

Página 1 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

No. GS-2026-001508-ESRAN SUDIE - 20.1

Corozal, 17 de marzo de 2026

Señor teniente coronel
OSCAR ARMANDO MERCHANCAÑO DAZA
Director Escuela de Policía Antonio Nariño
Avenida Circunvalar No. 45-300 Urbanización el Parque
Soledad Atlántico

Asunto: Informe de supervisión contrato 47-1-30001-2025

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO__ O FINAL __X_

Periodo del informe de supervisión

Desde	20/02/2025	Hasta	20/02/2026
-------	------------	-------	------------

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-2025-001340-ESANA del 20/02/2025, el señor teniente coronel HENRY ALEXANDER LEAL VELASQUEZ, obrando en calidad de ordenador del gasto de la dirección de Escuela de Policía Antonio Nariño, notificó como supervisor del contrato del asunto al señor Mayor JOSÉ HOOVER TABARES RESTREPO subdirector de la escuela de carabineros Rafael Núñez.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual
 - **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 12**
1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/02/2025 al 19/03/2025, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2025-001977-ESRAN de fecha 22/04/2025.
 2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/03/2025 al 19/04/2025, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2025-002174-ESRAN de fecha 02/05/2025.
 3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/04/2025 al 19/05/2025, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2025-002662-ESRAN de fecha 22/05/2025.

Página 2 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/05/2025 al 19/06/2025, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2025-003692-ESRAN de fecha 24/07/2025.
5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/06/2025 al 19/07/2025, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2025-003913-ESRAN de fecha 05/08/2025.
6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/07/2025 al 19/08/2025, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2025-004373-ESRAN de fecha 22/08/2025.
7. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/08/2025 al 19/09/2025, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2025-005184-ESRAN de fecha 20/09/2025.
8. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/09/2025 al 19/10/2025, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2025-005853-ESRAN de fecha 23/10/2025.
9. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/10/2025 al 19/11/2025, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2025-006630-ESRAN de fecha 28/11/2025.
10. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/11/2025 al 19/12/2025, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2025-007180-ESRAN de fecha 23/12/2025.
11. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/12/2025 al 19/01/2026, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2025-000388-ESRAN de fecha 23/01/2026.
12. Informe de supervisión del periodo comprendido entre 20/01/2026 al 20/02/2026, presentado mediante comunicado oficial No.GS-2026-001062-ESRAN de fecha 20/02/2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato PN ESANA Nro. 47-1-30001-2025
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE MIL CUARENTA Y OCHO COMA CATORCE METROS CUADRADOS (1048,14 M2) CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ" UBICADO EN LA CARRETERA TRONCAL DE OCCIDENTE KM 2 COROZAL-SUCRE
Contratista	GOURMET'S GROUP. S.A.S
Representante legal	MARIO JAVIER DURÁN GONZÁLEZ
Valor inicial del contrato u orden de compra	\$62.636.844,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	\$0,00
Valor total del contrato u orden de compra	SESENTA Y DOS MILLONES SEICIENTOS TREINTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS (\$ 62.636.844,00)
Plazo de ejecución inicial	Doce (12) meses ininterrumpidos contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio, documentos los cuales deben ser publicados en SECOP II.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	20/02/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	20/02/2026

Página 3 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5			

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:

- Mediante solicitud de pago de No. 001 de fecha 17/03/2025, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 20/02/2025 al 17/03/2025 por valor de \$3.176.871.
- Mediante solicitud de pago a través de comunicación oficial No. GS-2025-001944 de fecha 21/04/2025, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 18/03/2025 al 19/04/2025 por valor de \$1.757.798.
- Mediante solicitud de pago a través de comunicación oficial No. GS-2025-002554 de fecha 19/05/2025, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 20/04/2025 al 19/05/2025 por valor de \$2.857.028.
- Mediante solicitud de pago a través de comunicación oficial No. GS-2025-003094 de fecha 14/06/2025, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 20/05/2025 al 14/06/2025 por valor de \$1.768.620.
- Mediante solicitud de pago a través de comunicación oficial No. GS-2025-003538 de fecha 14/07/2025, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 14/06/2025 al 14/07/2025 por valor de \$1.888.370.
- Mediante solicitud de pago a través de comunicación oficial No. GS-2025-004142 de fecha 14/08/2025, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 15/07/2025 al 14/08/2025 por valor de \$3.985.536.
- Mediante solicitud de pago a través de comunicación oficial No. GS-2025-004966 de fecha 15/09/2025, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 15/08/2025 al 14/09/2025 por valor de \$2.270.412.
- Mediante solicitud de pago a través de comunicación oficial No. GS-2025-005626 de fecha 14/10/2025, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 15/09/2025 al 14/10/2025 por valor de \$1.589.736.
- Mediante solicitud de pago a través de comunicación oficial No. GS-2025-006312 de fecha 14/11/2025, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 15/10/2025 al 14/11/2025 por valor de \$2.129.787.
- Mediante solicitud de pago a través de comunicación oficial No. GS-2025-006992 de fecha 15/12/2025, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 15/11/2025 al 14/12/2025 por valor de \$1.994.790.
- Mediante solicitud de pago a través de comunicación oficial No. GS-2026-000244 de fecha 16/01/2026, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 15/12/2025 al 15/01/2026 por valor de \$1.895.051.
- Mediante solicitud de pago a través de comunicación oficial No. GS-2026-001034 de fecha 20/02/2026, se realizó el cobro del servicio de energía del periodo 16/01/2026 al 20/02/2026 por valor de \$2.034.243,12.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

Página 4 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	El contratista cumplió con el objeto contractual.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
Responder en los plazos que la ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	El contratista cumplió con esta especificación técnica, evaluada en la vinculación que realiza a los trabajadores mediante contrato, afiliándolos a salud, pensión y riesgos laborales.
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
Restituir a la ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	El arrendatario restituyó el bien inmueble a la terminación en buen estado de conservación.
Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
Cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
En caso de ser necesario reemplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, después y al finalizar el servicio u obre, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato.	SI	El arrendatario cumplió con los pagos del canon de arrendamiento.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y trabas.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
Responder en los plazos que la ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO de la Policía Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.

Página 5 de 32 Código: 2BS-FR-0019 Fecha: 12-03-2021 Versión: 5		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		 POLICÍA NACIONAL		
Constituir en debida forma y aportar al grupo de contratación de la ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato. La Garantía Única.		SI	El contratista cumplió presentando las garantías únicas No. 33-44-101259566 Anexo: 0 Expedida el 20/02/2025, 33-40-101083983 Anexo:0 Expedida el 20/02/2025, las cuales fueron aprobada por parte de la Escuela De Policía Antonio Nariño 20/02/2025.			
Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias.		SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.			
El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 01 de noviembre del 2013, Guía para la etapa de planeación de los procesos de contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental : control residuos, reciclaje , entre otros, servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana >Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas prácticas medio ambientales).		SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.			
Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suertes o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias.		SI	El arrendatario nunca vendió bebidas alcohólicas, ni sustancias psicoactivas, dentro de las instalaciones, tampoco tenían máquinas de juegos de azar.			
Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURAS), y además situaciones que pueda afectar el buen funcionamiento del servicio.		SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.			
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebo en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.		SI	El contratista realizó las respectivas fumigaciones de acuerdo a la certificación de fumigación expedida por ECOPLAGLAS DE COLOMBIA .			
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo Condiciones Técnicas del Estudio Previo.		SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.			
CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS						
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS					CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
CANON DE ARRENDAMIENTO. El valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avalúo comercial emitido mediante comunicado Nro. GS-2025-001177-DIEPO del 17/01/2025 , se estableció en la suma de CINCO MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS (\$5.219.737,00) M/CTE. discriminados así:					SI	El arrendatario cumplió con los pagos del canon de arrendamiento.
UNIDAD	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO,	VALOR TOTAL ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA		

