GS-2026- 036010 /COMAN - PLANE 20.1

Pereira, 01 de mayo del 2026

Señor teniente coronel
DIEGO ANDRES RODRÍGUEZ NAVARRO
Comandante Policía Metropolitana de Pereira (E)
Policía Metropolitana de Pereira
Avenida Las Américas 46-35
Pereira, Risaralda

ASUNTO: Informe de supervisión contrato Nro. 03 arrendamiento 82-1-10002-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL _

Periodo del informe de supervisión

Desde	02/04/2026	**Hasta**	01/05/2026

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 Nro.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución Nro. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución Nro. 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 Nro. GS-2026-008556-MEPER del 01/02/2026, el señor Coronel Oscar Leonel Ochoa Sánchez, obrando en calidad de comandante Policía Metropolitana de Pereira, nombró como supervisor del contrato a la señora Capitán Daiana Carolina Rotavista López Jefe Planeación MEPER.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **Nro. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 2**
  - GS-2026-017567-MEPER del 01/03/2026
  - GS-2026-027186-MEPER del 01/04/2026

Mediante la presente comunicación se da cumplimiento al tercer informe de supervisión del contrato de arrendamiento en mención, y con posterioridad a la entrega se realizará la publicación en el SECOP II.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	82-1-10002-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE PEREIRA
Arrendatario	OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Representante legal	STOK ALIMENTAMOS S.A.S
Valor inicial del contrato u orden de compra	$20.503.200,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$20.503.200,00
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	01/02/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	01/02/2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NA
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NA
Adiciones	No aplica
Modificatorios	01 de fecha 12 de marzo de 2026 – cambio representación legal.
Prorrogas	No aplica
Otros	No Aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

Se realiza la verificación a las instalaciones de la cafetería y del restaurante del casino de oficiales, se recuerda el acatamiento a lo establecido en las obligaciones y especificaciones técnicas mínimas del contrato de objeto "arrendamiento de las instalaciones donde funciona la cafetería y restaurante del casino de oficiales del comando de la Policía Metropolitana de Pereira".

Mediante comunicación GS-2026-035854-MEPER del 30 de abril del 2026, se solicita al Grupo de Bienes Raíces la entrega de la liquidación de servicios públicos correspondiente al periodo comprendido entre el 27 de marzo de 2026 y el 30 de abril de 2026. Dicha liquidación debe estar debidamente certificada por el mismo grupo, con base en las facturas de consumo de agua (acueducto y alcantarillado, en m³) y energía (kWh), con el fin de realizar el respectivo cobro al arrendatario y anexarla al informe de supervisión.

Se recibe certificación del grupo de bienes raíces mediante comunicación GS-2026-035987-MEPER del 01 de mayo del 2026, donde indican que el valor KWh y valor m³, fueron extraídos de las facturas expedidas por la empresa de Energía de Pereira con número de NIT 816.002.019-9 y Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Pereira S.A.S NIT 816.002.020-7, para el consumo del Comando Policía Metropolitana de Pereira.

Mediante acta Nro. AC-2026-012660-MEPER de fecha 28 de abril del 2026, se realiza seguimiento y visita a la cafetería para verificar las cláusulas del contrato y el cumplimiento de las mismas.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO CONDICIONES TÉCNICAS MINIMAS

