriente, en forma ANTICIPADA, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles de cada periodo, una vez sea cancelado el canon de arrendamiento el Grupo de Tesorería expedirá la factura electrónica, no se incluyen servicios públicos.

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

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

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Dirección de Educación Policial.
N.I.T.: 900.373.379-0.
CUENTA Nro.: 110-018-16886-4 - Fondos Especiales - código del convenio 6028.
TIPO DE CUENTA: corriente.
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

El incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. El pago de los intereses moratorios se deberá efectuar al mismo número de cuenta corriente al convenio 32639.

Respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales DIEPO, código del convenio 6028, una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 4.340.160,00	100%
Valor total de las entregas	$361.680,00	8,33%
Valor total facturado	00	0%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	00	0%
Valor pendiente de entrega	$3.978.480,00	91.67%

a. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado							
No. De acta o constancia de recibido	**Valor recibido**	**Fecha de recibido**	**Valor facturado**	**No. Factura**	**Valor pagado**	**Valor deduccion es**	**No. Orden de pago**
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Información pagos servicios públicos					
Periodo	**Fechas**	**Fecha de Pago**	**Valor de Pago**	**Intereses**	**Servicios**
1	Del 20/08/2024 al 19/09/2024	24/09/2024	$52.969	0	Energía

ARRIENDO

Por concepto de canon de arrendamiento con cargo al contrato principal

ÍTEM	No. COMPROBANTE	FECHA	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
1	2962875	20/08/2024	$361.680,00	Del 20/08/2024 al 19/09/2024

Nota: el balance de pago del presente contrato se evidencia mediante comprobante de consignación:

No. 2962875 de fecha 20/08/2024 por un valor ($361.680,00 pesos m/cte) de trescientos sesenta y un mil seiscientos ochenta pesos ($361.680,00) m/cte por parte de la empresa a la cuenta corriente No. 110-01816886-4 – fondos especiales – código del convenio 6028, banco popular, a nombre de la Policía Nacional de Colombia - Dirección de Educación Policial NIT 900.373.379-0.

Valor pendiente por cancelar				
Fechas	**fecha**	**cancelado**	**Valor real sin IVA**	**Valor cancelado IVA**
20/08/2024	19/09/2024	$361.680,00	$361.680,00	No aplica
Menos mayor valor Cancelado de IVA			$ 0	No aplica
Menos 10 días de intereses por mora			$0	No aplica
Total, a pagar 20/08/2024 **hasta** 19/09/2024			$361.680,00	**No aplica**

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

No aplica

5. RECOMENDACIONES

Hasta el momento el contratista ha cumplido con las especificaciones técnicas y servicios contratados, por lo cual no hay ninguna recomendación por parte de la supervisión.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma_____

Grado y Nombres: Capitán **JUAN SEBASTIAN MANOSALVA BRAVO**
Cargo: Jefe Área Académica ESRAN.
Supervisor Contrato 80-1-30056-24
Correo electrónico: juan.manosalva5219@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3146529254