Página 6 de 32		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS			 POLICÍA NACIONAL	
Código: 2BS-FR-0019						
Fecha: 12-03-2021						
Versión: 5						
		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA				
			EXCLUIDO DE IVA			
ESRAN	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE MIL CUARENTA Y OCHO COMA CATORCE METROS CUADRADOS (1048,14 M2) CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ.	12	\$5.219.737,00	\$ 62.636.844,00		
El canon de arrendamiento incluye el servicio de agua, toda vez que la escuela cuenta con pozo de agua subterráneo, NO incluye los servicios públicos de energía, gas, así como tampoco el servicio de recolección de basuras, los cuales deberá cancelar el arrendatario a la cuenta corriente No 550-800006065 fondos internos del Banco Popular de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato.						
CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE						
El contratista entregará el inmueble en igual condiciones de las que fue entregada al inicio del contrato; se formalizará mediante acta y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo, al mismo tiempo la verificación de equipos contadores y medidores de los servicios públicos estará a cargo del señor Jefe del Grupo Bienes Raíces o quien funja como responsable en la Escuela de Policía Antonio Nariño, en coordinación con el supervisor del contrato.					SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS						
El arrendatario favorecido deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos (energía y gas domiciliario), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas, será responsabilidad del arrendatario el pago de las facturas por concepto de servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas, multas generadas por la falta de pago de las mismas.					SI	El arrendatario presentó soportes del pago de los servicios de energía y gas natural.
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 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.					SI	El arrendatario mantuvo actualizado los carnets de manipulación de alimentos de sus trabajadores.
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.					SI	El personal que se contrató por parte del arrendatario no tenía

Página 7 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
		vinculación laboral con la policía nacional.
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 cumplió con 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 informaba en su momento la contratación de nuevos trabajadores en caso de realizarse.
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 ESRAN.	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral.
El servicio de restaurante (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas), incluido los días festivos.	SI	El arrendatario cumplió con el menú establecido para el personal
El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	El contratista certificaba la entrega de la dotación de uniformes para los operarios.
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 (bucanoza), tuberculosis, riciola 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	El contratista exigía y garantizaba la presentación del personal para la manipulación de los alimentos.
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 para el periodo informado 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 contratista mantuvo en óptimas condiciones de aseo las instalaciones, específicamente donde se cocinaban los alimentos.

Página 8 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
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.	SI	El contratista contaba con los recipientes para el almacenamiento de los residuos y basuras.
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 cumplió con relación al transporte en la recolección de basura hasta el lugar designado.
El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	El arrendatario mantenía en buen estado el aseo de las despensas y cuartos fríos.
El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones locativas, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	El contratista asumía los mantenimientos y limpieza de los equipos dispuestos para el buen funcionamiento del restaurante.
El arrendatario se compromete a disponer de (03) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor 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	Cumplió con lo dispuesto en el presente numeral, instaló tres (03) puntos ecológicos con tapa giratoria, ubicados en el comedor con sus respectivas bolsas del color correspondiente según el residuo a recolectar.
El arrendatario se compromete bimensualmente 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 y que no deben hacer parte del comedor entregando, se debe entregar la certificación de la actividad realizada al supervisor del contrato.	SI	El contratista realizó las fumigaciones de acuerdo a la certificación de fumigación expedida por ECOPLAGAS DE COLOMBIA . Y se llevaba a cabo, cada dos meses según el cronograma establecido.

Página 9 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL	
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA			
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 contratista realizaba la desinfección de los utensilios y equipos empleados para la manipulación de alimentos.	
En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	El contratista mantenía los recipientes de residuos en espacios separados de donde se preparan los alimentos.	
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	La empresa Gourmet's Group S.A.S se comprometió a dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 1072 del 2015 capitulo 6 art. 2.2.4.6.1 de igual forma cumplió con lo establecido en la resolución 0312 del 2019 de los estándares mínimos del SGSST.	
MATERIAS PRIMAS -Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. -El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. -Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). -Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. -No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		SI	El contratista cumplió el procedimiento de la manipulación de los alimentos del presente numeral.
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.	SI	El arrendatario utilizaba productos de Marcas reconocidas en el mercado.	
El arrendatario se comprometerá a que al personal de estudiantes no se verán afectados en la entrega diaria de alimentación por ningún motivo.	SI	El contratista cumplió con la entrega diaria de alimentos al personal.	

Página 10 de 32		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Escuela de carabineros Rafael Núñez a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	En las verificaciones que se realizaron se evidenció que el arrendatario adquirió insumos y víveres de buena calidad para el suministro de la Alimentación.
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de	SI	El arrendatario presentó documento escrito donde se comprometió a cumplir con esta especificación técnica.

Página 11 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato.		
Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite transportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela de Carabineros Rafael Núñez a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.		
CONTRAMUESTRAS: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.		
NOTA: si el resultado de las contramuestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud del municipio.		
EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata.		
REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.		
Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos:		
-Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato.		
-Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.		
-Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.		
- Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos.		
ASEO Y LIMPIEZA (espacios)		
COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor.		
MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		
DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS		
• En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados.		

Página 12 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICIA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y 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 arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Mediante acta No. AE-2026-000285-ESRAN de fecha 20 de febrero de 2026, se realizó la entrega del local.
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.).	SI	El arrendatario con la presentación de la oferta, presentó documento escrito donde se comprometió a cumplir con esta especificación técnica.
El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, sin costo alguno para la Institución.	SI	El arrendatario cumplió con esta condición técnica, realizando los mantenimientos y reparación de los equipos institucionales.
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.	SI	El arrendatario cumplió la condición técnica del presente numeral. Teniendo en cuenta que poseía equipos de su propiedad los cuales son empleados para el servicio del desarrollo de sus actividades.
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	El arrendatario Cumplió con lo establecido, según verificaciones de seguimiento con el personal de seguridad física de la unidad.
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 cumplió con los equipos para prevención y extinción de incendios, los cuales son extintores, clase utilizados en la industria alimentaria en el área de cocina caliente y extintores multipropósitos ABC.
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	El arrendatario nunca vendió bebidas alcohólicas, ni sustancias psicoactivas, dentro de las instalaciones, tampoco tenían

Página 13 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
		máquinas de juegos de azar.
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 cumplió la condición técnica del presente numeral, se verificó la afiliación de personal a la compañía de Seguros Sura.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, 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 realizó actividades tendientes a capacitar a su personal en temas de salud ocupacional, y se pudo evidenciar en el informe suministrado que paso en su momento el arrendatario.
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	El contratista contaba con las actas de inspección, vigilancia y control expedidas por la secretaria de Salud Departamental en sus visitas de control. Y se anexaban actas de inspección.
Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	El comedor no tenía relación con la actividad descrita.
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	El arrendatario Cumplió con lo establecido, de acuerdo a las verificaciones realizadas de manera personal, verificando exámenes médicos y de laboratorio.
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	SI	El arrendatario cumplió la condición técnica del presente numeral, presentando cronograma de capacitación.