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE		OSERVACIONES
		SI	NO	
	ALIMENTOS Y BEBIDAS A SUMINISTRAR			
1	EL ARRENDATARIO deberá garantizar la prestación del servicio al personal de auxiliares de policía que cuentan con la partida de alimentación en la Policía metropolitana de Pereira y los estudiantes de las escuelas de policía que apoyen el servicio en la jurisdicción, la cual comprende el desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, sin desmejorar la alimentación, es decir debe tener el mismo contenido y posibilidades alimentarias. NOTA 1: el dinero para la cancelación de la provisión de la alimentación será autorizado por los estudiantes y auxiliares de policía, ante la tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira, de acuerdo a la partida de alimentación suministrada al precitado personal y proveniente del gasto de personal del tesoro nacional. NOTA 2: el valor del servicio de alimentación diaria incluye desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, tal como se encuentra estipulado por el Ministerio de Defensa Nacional en el momento que sea requerido, por la suma de VEINTE MIL PESOS ($20.000) MONEDA LEGAL VIGENTE, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 1170 DEL 17 DE MARZO DEL 2025 POR EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL, quien fija las partidas de alimentación para el personal de las Fuerzas Militares y de Policía Nacional, la cancelación del valor de la alimentación, se efectuará mediante factura expedida por el EL ARRENDATARIO O EL ARRENDATARIO, previa verificación de las planillas diarias de consumo supervisadas por el personal designado para tal fin, por la Policía Metropolitana de Pereira. Se hace claridad que el valor aquí contemplado se ajustará exclusivamente de conformidad a Resolución expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, motivo por el cual el ajuste de dicho valor está sometido a la expedición de la Resolución en el 2025.	x		El arrendatario cumplió con las condiciones establecidas para los alimentos y bebidas a suministrar en el presente mes.
2	El ARRENDATARIO suministrará todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas, variadas, productos derivados de los lácteos, confitería, combos tipo desayuno, almuerzos, ensaladas, frutas, postres, galletería, cereales, helados, entre otros.	x		El arrendatario suministro todos los productos establecidos
3	El ARRENDATARIO garantizará un menú variado, para cada una de las comidas, el cual podrá ser objeto de revista y verificación por parte del supervisor del contrato, para su revisión. Actividad que podrá ser realizada previa coordinación.	x		El arrendatario brindo un menú variado
4	No se le permitirá al ARRENDATARIO la instalación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y/o snacks u otras, iguales o similares a las que se encuentren dentro del comando de Policía Metropolitana de Pereira mediante contrato de arrendamiento.	x		El arrendatario no cuenta con máquinas expendedoras de bebidas o snacks
5	El ARRENDATARIO se comprometió a presentar una propuesta de productos para el servicio a la carta, con sus respectivos precios, para ser aprobados por el supervisor del contrato y posteriormente ofrecidos en el servicio lo cual deberá realizarse al inicio del contrato o cuando se realice modificaciones a alguno de los menús o precios.	x		El arrendatario cumplió con la presentación de productos
6	EL ARRENDATARIO deberá realizar la publicación mediante avisos sobre alternativas de menús, compuestos por combos o alimentos que permitan generar una opción alternativa a los compradores.	x		El arrendatario cuenta con avisos publicados de los productos