Página 14 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL																		
Código: 2BS-FR-0019																				
Fecha: 12-03-2021																				
Versión: 5																				
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA																				
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.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</th> <th>CUMPLIÓ</th> <th>OBSERVACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3"> ETAPA PRECONTRACTUAL </td> </tr> <tr> <td> Los contratistas, que actúan como verdaderos empleadores, deben entregar los siguientes documentos, así: </td> <td rowspan="2">SI</td> <td rowspan="2"> Se anexaba certificado de parafiscales firmado por la señora MILDRED YANETH ROA ROJAS, contador de la empresa, y se adjuntaba planilla integrada de liquidación de aportes de pago. </td> </tr> <tr> <td> Certificado de parafiscales y planilla integrada de liquidación de aportes con pago actualizado a la fecha, donde se indique los aportes a los sistemas de pensiones, riesgos profesionales y a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), en el periodo comprendido del contrato y trámites del mismo. Así como certificado Junta Central de Contadores y cédula de ciudadanía. </td> </tr> <tr> <td> Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo. <u>Nota:</u> Si el certificado del SGSST no es expedido por la ARL, si no por el funcionario Responsable del SGSST, este certificado deberá estar firmado por un Profesional, Especialista o Magíster en Seguridad y Salud en el Trabajo o Salud Ocupacional, con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente, <u>así mismo debe anexar la resolución de la licencia en SST según alcance y el certificado del curso de 50 horas SGSST.</u> </td> <td rowspan="3">SI</td> <td rowspan="3"> El arrendatario cumplió la condición técnica del presente numeral. La empresa contaba con el certificado del SGSST expedido por la ARL. </td> </tr> <tr> <td> <u>EL REPRESENTANTE LEGAL DEBERÁ ENTREGAR EL SIGUIENTE DOCUMENTO, FIRMADO POR SU PARTE, COMPROMETIÉNDOSE CON EL CUMPLIMIENTO DE LOS SIGUIENTES CRITERIOS, ASÍ:</u> </td> </tr> <tr> <td> <u>PARA CELEBRAR EL CONTRATO, ADICIONAL A LOS DEMÁS DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO, LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA, DEBERÁ:</u> </td> </tr> <tr> <td> Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. </td> <td>SI</td> <td> Con la presentación de la oferta, el arrendatario presentó documento escrito donde se comprometió a cumplir con esta especificación técnica. </td> </tr> </tbody> </table>			REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES	ETAPA PRECONTRACTUAL			Los contratistas, que actúan como verdaderos empleadores, deben entregar los siguientes documentos, así:	SI	Se anexaba certificado de parafiscales firmado por la señora MILDRED YANETH ROA ROJAS, contador de la empresa, y se adjuntaba planilla integrada de liquidación de aportes de pago.	Certificado de parafiscales y planilla integrada de liquidación de aportes con pago actualizado a la fecha, donde se indique los aportes a los sistemas de pensiones, riesgos profesionales y a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), en el periodo comprendido del contrato y trámites del mismo. Así como certificado Junta Central de Contadores y cédula de ciudadanía.	Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo. <u>Nota:</u> Si el certificado del SGSST no es expedido por la ARL, si no por el funcionario Responsable del SGSST, este certificado deberá estar firmado por un Profesional, Especialista o Magíster en Seguridad y Salud en el Trabajo o Salud Ocupacional, con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente, <u>así mismo debe anexar la resolución de la licencia en SST según alcance y el certificado del curso de 50 horas SGSST.</u>	SI	El arrendatario cumplió la condición técnica del presente numeral. La empresa contaba con el certificado del SGSST expedido por la ARL.	<u>EL REPRESENTANTE LEGAL DEBERÁ ENTREGAR EL SIGUIENTE DOCUMENTO, FIRMADO POR SU PARTE, COMPROMETIÉNDOSE CON EL CUMPLIMIENTO DE LOS SIGUIENTES CRITERIOS, ASÍ:</u>	<u>PARA CELEBRAR EL CONTRATO, ADICIONAL A LOS DEMÁS DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO, LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA, DEBERÁ:</u>	Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	SI	Con la presentación de la oferta, el arrendatario presentó documento escrito donde se comprometió a cumplir con esta especificación técnica.
REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES																		
ETAPA PRECONTRACTUAL																				
Los contratistas, que actúan como verdaderos empleadores, deben entregar los siguientes documentos, así:	SI	Se anexaba certificado de parafiscales firmado por la señora MILDRED YANETH ROA ROJAS, contador de la empresa, y se adjuntaba planilla integrada de liquidación de aportes de pago.																		
Certificado de parafiscales y planilla integrada de liquidación de aportes con pago actualizado a la fecha, donde se indique los aportes a los sistemas de pensiones, riesgos profesionales y a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), en el periodo comprendido del contrato y trámites del mismo. Así como certificado Junta Central de Contadores y cédula de ciudadanía.																				
Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo. <u>Nota:</u> Si el certificado del SGSST no es expedido por la ARL, si no por el funcionario Responsable del SGSST, este certificado deberá estar firmado por un Profesional, Especialista o Magíster en Seguridad y Salud en el Trabajo o Salud Ocupacional, con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente, <u>así mismo debe anexar la resolución de la licencia en SST según alcance y el certificado del curso de 50 horas SGSST.</u>	SI	El arrendatario cumplió la condición técnica del presente numeral. La empresa contaba con el certificado del SGSST expedido por la ARL.																		
<u>EL REPRESENTANTE LEGAL DEBERÁ ENTREGAR EL SIGUIENTE DOCUMENTO, FIRMADO POR SU PARTE, COMPROMETIÉNDOSE CON EL CUMPLIMIENTO DE LOS SIGUIENTES CRITERIOS, ASÍ:</u>																				
<u>PARA CELEBRAR EL CONTRATO, ADICIONAL A LOS DEMÁS DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO, LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA, DEBERÁ:</u>																				
Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	SI	Con la presentación de la oferta, el arrendatario presentó documento escrito donde se comprometió a cumplir con esta especificación técnica.																		

Página 15 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc.) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.	SI	Para este contrato no se realizaban actividades como alturas, eléctrico etc.
Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Comprometerse a utilizar los Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	Después de revisar la documentación aportada por el contratista se evidencia que el personal que laboraba en el comedor contaba con los elementos de protección personal conforme a las tareas propias de la actividad que realiza.
ETAPA CONTRACTUAL		
Para la ejecución del contrato: adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:	SI	Con la presentación de la oferta, el arrendatario presentó documento escrito donde se comprometió a cumplir con esta especificación técnica.
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.		
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	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral. Se anexaban las planillas de los aportes al Sistema de Seguridad Social.
El contratista se compromete a darle cumplimiento a lo dispuesto en materia de SGSST así: ESTANDARES PARA EMPRESAS DE 11 A 50 TRABAJADORES • responsable del SGSST. • Asignación de recursos para el SGSST. • Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales. • Conformación COSST. • Conformación Comité de Convivencia Laboral. • Programa Capacitación promoción y prevención PYP. • Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada, fechada y comunicada al COSST. • Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con Archivo o retención documental del SGSST • Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud • Actividades de Promoción y Prevención en Salud • Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación a Trabajador • Restricciones y recomendaciones médico laborales • Reporte de los accidentes de trabajo AT y enfermedad laboral • La ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo • Investigación de Accidentes AT, Incidentes IT y Enfermedad Laboral • Identificación de peligros con participación de todos los niveles de La empresa • Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas.	SI	Con la presentación de la oferta, el arrendatario presentó documento escrito donde se comprometió a cumplir con esta especificación técnica.