7	EL ARRENDATARIO ofrecerá semanalmente un menú alterno, con el propósito de generar mayor variedad en los productos ofrecidos, sin embargo, estos no deben ser motivo de alteración al precio final del (los) menú(s). Se deberán ofertar alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verduras como zanahorias o tomates, bebidas lácteas con cereal y combos que incluyan estos alimentos combinados con cereales, jugos de frutas con sándwich, bebidas lácteas con barra de cereal entre otros.	x		El arrendatario cuenta con un menú sano alterno
8	EL ARRENDATARIO se comprometió a no vender bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco.	x		El arrendatario cumplió el ítem
9	EL ARRENDATARIO se compromete a no poner en funcionamiento máquinas de juegos de azar, suerte o sus derivados	x		El arrendatario cumplió el ítem
10	EL ARRENDATARIO se compromete a no vender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	x		El arrendatario cumplió el ítem
REQUERIMIENTOS DEL PERSONAL PARA PRESTAR EL SERVICIO				
11	EL ARRENDATARIO se comprometió con la disponibilidad permanente del personal necesario para la atención del servicio de cafetería y restaurante, así como también para el servicio de restaurante del casino de oficiales en la Policía Metropolitana de Pereira, siendo calificado e idóneo y que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene. CAFETERÍA COMANDO AREA A CUBRIR — PERSONAL Administrador — 1 Jefe de cocina — 1 Auxiliar de cocina — 2 RESTAURANTE CAOFI AREA A CUBRIR — PERSONAL Auxiliar de cocina — 2	x		El arrendatario cuenta con la disponibilidad del personal necesario y calificado
12	EL ARRENDATARIO realizara los controles de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología del personal que labora en el establecimiento, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato tanto al inicio del mismo, y de forma anual. Aclarando que si realiza cambio de personal deberá realizar los mismos controles, siendo presentadas las correspondientes certificaciones ante de iniciar labores.	x		El arrendatario cumplió con este ítem
13	EL ARRENDATARIO anexo el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que realiza este tipo de labor en la cocina y adicionalmente acreditar experiencia mínima de (06) meses en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre los funcionarios bajo su cargo y los usuarios.	x		El arrendatario cumplió con este ítem
14	EL ARRENDATARIO se comprometió a entregar la relación del personal previsto por la empresa para la prestación del 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).	x		El arrendatario cumplió con este ítem
15	EL ARRENDATARIO se comprometió a realizar el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones necesarias para la oportuna y buena atención, previniendo la afectación al servicio con largas filas y/o congestiones..	x		El arrendatario cumplió con este ítem
16	EL ARRENDATARIO se comprometió a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).	x		El arrendatario suministra dotación al personal
17	EL ARRENDATARIO y las personas que prestarán el servicio, serán objeto de estudio de seguridad, reservándose la Policía Metropolitana de Pereira, el derecho frente al EL ARRENDATARIO O EL ARRENDATARIO, a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres días siguientes a la notificación. En el evento que realice cambios de personal, deberá informar a la supervisión anexando los documentos anteriormente exigidos y antes de iniciar labores deberá contar con el respectivo estudio de seguridad efectuado por la Policía Nacional.	x		El personal firmo documento de confidencialidad
18	EL ARRENDATARIO se comprometió a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo del trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del El ARRENDATARIO, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo y/o ejecución de las tareas encomendadas en la jornada laboral. La policía metropolitana de Pereira no tendrá vínculo alguno con las personas que laboren en estos espacios	x		El arrendatario cumple con cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo del trabajo
19	EL ARRENDATARIO se comprometió al pago oportuno de los salarios y prestaciones sociales de sus empleados.	x		El arrendatario cumple con este ítem
20	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder el horario semanal, de acuerdo al código sustantivo del trabajo, si es necesario se deben implementar dos turnos de personal y este será asumido por el ARRENDATARIO.	x		El arrendatario cumple con este ítem
21	EL ARRENDATARIO deberá encargarse de las siguientes actividades para el aseo y mantenimiento sobre las instalaciones y elementos de dotación. Las áreas de responsabilidad para aseo y mantenimiento por parte del ARRENDATARIO son: •Bloque cafetería y comedor (zona de restaurante), andenes y zona verde inmediatos alrededor de este bloque. •Bloque restaurante casino de oficiales (cocina) y andenes inmediatos alrededor de esta instalación Baños: deberán ser lavados en su totalidad, de manera diaria.	x		El arrendatario cumple con este ítem

	Piso: aseado diariamente y lavado cada tres días con jabón. Mostrador: limpieza diaria con desinfectante y jabón. Piso del área del comedor: barrido y trapeado mínimo dos veces al día. Paredes internas: prevenir el deterioro causado por el aparecimiento de lama, manchas de grasa y/o suciedad			
22	EL ARRENDATARIO deberá controlar que personas externas y/o animales domésticos ajenos a la actividad comercial del lugar, NO INGRESEN A LOS LUGARES COMO: COCINA, CAJA, MOSTRADOR, y demás que se estimen de uso exclusivo del personal que hacen parte del servicio de cafetería y restaurante, lo cual será verificado aleatoriamente por el supervisor del contrato.	x		El arrendatario cumple con este ítem
CALIDAD Y CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS				
23	EL ARRENDATARIO se comprometió a utilizar insumos y producto de primera calidad, los cuales deberán cumplir entre otras, las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual se podrá ordenar a través de la Policía Metropolitana de Pereira, la toma de muestras para análisis químicos, o bacteriólogos en uso del stock.	x		El arrendatario ofrece insumos de buena calidad
24	EL ARRENDATARIO se comprometió a anexar en su oferta la relación de los menús, de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos.	x		El arrendatario cumple con este ítem
25	EL ARRENDATARIO se comprometió al buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato (infraestructura, muebles y enseres).	x		El arrendatario da buen manejo y conservación de los alimentos
26	EL ARRENDATARIO se comprometió a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los alimentos de acuerdo a la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2310 de 1986 de Ministerio de Salud, así como a dar un adecuado manejo de los diferentes residuos.	x		El arrendatario cumple con este ítem
27	EL ARRENDATARIO se comprometió a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro del restaurante y cafetería, lo cual será verificado por parte del supervisor del contrato de forma aleatoria mediante diferentes mecanismos, verificación de facturas, proveedores, etc.	x		El arrendatario cumple con este ítem
PRECIOS DE LOS PRODUCTOS				
28	EL ARRENDATARIO se compromete a ofrecer PRECIOS DEL MERCADO COMUN del sector y mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	x		El arrendatario ofrece precios regulares
29	EL ARRENDATARIO en desarrollo de su actividad comercial se compromete a publicar los precios en un lugar visible de las instalaciones del restaurante y cafetería.	x		El arrendatario cumple con este ítem
30	EL ARRENDATARIO se comprometió a vender y cobrar de forma a los usuarios los productos ofrecidos de forma directa y en las condiciones establecidas en el portafolio de servicios.	x		El arrendatario cumple con este ítem
ESPECIFICACIONES LOGISTICAS				
31	EL ARRENDATARIO se comprometió con la adecuación y/o adopción de una imagen corporativa, que identifique el espacio como un restaurante con servicio de cafetería, no instalando avisos clasificados de productos o servicios promocionales de marcas de alimentos o de alguna otra índole que puedan desdibujar la imagen institucional.	x		El arrendatario cumple con este ítem
32	EL ARRENDATARIO se comprometió con la adecuación de un espacio al interior de la cafetería (estantería) para el ofrecimiento de medicamentos de uso cotidiano y productos de aseo, que salvaguarde la imagen corporativa adoptada y que los productos cumplan con los parámetros establecidos por el INVIMA para la administración de estos espacios y productos.	x		El arrendatario cumple con este ítem
33	EL ARRENDATARIO se comprometió a la instalación y adecuación de un televisor al interior de la cafetería, para el disfrute y goce del personal que toma los alimentos en las instalaciones, en pro del bienestar y la calidad de vida del mismo, no se establecen especificaciones técnicas para el mismo, solo que este se adecue al área de arrendamiento y el tamaño de la pantalla sea superior a 32".	x		El arrendatario cumple con este ítem
34	EL ARRENDATARIO se comprometió a devolver el espacio arrendado, el equipamiento, y utensilios entregados en óptimas condiciones de uso 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 Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	x		El arrendatario realiza mantenimientos
35	EL ARRENDATARIO se comprometió a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional sin costo alguno para la institución.	x		El arrendatario mantiene condiciones de aseo
36	EL ARRENDATARIO se comprometió a mantener en impecable estado de aseo el sitio (los sitios) objeto del contrato, así como todos los elementos, de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención.	x		El arrendatario cumple con este ítem
37	EL ARRENDATARIO se comprometió a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a Policía Nacional – Dirección logística y Financiera o Policía Metropolitana de Pereira así mismo se compromete a no realizar obras y/o modificaciones estructurales sin autorización expresa de la entidad.	x		El arrendatario vela por la seguridad y bienestar
38	EL ARRENDATARIO se comprometió a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes, para lo cual tendrá previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios.	x		El arrendatario cumple con este ítem
39	EL ARRENDATARIO se comprometió a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Policía Nacional, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para tal efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, auditorias, etc.).	x		El arrendatario cumple con este ítem
40	EL ARRENDATARIO se comprometió a mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y demás, así como también los equipos de prevención y de extinción de incendios, disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	x		El arrendatario cumple con este ítem
41	EL ARRENDATARIO se comprometió a que durante el servicio se entregará la servilleta que requiera y las salsas, cada preparación tendrá su respectiva porción, además se deberá contar para eventos	x		El arrendatario cumple con este ítem