Página 16 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL																											
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA																													
Fecha: 12-03-2021																														
Versión: 5																														
- Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con Contratistas y subcontratistas. - Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias. - Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada. - Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoria.																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>CRITERIOS SST</th> <th>SOPORTE REQUERIDO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Asignación de persona que diseña el sistema de gestión de SST</td> <td>Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del sistema de gestión y seguridad en el trabajo, para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clase de riesgo nivel V puede ser realizado por un profesional o especialista en seguridad y salud en el trabajo SST, con licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo que acredite mínimo un año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo</td> <td>Solicitar documento soporte de la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de persona asignada.</td> </tr> <tr> <td>Asignación de recursos para el SGSST</td> <td>El contratista elaborara una certificación firmada del presupuesto asignado para el recurso anual en materia del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo</td> <td>Certificación firmada por el representante legal</td> </tr> <tr> <td>Conformación COSST</td> <td>Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 30 día.</td> <td>Certificación documento soporte</td> </tr> <tr> <td>Conformación Comité de Convivencia Laboral</td> <td>Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 90 día</td> <td>Certificación documento soporte</td> </tr> <tr> <td>Afiliación al sistema de seguridad social integral</td> <td>Afiliación a los sistemas de seguridad social en salud, pensión y riesgos laborales de acuerdo con la normatividad vigente.</td> <td>Solicitar documento soporte de la afiliación y el pago correspondiente</td> </tr> <tr> <td>Capacitación en SST</td> <td>Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención que incluya como mínimo lo referente a los peligros / riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control</td> <td>Solicitar documento soporte de las acciones de capacitación realizadas (Planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores)</td> </tr> <tr> <td>Pla anual de trabajo</td> <td>Elaborar el plan anual de trabajo de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo firmado por el empleador o contratante en el que se identifiquen como mínimo: responsabilidades, objetivos, metas, recurso y cronograma anual.</td> <td>Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo.</td> </tr> <tr> <td>Evaluaciones médicas ocupacionales</td> <td>Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad, peligros / riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.</td> <td>Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales</td> </tr> </tbody> </table>				ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO	Asignación de persona que diseña el sistema de gestión de SST	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del sistema de gestión y seguridad en el trabajo, para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clase de riesgo nivel V puede ser realizado por un profesional o especialista en seguridad y salud en el trabajo SST, con licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo que acredite mínimo un año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo	Solicitar documento soporte de la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de persona asignada.	Asignación de recursos para el SGSST	El contratista elaborara una certificación firmada del presupuesto asignado para el recurso anual en materia del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	Certificación firmada por el representante legal	Conformación COSST	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 30 día.	Certificación documento soporte	Conformación Comité de Convivencia Laboral	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 90 día	Certificación documento soporte	Afiliación al sistema de seguridad social integral	Afiliación a los sistemas de seguridad social en salud, pensión y riesgos laborales de acuerdo con la normatividad vigente.	Solicitar documento soporte de la afiliación y el pago correspondiente	Capacitación en SST	Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención que incluya como mínimo lo referente a los peligros / riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control	Solicitar documento soporte de las acciones de capacitación realizadas (Planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores)	Pla anual de trabajo	Elaborar el plan anual de trabajo de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo firmado por el empleador o contratante en el que se identifiquen como mínimo: responsabilidades, objetivos, metas, recurso y cronograma anual.	Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo.	Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad, peligros / riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales
ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO																												
Asignación de persona que diseña el sistema de gestión de SST	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del sistema de gestión y seguridad en el trabajo, para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clase de riesgo nivel V puede ser realizado por un profesional o especialista en seguridad y salud en el trabajo SST, con licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo que acredite mínimo un año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo	Solicitar documento soporte de la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de persona asignada.																												
Asignación de recursos para el SGSST	El contratista elaborara una certificación firmada del presupuesto asignado para el recurso anual en materia del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	Certificación firmada por el representante legal																												
Conformación COSST	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 30 día.	Certificación documento soporte																												
Conformación Comité de Convivencia Laboral	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 90 día	Certificación documento soporte																												
Afiliación al sistema de seguridad social integral	Afiliación a los sistemas de seguridad social en salud, pensión y riesgos laborales de acuerdo con la normatividad vigente.	Solicitar documento soporte de la afiliación y el pago correspondiente																												
Capacitación en SST	Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención que incluya como mínimo lo referente a los peligros / riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control	Solicitar documento soporte de las acciones de capacitación realizadas (Planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores)																												
Pla anual de trabajo	Elaborar el plan anual de trabajo de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo firmado por el empleador o contratante en el que se identifiquen como mínimo: responsabilidades, objetivos, metas, recurso y cronograma anual.	Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo.																												
Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad, peligros / riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales																												

Página 17 de 32 Código: 2BS-FR-0019 Fecha: 12-03-2021 Versión: 5		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		 POLICÍA NACIONAL	
Identificación de peligros; evaluación y valoración de riesgos	Realizar la identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL	Solicitar documento con la identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos, constancia del acompañamiento de la ARL –Acta de visita de la ARL			
Medidas de prevención y control frente a peligros / riesgos identificados	Ejecutar actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos con base en el resultado de la identificación de peligros, la evaluación y valoración de riesgos	Solicitar documento soporte con acciones ejecutadas			
ETAPA POST-CONTRACTUAL					
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 adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato, quienes a su vez son los responsables de garantizar el cumplimiento de los criterios antes expuestos.			SI	Con la presentación de la oferta, el arrendatario presentó documento escrito donde se comprometió a cumplir con esta especificación técnica.	
REQUISITOS EN MATERIA AMBIENTAL El contratista deberá aplicar las buenas prácticas ambientales relacionadas con el servicio de restaurante, 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 de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, máxime en cumplimiento a la normatividad relacionada con la regulación para la mitigación de los impactos ambientales los recursos naturales, así: AGUA: • Resolución 1433 de 2004 Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Planes de Saneamiento y Manejo de Vertimientos, PSMV. • Resolución 631 de 2015, 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. AIRE: • Resolución 909 de 2008, Por la cual se establecen las normas y estándares de emisión admisibles de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas y se dictan otras disposiciones. • Resolución 6982 De 2011 Por la cual se dictan normas sobre prevención y control de la contaminación atmosférica por fuentes fijas y protección de la calidad del aire. RUIDO: • Resolución 627 de 2006, Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental. RESIDUOS SÓLIDOS:			SI	Se anexaban oficios Condiciones Ambientales y Matriz de Impacto Ambiental	

Página 18 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
- Decreto 838 de 2005 por el cual se modifica el decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones - Resolución 1402 DE 2006, Por la cual se desarrolla parcialmente el Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005, en materia de residuos o desechos peligrosos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
CRITERIOS PARA COMPRAS PÚBLICAS SOSTENIBLES		
Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el contratistas deberá presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el 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 proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista. Nota 1: El contratista debe presentar comunicación oficial. Igualmente, el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. Nota 2: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	SI	Con la presentación de la oferta, el arrendatario presentó documento escrito donde se comprometió a cumplir con esta especificación técnica.
CRITERIOS AMBIENTALES		
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 u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.	SI	Se anexaba oficio Condiciones Ambientales y Matriz de Impacto Ambiental
Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en 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 - 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.	SI	El contratista presentaba la certificación donde constaba que realizó las capacitaciones al personal bajo su cargo en materia Ambiental.
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	Se anexaba matriz de insumos químicos.
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	N/A	N/A

Página 19 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
- Descripción de actividades - Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa contratista.		
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	Se anexaba matriz de insumos químicos.
Nota 1: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
OTROS CRITERIOS AMBIENTALES PARA CONSIDERAR		
CAFETERÍAS O RESTAURANTES		
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.	SI	La separación de los residuos sólidos generados se realizaba teniendo en cuenta el código de colores de las bolsas para almacenamiento temporal de cada residuo, luego estos eran evacuados al área de almacenamiento en donde eran evacuados tres veces por semana por la empresa recolectora para el caso del Municipio de Corozal Serviaseo.
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 lo. 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 [as 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 1 986.		
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 def IDEAM, www.Ceam.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"	N/A	El arrendatario no contó con equipos de medición que necesitaran calibración, por tanto, no se requería emplear laboratorios acreditados para certificación de Resultados.
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.	SI	El arrendatario ha cumplió con las condiciones descritas en el presente numeral, para lo cual como soporte se anexaba la información en donde se evidenciaba el manejo que se le está dando a las sustancias peligrosas.

Página 20 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
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 domésticas), 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 puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones.	SI	El arrendatario cumplió la condición técnica del presente numeral.
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.	SI	La limpieza y desinfección de las trampas de grasa ubicadas en el área para lavado de menaje y batería de cocina se realizaba de forma diaria por la auxiliar de cocina designada para esta actividad. se anexaba registro de limpieza y desinfección para las trampas de grasa. También se anexaba oficio y registro de procedimiento de Limpieza y Desinfección de las trampas de grasa.
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.	SI	La limpieza y desinfección de las trampas de grasa ubicadas en el área para lavado de menaje y batería de cocina se realizaba de forma diaria por la auxiliar de cocina designada para esta actividad. se anexaba registro de limpieza y desinfección para las trampas de grasa. También se anexaba oficio y registro de procedimiento de Limpieza y Desinfección de las trampas de grasa.
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 (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	SI	El arrendatario para el periodo informado cumplió con el presente numeral.

Página 21 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
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 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en loá /ertimientos 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 máximo o permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, café 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.		
Atendiendo lo dispuesto en la 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.	SI	Las bolsas plásticas eran solamente utilizadas para el manejo de residuos aprovechables y no aprovechables de forma moderada, teniendo en cuenta el volumen generado, por otra parte, no se daba uso de pitillos mezcladores plástico entre otros.
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 una entidad que este certificada legalmente constituida y actividad económica registrada para dicho mantenimiento, 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".	SI	El arrendatario realizaba mantenimiento preventivo de los equipos, teniendo en cuenta lo establecido en el programa de Mantenimiento preventivo. Se anexaba hoja de vida de mantenimiento realizado a un dispensador de jugos y al cuarto para almacenamiento de FRUVER.
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	SI	El arrendatario realizó mantenimiento preventivo de los equipos, teniendo

Página 22 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
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.		en cuenta lo establecido en el programa de Mantenimiento preventivo. Se anexaba hoja de vida de mantenimiento realizado a un dispensador de jugos y al cuarto para almacenamiento de FRUVER.
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".	SI	El aceite usado era recolectado y posteriormente entregado a la empresa GREENFUEL, este tipo de residuos se destinaba exclusivamente para la producción de biocombustible. Se anexaba certificado de recolección de aceite vegetal usado. Los certificados se generaban teniendo en cuenta la cantidad recolectada, es por este motivo que el certificado no se presentaba mensualmente.
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 1 70 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".	SI	Las sustancias químicas que se utilizaban, las concentraciones empleadas se hacían con base en la ficha técnica establecida para cada sustancia.
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.	SI	El arrendatario contó con las canecas disponibles para la disposición de los residuos generados.
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 NT C 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RE TIQ-.	SI	Los equipos eléctricos que utilizaba el arrendatario, eran de bajo consumo.
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.	SI	El arrendatario contaba con sus respectivos permisos, licencias para llevar a cabo el funcionamiento de sus actividades. Se anexaba oficio: Condiciones

Página 23 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
		ambientales, Procedimiento de recolección de residuos orgánicos, matriz de impacto ambiental y plan de gestión integral de residuos.
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.	SI	El arrendatario contaba con sus respectivos permisos, licencias para llevar a cabo el funcionamiento de sus actividades. Se anexaba oficio: Condiciones ambientales, Procedimiento de recolección de residuos orgánicos, matriz de impacto ambiental y plan de gestión integral de residuos.
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).	SI	La información requerida era entregada por medio de correos electrónicos.
El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el <u>Ministerio de Minas y Energía</u> "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%.	SI	Los equipos utilizados eran de uso racional para el consumo de energía.
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".	SI	Las sustancias químicas que se empleaban eran detergentes neutros para la realización de los procesos de limpieza y desinfectantes para la ejecución de los procesos de desinfección de áreas, equipos, y utensilios. Para el caso de la desinfección de alimentos, se utilizaba desinfectantes orgánicos
El contratista certificará, que teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321* , emitió	SI	Mediante el pago de la seguridad social de los

Página 24 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL															
Código: 2BS-FR-0019																	
Fecha: 12-03-2021																	
Versión: 5																	
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA																	
concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.		trabajadores, se estableció el cumplimiento, ya que el aporte es del 100%, para ello obraba como antecedente las planillas de pago y certificación del contador, además se establece esta condición a las personas naturales y el contratista es persona jurídica.															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES</th> <th>CUMPLIÓ</th> <th>OBSERVACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO. Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de un (1) año en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros. Información que debe traer la certificación: • Nombre o razón social del contratista • Nombre o razón social del contratante • Descripción del objeto contratado • Fecha del contrato (inicio y terminación) • Valor del contrato • Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual • Valoración de la prestación por parte del contratante Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable. </td> <td>N/A</td> <td>No aplica, ya que el contratista con la presentación de la propuesta anexo la certificación de experiencia.</td> </tr> <tr> <td> NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar una vez adjudicado el contrato los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas). </td> <td>SI</td> <td>El arrendatario contó con el personal idóneo y con la formación técnica-profesional para la ejecución de los procesos productivos que se llevaban.</td> </tr> <tr> <td> EXPERIENCIA Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar una vez adjudicado el contrato los certificados de experiencia relacionada con el objeto del presente estudio. </td> <td>SI</td> <td>El arrendatario cuenta con el personal idóneo y con la formación técnica-profesional para la ejecución de los procesos productivos.</td> </tr> <tr> <td> EXPERIENCIA DEL PERSONAL Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, es para la </td> <td>SI</td> <td>El arrendatario cuenta con el personal idóneo y con la formación técnica-profesional para la</td> </tr> </tbody> </table>			OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES	EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO. Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de un (1) año en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros. Información que debe traer la certificación: • Nombre o razón social del contratista • Nombre o razón social del contratante • Descripción del objeto contratado • Fecha del contrato (inicio y terminación) • Valor del contrato • Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual • Valoración de la prestación por parte del contratante Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable.	N/A	No aplica, ya que el contratista con la presentación de la propuesta anexo la certificación de experiencia.	NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar una vez adjudicado el contrato los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).	SI	El arrendatario contó con el personal idóneo y con la formación técnica-profesional para la ejecución de los procesos productivos que se llevaban.	EXPERIENCIA Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar una vez adjudicado el contrato los certificados de experiencia relacionada con el objeto del presente estudio.	SI	El arrendatario cuenta con el personal idóneo y con la formación técnica-profesional para la ejecución de los procesos productivos.	EXPERIENCIA DEL PERSONAL Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, es para la	SI	El arrendatario cuenta con el personal idóneo y con la formación técnica-profesional para la
OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES															
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO. Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de un (1) año en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros. Información que debe traer la certificación: • Nombre o razón social del contratista • Nombre o razón social del contratante • Descripción del objeto contratado • Fecha del contrato (inicio y terminación) • Valor del contrato • Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual • Valoración de la prestación por parte del contratante Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable.	N/A	No aplica, ya que el contratista con la presentación de la propuesta anexo la certificación de experiencia.															
NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar una vez adjudicado el contrato los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).	SI	El arrendatario contó con el personal idóneo y con la formación técnica-profesional para la ejecución de los procesos productivos que se llevaban.															
EXPERIENCIA Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar una vez adjudicado el contrato los certificados de experiencia relacionada con el objeto del presente estudio.	SI	El arrendatario cuenta con el personal idóneo y con la formación técnica-profesional para la ejecución de los procesos productivos.															
EXPERIENCIA DEL PERSONAL Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, es para la	SI	El arrendatario cuenta con el personal idóneo y con la formación técnica-profesional para la															

prestación del servicio de alimentación, es necesario que el contratista cuente como mínimo con el siguiente personal:

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA ESPECÍFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima un (01) año.	100%
3	Jefe de Cocina	Manipulador de alimentos	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima un (01) año.	100%
6	Auxiliares de Cocina	Manipulador de alimentos	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima un (01) año.	100%
1	Bodeguero	Manipulador de alimentos	Experiencia específica en organización de bodegas, mínima un (01) año.	100%
1	Supervisor de Calidad	Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia específica en preparación de alimentos y verificación de la calidad de los alimentos, mínima un (01) año.	100%

Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el contratista deberá hacerle entrega al supervisor del contrato, dentro de los 05 días hábiles siguientes a la firma del contrato, la siguiente documentación del personal:

- Hoja de vida debidamente firmada
- Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
- Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados)
- Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B
- Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF), y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.