	especiales que así lo requieran, vajilla en losa, es viable la presentación de la alimentación en vajilla en melamina, los cuales deberán en óptimas condiciones de presentación.			
PAGO SERVICIOS PUBLICOS Y ARRIENDO				
42	EL ARRENDATARIO se comprometió al pago de los servicios públicos que cause, así: GAS NATURAL: de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora de servicio, debiendo presentar copias de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato. LOS SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS DE ENERGÍA, ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO: estarán a cargo del El ARRENDATARIO y deberán ser cancelados, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato. La liquidación de los servicios públicos será certificada por el grupo de bienes raíces con relación a las facturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/H). Este pago se deberá realizar durante los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios. NOMBRE BENEFICIARIO: POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA – GASTOS PERSONALES BANCO: BBVA TIPO CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 803000025	x		El arrendatario cumple con el pago de los servicios públicos dentro de los términos establecidos.
43	EL ARRENDATARIO cancelará el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes o a los cinco (5) primeros días que correspondan a la fecha de inicio de ejecución del contrato por concepto de canon mensual de arrendamiento. El valor correspondiente será consignado en la cuenta corriente de la entidad que la policía metropolitana de Pereira determine, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato.	x		El arrendatario realiza los pagos de arrendamiento en los tiempos establecidos.
HORARIO DE ATENCION				
44	El horario de atención al público de la cafetería y restaurante del comando de la policía metropolitana de Pereira, ubicada en la Avenida Las Américas Nro. 46-35 sur, será de domingo a domingo, así: RESTAURANTE (incluyendo casino de oficiales) Teniendo en cuenta que en el complejo del comando pernocta personal policial profesional y se requiere suministrar alimentación al personal de auxiliares de policía que prestan servicio de seguridad en las instalaciones, se hace necesario la implementación del horario de lunes a domingo, de forma continua e incluyendo días festivos, así: LUNES A VIERNES Desayunos: desde las 06:30 horas y hasta las 09:30 horas. Almuerzos: desde las 11:45 horas y hasta las 15:30 horas. Cenas: desde las 16:45 y hasta las 19:00 horas. SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS Desayunos: desde las 06:30 horas y hasta las 09:30 horas. Almuerzos: desde las 11:45 horas y hasta las 14:30 horas. Cenas: desde las 15:00 y hasta las 18:00 horas. ZONA DE CAFETERÍA Teniendo en cuenta que en el complejo del comando pernocta personal policial profesional y se requiere suministrar alimentación al personal de auxiliares de policía que prestan servicio de seguridad en las instalaciones, así como también el personal administrativo que labora durante el fin de semana, se hace necesario la implementación del horario de lunes a domingo, de forma continua e incluyendo días festivos, así: LUNES A VIERNES Desde las 06:30 horas y hasta las 19:00 horas (se podrá extender hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato). SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS Desde las 07:00 horas y hasta las 18:00 horas (se podrá extender hasta las 19:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato). Es de anotar, que se requiere un horario de atención especial, para los días en los que se notifiquen alistamientos de primer grado del personal, particularmente en los días sábados, domingos y festivos, y en los que se debe propender por la extensión del horario de acuerdo a las actividades programadas, ordenadas y/o de celebración; así: plan democracia, jornadas de protesta social, día del trabajo (01 de mayo), día de independencia (20 de julio), celebración de la batalla de Boyacá (07 de agosto), etc. Lo anterior con el propósito de garantizar atención a la necesidad de alimentación de los funcionarios comprometidos en estos servicios de relevancia nacional. En las fechas que se requiera la extensión de la jornada de atención al público precitada en el anterior parágrafo, el supervisor del contrato será quien notifique con mínimo 24 horas de anticipación al El ARRENDATARIO, para que se active el protocolo interno y se pueda cumplir con el requerimiento	x		El arrendatario cumple con los horarios establecidos
45	El ingreso de alimentos y proveedores se realizará durante el horario establecido de apertura y bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones del comando de la policía metropolitana de Pereira, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al supervisor del contrato (por escrito) con anticipación los datos del personal y vehículo para solicitar el respectivo ingreso.	x		El arrendatario cumple con este ítem
PARAMETROS SANITARIOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS				