En el evento que se cambie el personal que prestará el servicio, deberá informar al supervisor del contrato con el fin de realizar el estudio de seguridad por parte de SIPOL.

ejecución de los procesos productivos.

Página 26 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL		
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA				
De igual forma deberá anexar los respectivos soportes del personal vinculado con los respectivos soportes (certificaciones). En el evento que se cambie el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia del Departamento de Policía Sucre. Nota 1: La Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) realizará estudio de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo y al personal ofrecido para atender al personal policial, en cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 <i>“Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”</i>, numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, sub numeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD. Nota 2: El contratista garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más trabajadores para prestar el debido servicio.				
CAPACIDAD OPERATIVA El contratista deberá presentar certificación firmada, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder el objeto del presente proceso de contratación, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio incluyendo el traslado e instalaciones de algunos enseres que así lo requieran, del mismo modo, en caso que presente fallas con el equipo deberá hacer las gestiones necesarias de forma oportuna para continuar con su funcionamiento o el reemplazo del bien si así lo considera. • 1300 juegos de vajilla: plato hondo, pando, vaso para jugo, pocillo, cubiertos. • Cuatro ollas de alta capacidad • Dos congeladores de alta capacidad • Dos licuadoras industriales • Dos ollas tipo fondo • Dos ollas a presión • Dos Sartenes industriales • Maquinas dispensadora de jugos • Dos estufas industriales. Nota: en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el contratista garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).			N/A	No aplica, ya que el contratista con la presentación de la propuesta anexo la certificación de experiencia.
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA El contratista deberá certificar que garantizará cada uno de los servicios que se presten en el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace; de acuerdo con la resolución en mención en virtud del capítulo III artículo 11 el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos:			SI	El arrendatario cumplió la condición técnica del presente numeral, certificando garantizar cada uno de los servicios que se prestaban en el empleo de las buenas prácticas de manufactura.

Página 27 de 32		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
- Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectados por sus actividades en los servicios alimenticios; - Realizar una valoración de riesgos para identificar cualquier riesgo y poner en práctica procedimientos para el control de los mismos - Proporcionar equipo de protección personal (Utiliza pantalón y prendas de manga larga, mascarilla convencional, guantes, chaleco, casco, gafas y, en general, los EPP definidos para dicha actividad) - Proporcionar elementos de primeros auxilios - Proporcionar capacitación e información pertinente sobre riesgos a todo el personal incluyendo a trabajadores temporarios - Establecer procedimientos en caso de emergencia		
DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS		
- Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. - Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. - Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). - Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros. (certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	No aplica para el periodo informado ya que el arrendatario presento certificación de capacidad operativa en la propuesta, se realiza su debido seguimiento por parte del supervisor cumpliendo.
El contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).	SI	El arrendatario cumplió con el presente numeral, publicando diariamente en lugar visible el menú diario.
ACTIVIDADES Y COMPROMISOS COMPLEMENTARIOS DEL ARRENDATARIO NO LIGADAS AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO.		
MENU Y GRAMAJE: El contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional vigencia 2024.	SI	El contratista presentaba la lista del menú
ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION: El valor que se le cancelara al contratista favorecido por concepto del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) suministrado a los estudiantes es el fijado en la partida de alimentación estipulado por el gobierno nacional mediante resolución N° 0958 del 26/03/2024 la cual tiene un valor de dieciocho mil doscientos cuarenta pesos (\$18.240), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la tesorería de la dirección de educación policial, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el contratista deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria.	SI	El arrendatario cumplió la condición técnica del presente numeral y anexaba planillas 1AR-FR-0037
PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION: resolución No. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 5° se fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de dieciocho mil doscientos cuarenta pesos (\$18.240), con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención.	SI	El arrendatario cumplió la condición técnica del presente numeral, y anexaba planillas.

Página 28 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL												
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA														
Fecha: 12-03-2021															
Versión: 5															
REFRIGERIO: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar refrigerio cada mes, al personal de Estudiantes, sin que ello signifique algún sobre costo, el refrigerio debe estar compuesto por la bebida, un alimento y una fruta, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados. NOTA. Los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes etc) o aquellos que sean fabricados por el contratista).			Se ofreció refrigerio al personal de Estudiantes y Auxiliares, pertenecientes a la escuela de Carabineros Rafael Núñez.												
COMIDA ESPECIAL: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural que se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional así: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ESTUDIANTES A PATRULLERO</th> </tr> <tr> <th>DESAYUNO</th> <th>ALMUERZO</th> <th>CENA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>\$6.080,00</td> <td>\$6.080,00</td> <td>\$6.080,00</td> </tr> <tr> <td colspan="3">TOTAL: \$ 18.240,00</td> </tr> </tbody> </table>			ESTUDIANTES A PATRULLERO			DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	\$6.080,00	\$6.080,00	\$6.080,00	TOTAL: \$ 18.240,00			La comida especial fue suministrada al personal de Estudiantes y Auxiliares.
ESTUDIANTES A PATRULLERO															
DESAYUNO	ALMUERZO	CENA													
\$6.080,00	\$6.080,00	\$6.080,00													
TOTAL: \$ 18.240,00															
CAMBIO DE MINUTAS: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural, se compromete a mantener y realizar el cambio de minutos cada dos (2) meses, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos de la escuela de Carabineros Rafael Núñez. El contratista deberá tener en su inventario, la cantidad de 15 mesas con su juego de sillas por 7 necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario para su uso. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural). El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato. El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural, se compromete a realizar apoyo logístico en actividades institucionales o eventos que realice la Escuela de carabineros Rafael Núñez. FACTOR DE VERIFICACIÓN: Tomando como criterio orientador La Ley 1882 de 2018 y los artículos 2028, 2029 y 2030 del Código Civil regulan la selección objetiva de oferentes en la contratación pública en Colombia. En la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, el contratista deberá realizar ofrecimiento en cuanto a mejoras locativas (no estructurales), Ofrecimientos que serán verificados por parte del supervisor del contrato quien verificara la ejecución de la propuesta seleccionada. Este proceso asegura transparencia y equidad, garantizando que las intervenciones mejoren el entorno de acuerdo con las directrices establecidas. Dicho ofrecimiento se debe de enviar mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural.			SI Cada vez que se realizaba el cambio de la minuta se le informaba al supervisor de contrato a través de un oficio en donde se anexaban los cambios realizados a los menús ofrecidos.												

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Con relación al servicio público de Gas, se presenta el cupón de pago provisional correspondiente al consumo del mes de febrero por un valor de \$4.547.117 y un valor agregado por el cambio del medidor el cual se encuentra ubicado en el centro de producción de la Escuela De Carabineros Rafael Núñez de Corozal y de propiedad del suscrito por un valor de \$4.467.057; arrojando un valor total provisional de \$9.014.174. Es de anotar que, se espera por parte de la empresa SURTIGAS que, en el próximo recibo o facturación, quede plasmado el paz y salvo de dicho medidor.

Página 29 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

En atención a la cláusula cuarta del contrato número 47-1-30001-2025, cuyo objeto es el arrendamiento de un local de mil cuarenta y ocho coma catorce metros cuadrados (1048,14m2) con destinación y uso al comedor de personal de estudiantes de policía de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, el señor arrendatario pago los intereses moratorios generados por canon de arrendamiento por un valor total de **\$913.453,98** de acuerdo al periodo desde el 20 de septiembre al 19 de octubre de 2025 y posteriormente cancelado mediante consignaciones No.3725077 por un valor de **\$287.085,54** y consignación No. 3725078 por un valor de **\$626.368,44** ambas con fecha 27/10/2025.