46	EL ARRENDATARIO se comprometió a contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio, ejerciendo el control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007. • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microrganismos patógenos. • Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. • Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado, para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. • Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. • Se deben utilizar los elementos de bioseguridad ordenados por el ministerio de salud y/o las autoridades locales, con el fin de prevenir la propagación de virus y/o enfermedades en las instalaciones. • Se deben adoptar los protocolos de bioseguridad implementados por el ministerio de salud y/o las autoridades locales, con el fin de prevenir la propagación de virus y/o enfermedades en las instalaciones.	x		El arrendatario realiza actividades para disminuir el riesgo
47	EL ARRENDATARIO debe gestionar la presentación del examen médico-sanitario de todo el personal bajo su cargo, con los datos y documentos respectivos, así: ✓ Examen médico (Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel) ✓ Fotocopia de la cedula. ✓ Certificado de manipulación de alimentos vigente. ✓ Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría. ✓ Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional	x		El arrendatario cumple con este ítem
48	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION Condiciones Generales: todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procedimiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en la Resolución 2674 de 2013.	x		El arrendatario cumple con este ítem
49	IDONEIDAD Las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en manipulación de los mismos, igualmente estar capacitados para llevar a cabo las tareas que le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación.	x		El arrendatario cumple con este ítem
50	RECEPCION DE ALIMENTOS Deberán rechazarse los vegetales que presenten: moho, hongos, hoyos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior; los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos; los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos; los huevos rotos, con manchas de sangre; los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.	x		El arrendatario cumple con este ítem
51	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION Con relación al almacenamiento y conservación, el arrendatario deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Se debe implementar un control escrito (rótulos) sobre las fechas de compra, inicio de conservación en frio, fecha de vencimiento y demás, con el propósito de tener trazabilidad de los alimentos (pollo, pescado, mariscos, carnes, etc.) que requieran preservación en frio.	x		El arrendatario cumple con este ítem
52	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS EL ARRENDATARIO debe realizar anualmente y que en cada caso corresponda de acuerdo a la normatividad vigente, las gestiones para efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico, teniendo en cuenta que esta fumigación es diferente al control realizado por el comando de la Policía Metropolitana de Pereira, observando en todo momento las medidas de bioseguridad, y por ningún motivo se admiten animales domésticos en los lugares de manipulación y servicio de alimentos. El supervisor de contrato verificara el cumplimiento a este requerimiento a través de los documentos soportes de la actividad de fumigación realizada por la empresa especializada.	x		El arrendatario cumple con este ítem
53	El ARRENDATARIO deberá adecuar las instalaciones de acuerdo a los protocolos de seguridad y salud en el trabajo pertinentes para la prevención de enfermedades y/o accidentes laborales (según corresponda) en un plano no superior a tres (03) meses después de iniciación del negocio jurídico	x		El arrendatario cumple con este ítem

54	El ARRENDATARIO certifico que adquiere los alimentos en instituciones que tienen el certificado expedido por sanidad municipal y/o registro INVIMA, con el fin de identificar las mejores condiciones de salubridad requeridas por la institución.	x		El arrendatario cumple con este ítem
CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD DE HIGIENE, SALUBRIDAD Y AMBIENTAL				
55	El ARRENDATARIO deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación, y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986; Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley No. 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales.	x		El arrendatario cumple con el tratamiento de los diferentes residuos
56	EL ARRENDATARIO no puede realizar el vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado publico y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 Ambiente y Desarrollo Sostenible, expedida por el presidente de la Republica de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	x		El arrendatario cumple con este ítem
57	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan con 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 domesticas (según resultado de laboratorio de análisis físico químico 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 el 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".	x		El arrendatario cumple con este ítem
58	EL ARRENDATARIO realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad semanal (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.	x		El arrendatario cumple con este ítem
59	EL ARRENDATARIO realizará mantenimiento de la trampa 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.	x		El arrendatario cumple con este ítem
60	Atendiendo lo dispuesto en la resolución 2184 del 2019 "por la 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.	x		El arrendatario cumple con este ítem
61	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 el organismo nacional de acreditación colombiana ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, quien certificara 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".	x		El arrendatario cumple con este ítem
62	El ARRENDATARIO se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínima de seis (06) 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.	x		El arrendatario cumple con este ítem
63	El ARRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el congreso de Colombia "que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".	x		El arrendatario cumple con este ítem
64	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	x		El arrendatario realiza mantenimiento a los diferentes equipos

	resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones y decreto 4741 del 2005 por la cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el gerente general del instituto colombiano agropecuario ICA "por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio humano", el EL ARRENDATARIO deberá realizar el manejo adecuado de os residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.			
65	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 institucional, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	x		El arrendatario cumple con este ítem
66	El ARRENDATARIO deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rotulo 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 ✓ Consideración relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información 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".	x		El arrendatario realiza buenas prácticas ambientales
EXPERIENCIA DEL ARRENDATARIO				
67	Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, acredito experiencia en el desarrollo de actividades concernientes a cafetería y restaurante. La Policía Nacional se reserva el derecho de hacer las verificaciones que considere necesarias en la documentación presentada, con el fin de garantizar la transparencia del proceso de contratación	x		El arrendatario cumple con este ítem
68	El ARRENDATARIO deberá anexo certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que laborara y adicionalmente acredito experiencia mínima de 6 meses en la manipulación de alimentos y atención de personal.	x		El arrendatario cumple con este ítem

CAPACIDAD OPERATIVA

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Huevos al gusto (100 gr), arepa (80 gr), porción de queso (60 gr), pan, y jugo chocolate (200 ml).	X		El arrendatario cumplió con las condiciones técnicas mínimas establecidas para el desayuno
2	Huevos al gusto (100 gr), calentado (60 gr), arepa (80 gr), pan leche (70 gr), y jugo o chocolate (200 ml).	X		
3	(Desayuno) arepa (80 gr), carne de res (80 gr), y jugo (200 ml).	X		
4	Caldo de costilla 14 onzas, arepa (80 gr), chocolate y/o café (200 ml).	X		
5	Cereales (80 gr) con leche y/o Yogurt (200 ml).	X		

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE		OSERVACIONES
		SI	NO	
1	Sopa de pasta 14 onzas, proteína opción 1 130gr pollo, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr papa sudada o cocinada, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas tomate árbol.	X		El arrendatario cumplió con las condiciones técnicas mínimas establecidas para el almuerzo
2	Sopa 14 onzas crema, proteína opción 1 130gr pollo, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr lentejas maduro, arroz 100gr arroz, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr tomate, jugo opción 1 12 onzas guayaba agria	X		
3	Sopa 14 onzas sancocho, proteína opción 1 130gr pollo, principio 100gr yuca, papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr verde, jugo opción 1 12 onzas guayaba dulce.	X		
4	Sopa 14 onzas guineo cuchuco, proteína opción 1 130gr carne res, principio 100gr pasta, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo opción 1 12 onzas lulo.	X		

5	Sopa 14 onzas frijoles, proteína opción 1 130gr chicharrón, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr maduro, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, jugo opción 1 12 onzas limonada.	X		

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Sopa 14 onzas pasta, proteína opción 1 130gr carne cerdo, proteína opción 2 130gr carne res, 50 gr papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas limonada o jugo.	X		El arrendatario cumplió con las condiciones técnicas mínimas establecidas para la cena
2	Proteína opción 1 130gr chorizo, proteína opción 2 130gr carne res, arepa, maduro, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr tomate, jugo 12 onzas limonada o jugo.	X		
3	Sopa 14 onzas sancocho, proteína opción 1 130gr carne cerdo, proteína opción 2 130gr carne res, 50 gr papa, arroz 100 gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr verde, jugo 12 onzas limonada o jugo.	X		
4	Sopa 14 onzas guineo, proteína opción 1 huevo, proteína opción 2 130 gr carne res, 50 gr papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas limonada o jugo.	X		
5	Proteína opción 1 huevo, proteína opción 2 130gr carne res, arepa, maduro, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, jugo 12 onzas limonada o jugo.	X		

MENU ADICIONAL "OPCION SALUDABLE"		
	CUMPLE	NO CUMPLE
El oferente anexo un menú adicional "**opción saludable**" para el desayuno, el almuerzo y la cena, diferente a los previamente establecidos.	X	