Los servicios públicos se encuentran al día, no presentan saldos pendientes, a partir del día 21/02/2026 para el servicio público de energía se tomará como referencia la lectura del medidor Nro.20747.0, igualmente para el servicio de gas natural, se deberá asumir según contrato No. 3635770 la actual numeración o medida No.1437.

2. 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 (365) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (0) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO NIT. 800.141.257-2, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de CINCO MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS (\$5.219.737,00) 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 – Escuela de Policía Antonio Nariño.

N.I.T.: 800.141.257-2.

CUENTA Nro.550-800-0006065 - Fondos Internos - código del convenio 1003.

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 1003.

Respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No.550-800-0006065 del Banco Popular Fondos Internos ESANA, código del convenio 1003, 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	\$ 62.636.844,00	100%
Valor total de las entregas	\$ 62.636.844,00	100,00%
Valor total facturado	\$ 62.636.844,00	100,00%
Valor facturado pendiente de pago	0,00	0,00%
Valor pagado	\$ 62.636.844,00	100,00%
Valor pendiente de entrega	0,00	0,00%

Página 30 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

NOTA: El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario al valor acordado según el contrato de arrendamiento. Lo anterior, por un espacio físico.

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra únicamente del periodo que está informando)							
No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

Nota 2: no se diligencia el cuadro B teniendo en cuenta que el objeto contractual es el arrendamiento de un espacio físico donde la Escuela De Policía Antonio Nariño recibe ingresos. En este sentido a continuación se relacionan los pagos realizados por el arrendatario del espacio físico.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

ITEM	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	Sin número	20/02/2025	\$5.219.737	20/02/2025 al 19/03/2025
02	Sin número	21/03/2025	\$5.219.737	20/03/2025 al 19/04/2025
03	Sin número	21/04/2025	\$5.219.737	20/04/2025 al 19/05/2025
04	Sin número	20/05/2025	\$5.219.737	20/05/2025 al 19/06/2025
05	3557901	16/06/2025	\$5.219.737	20/06/2025 al 19/07/2025
06	3494861	16/07/2025	\$5.219.737	20/07/2025 al 19/08/2025
07	3478015	14/08/2025	\$5.219.737	20/08/2025 al 19/09/2025
08	3461221	16/09/2025	\$5.219.737	20/09/2025 al 19/10/2025
09	3461228	14/10/2025	\$5.219.737	20/10/2025 al 19/11/2025
10	3725083	18/11/2025	\$5.219.737	20/11/2025 al 19/12/2025
11	3725085	16/12/2025	\$5.219.737	20/12/2025 al 19/01/2026
12	3546211	21/01/2026	\$5.219.737	20/01/2026 al 19/02/2026

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	RADICO SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	Solicitud de pago 001 de fecha 17/03/2025	Sin número	21/03/2025	\$3.176.871	20/02/2025 al 17/03/2025
02	GS-2025-001944-ESRAN de fecha 21 de abril 2025.	Sin número	21/04/2025	\$1.757.798	18/03/2025 al 19/04/2025
03	GS-2025-002554-ESRAN de fecha 19 de mayo 2025.	Sin número	20/05/2025	\$2.857.028	20/04/2025 al 19/05/2025

Página 31 de 32		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS				 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019						
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA				
Versión: 5						
04	GS-2025-003094-ESRAN de fecha 14 de junio 2025.	3557903	16/06/2025	\$1.768.620	20/05/2025 al 14/06/2025	
05	GS-2025-003538-ESRAN de fecha 14 de julio 2025.	3494862	16/07/2025	\$1.888.370	15/06/2025 al 14/07/2025	
06	GS-2025-004142-ESRAN de fecha 14 de agosto 2025.	3564719	14/08/2025	\$3.985.536	15/07/2025 al 14/08/2025	
07	GS-2025-004966-ESRAN de fecha 15 de septiembre 2025.	3461220	16/09/2025	\$2.270.412	15/08/2025 al 14/09/2025	
08	GS-2025-005626-ESRAN de fecha 14 de octubre 2025	3461230	14/10/2025	\$1.589.736	15/09/2025 al 14/10/2025	
09	GS-2025-0063112-ESRAN de fecha 14 de noviembre 2025	3725084	18/11/2025	\$2.129.787	15/10/2025 al 14/11/2025	
10	GS-2025-006992-ESRAN de fecha 15 de diciembre 2025	3725086	16/12/2025	\$1.994.790	15/11/2025 al 14/12/2025	
11	GS-2026-000244-ESRAN de fecha 16 de enero 2026	3546204	21/01/2026	\$1.895.051	15/12/2025 al 15/01/2026	
12	GS-2026-001034-ESRAN de fecha 20 de febrero 2026	3637658	20/02/2026	\$2.034.243,12	16/01/2026 al 20/02/2026	

PAGO SERVICIO PÚBLICO (GAS NATURAL)

ÍTEM	RADICO SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	Factura electrónica No. STG8688915	364197758	02/04/2025	\$5.108.633	05/02/2025 al 07/03/2025
02	Factura electrónica No. STG9612155	366495581	30/04/2025	\$4.342.199	07/03/2025 al 05/04/2025
03	Factura electrónica No. STG10631165	368367980	22/05/2025	\$6.307.645	05/04/2025 al 06/05/2025
04	Factura provisional	372152993	24/06/2025	\$4.964.723	06/05/2025 al 06/06/2025
05	Factura provisional	374926005	30/07/2025	\$6.526.215	06/06/2025 al 08/07/2025
06	Factura provisional	192550	20/08/2025	\$670.258	08/07/2025 al 05/08/2025
07	Factura provisional	Pago en efectivo (cuenta bloqueada)	17/09/2025	\$7.425.241	05/08/2025 al 04/09/2025
08	Factura provisional	5625995943657043	16/10/2025	\$8.321.026	04/09/2025 al 05/10/2025
09	Factura original No. STG15964153	4361884216903273	28/11/2025	\$8.278.083	05/10/2025 al 04/11/2025
10	Factura provisional	6435918078801452	22/12/2025	\$6.918.360	04/11/2025 al 05/12/2025
11	Factura provisional	8595332670399540	16/01/2026	\$4.510.961	05/12/2025 al 06/01/2026
12	Cupón de pago	5927248348325831	12/02/2026	\$9.014.174	06/01/2026 al 04/02/2026

Nota: Se anexa factura promediada de consumo del servicio de gas para no generar traumatismos en el proceso contractual.

Nota: La Escuela cuenta con un sistema de gestión de agua que incluye una planta de tratamiento de agua potable y una planta de tratamiento de aguas residuales. Esto permite la purificación y reutilización del agua, eliminando la necesidad de depender de servicios externos de acueducto y alcantarillado por lo cual no se genera factura de cobro.

Página 32 de 32	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICIA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

3.1. Entrada de Bienes. (No aplica)

No aplica

4. RECOMENDACIONES

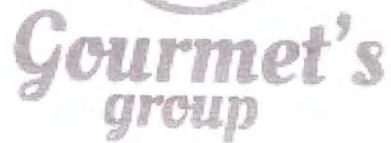
Hasta el momento el contratista ha cumplido con las especificaciones técnicas y servicios contratados, por lo cual no hay ninguna recomendación por parte de la supervisión.

5. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma 
Grado y Nombres: Mayor JOSÉ HOOVER TABARES RESTREPO
Cargo: subdirector Escuela
Supervisor Contrato 47-1-30001-2025
Correo electrónico: Jose.tabares5416@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3202978474



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. **3546211**

Nro. Cuenta / Obligación / Planilla Asistida Cuentas Cte ☒ Cuentas Ahorro

Ciudad **Sagua La Grande** Día **2** Mes **07** Año **2026**

Nombre de Entidad o Convenio Recaudado
Dirección de Educación Policial

Referencias NIV/C.C./Código de convenio/nro. Facturas/Otros

Ref.	1	2	3	4
Ref. 1				
Ref. 2				
Ref. 3				
Ref. 4				

Ungüenciar sólo para pagos de PEA-asistida

Nro. Identificación del contribuyente **100-7890922** Teléfono **32177415**

NIV/C.C. del aportante Año Mes

Espacio para sello o Timbre

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor \$
1	52 46149854	5219.737
2		
3		

Total Efectivo \$ ————

Cantidad (1) Total Cheques \$ 5219.737

Total Consignación \$ 5219.737

CUENTE -

Cr. 57 No. 188 -80



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NUÑEZ
GRUPO SOPORTE LOGÍSTICO

GS-2026- 0010341 SUDIE - GUSOL - 20.1

Corozal, 20 de febrero de 2026

Señor
MARIO JAVIER DURAN
Representante Legal GOURMET'S GROUP S.A.S.
NIT. 900.789.098-2
Corozal

Asunto: solicitud cancelación energía

De manera atenta me permito solicitar la cancelación del valor que más adelante se relaciona, por concepto de consumo de energía por el arriendo de las instalaciones donde funciona el comedor de estudiantes para suplir las necesidades básicas del personal de estudiantes de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.

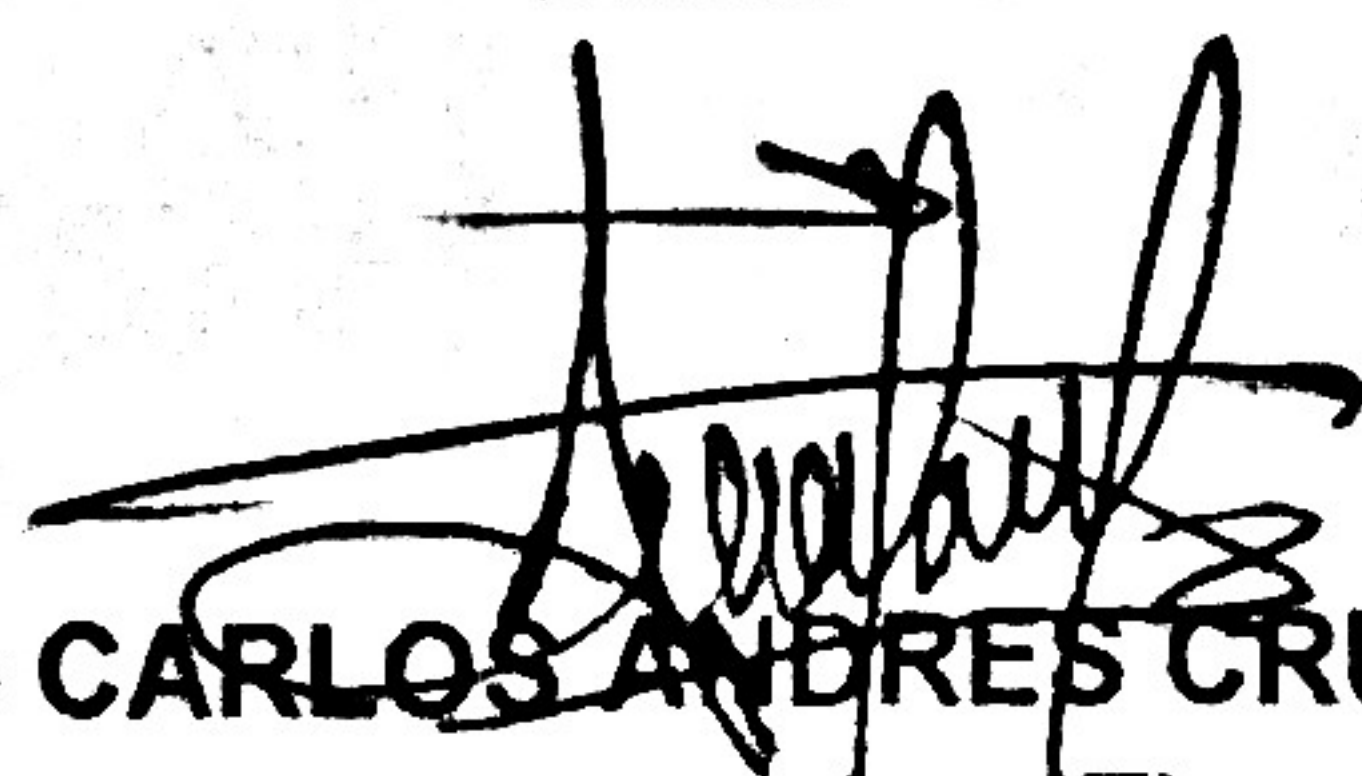
Periodo de facturación: 16 de enero de 2026 al 20 de febrero de 2026

CONSIGNAR EN LA CUENTA CORRIENTE NO. 550-800-00605-5 DEL BANCO POPULAR, A FAVOR DE LA ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO, NIT 800.141.257-2

El servicio de energía deberá ser cancelado dentro de los cinco días hábiles, contados a partir de la fecha de recepción de la cuenta de cobro, y deberán entregar los soportes de pago al supervisor del contrato.

COMEDOR DE ESTUDIANTES	
LECTURA INICIAL KWH	20.699,40
LECTURA FINAL KWH	20.747,00
CONSUMO KWH	48
VALOR MULTIPLO KWH	60,00
TOTAL CONSUMO KWH	2.856
VALOR CONSUMO KWH	712,27
TOTAL A CANCELAR \$	\$ 2.034.243,12

Atentamente,


Subintendente CARLOS ANDRÉS CRUZ GUEVARA
Jefe Grupo de Soporte Logístico (E)

Elaboró: SI. Carlos Andrés Cruz Guevara
SUDIE-GUSOL

Anexo: No

Fecha de elaboración: 20/02/2026
Ubicación: C/cuentas de cobro 2026

Carretera troncal de occidente Kilómetro 2 vía Cartagena
Teléfonos: 2840444
esran.afina@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

1DS-OF-0001
VER: 7

Página 1 de 1

Aprobación: 26/05/2025

Recibi
Hely UP
20-02-2026
9:16 AM.



Sucursal Virtual Negocios

Pago PSE

12 Feb 2026 15:18

NIT: 900789098

Usuario: SANDRA MILENA TORRES NIÑO



Pago exitoso

CUS 57999116

Comercio
**SURTIDORA DE GAS DEL CARIBE
SA EMPRESA DE SERVICIOS
PUBLICOS**

Referencia 1

Fecha
12 Feb 2026 15:18

Referencia 2

Número de factura
5927248348325831

Referencia 3

Descripción del pago
Pago de factura

Valor del Pago
\$9.014.174

Número de comprobante
5927248348325831

Costo de la transacción
\$ 0

Producto origen
**Corriente - Bancolombia
**** 5403**



¡Pago realizado con éxito!

Hola **GOURMETS GROUP**, tu pago fue exitoso. Te enviamos un correo con los detalles.

Detalles del pago:

Nit:	890400869-9
Razón social:	Surtidora de Gas del Caribe S.A. E.S.P.
Estado Transacción:	Aprobado
Referencia de pago:	5927248348325831
Transacción/CUS:	57999116
Tipo de usuario:	Empresa
Concepto:	Pago de factura
Número de referencia:	394563561
Monto:	\$9.014.174
Fecha:	12/02/2026 03:19:19

Hacer otro pago