No.	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE
1	PANZEROTI (120 GR)	SI	El arrendatario cumplió con las condiciones técnicas mínimas establecidas en los elementos
2	SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO (120 GR)		
3	PAPA RELLENA (100GR)		
4	AREPA DE HUEVO (100)		
5	AREPA RELLENA DE CARNE (150 GR)		
6	EMPANADA		
7	DEDO DE QUESO (90 GR)		
8	JUGO EN AGUA (12 ONZ)		
9	JUGO EN LECHE (12 ONZ)		
10	PINTADO (8 ONZ)		
11	PINTADITO (4 ONZ)		
12	TINTO (4 ONZ)		
13	TINTO (8 ONZ)	SI	
14	AROMÁTIA (4 ONZ)		
15	VASO DE LECHE (8 ONZ)		
16	VASO DE LECHE (4 ONZ)		
17	DETODITO		
18	PAPAS MARGARITA		
19	NATUCHIPS		
20	CHICHARRON AMERICANO		
21	ROSQUILLAS		
22	DORITOS		
23	CHESSTRES		
24	BOLIQUESO		
25	PORCIÓN DE TORTA		
26	GALLETA DE AVENA		
27	GALLETA CLUB SOCIAL		
28	GALLETA OREO		
29	MANI ESPECIAL		
30	MANI MOTO		
31	GALLETA CHOQUIS		
32	BOLITAS CHOQUIS		
33	SPRKIES		
34	GALLETA QUAKER		
35	CHICHLES ADAMS PEQUÑAS		
36	CHICLES ADAMS GRANDE		
37	TRIDENT NORMAL UNIDAD		
38	TRIDENTS TWIST		
39	TRIDENT TOTAL X 6		
40	TRIDENT TOTAL X 12		
41	HALLS BARRA		
42	HALLS PEPA		
43	GATORADE		
44	LIPTON		
45	FUZE TEA		

46	HIT BOTELLA NARANJA		
47	HIT CAJA		
48	H2O		
49	GASEOSAS POSTOBON		
50	AGUA CRISTAL		
51	AGUA CRISTAL GAS		
52	BONYURT		
53	YOGURT ALPINA		
54	YOGURT FINESSE ALPINA		
55	AVENA BOLSA ALPINA		
56	AVENA ALPINA		
57	AVENA FINESSE ALPINA		
58	ALPIN		
59	KUMIS ALPINA 200 GR		
60	COCA COLA 600ML		
61	COCA COLA LIGH 600ML		
62	JUGO DEL VALLE X 188 ML		
63	AGUA BRISA		
64	AGUA BRISA GAS		
65	PORCIÓN DE FRUTA		

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se presentaron novedades o situaciones de relevancia.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (89) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (276) días calendario para que finalice el plazo de ejecución del mismo.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará el canon pactado de manera mensual, durante los primeros cinco días hábiles tomando como referencia la fecha de inicio de ejecución y presentarán el recibo de consignación a la oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira y el envío de soportes de pago al supervisor del contrato.

NOMBRE BENEFICIARIO: POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA- FONDOS ESPECIALES.
BANCO: BBVA
TIPO CUENTA: CORRIENTE
NUMERO DE CUENTA: 803000017

NOTA: el pago del primer canon de arrendamiento se contempla para el 15 de marzo de 2026, estando sujeto a partir de la notificación de inicio y ejecución cuando sean aprobadas las pólizas de garantías.

Una vez realizadas las consignaciones correspondientes, el ARRENDATARIO deberá enviar copias del comprobante de pago a la Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira, con copia al supervisor del contrato, con el fin de que sirvan como antecedente dentro del acervo documental del proceso contractual.

En caso de incumplimiento en el pago del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación de inicio, el ARRENDATARIO deberá pagar un recargo por mora, calculado de la siguiente manera:

1. Retraso de hasta quince (15) días calendario: Se aplicará una penalización equivalente al 0.5% del valor total del contrato por cada día de retraso.

2. Incumplimiento en la constitución de requisitos de perfeccionamiento y/o ejecución del contrato: Se aplicará una penalización equivalente al 0.2% del valor total del contrato por cada día de retardo, hasta por diez (10) días calendario.

Las sanciones establecidas se aplicarán conforme a la normatividad vigente y serán reportadas a la Cámara de Comercio competente, en cumplimiento de lo dispuesto en el numeral 6.2 del artículo 6° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012.

PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS:
Los servicios públicos domiciliarios estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados directamente por este, de la siguiente manera:

- Gas natural: de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora de servicio, debiendo presentar copias de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato.
- Los servicios públicos domiciliarios de energía, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato.

La liquidación de los servicios públicos será certificada por el grupo de bienes raíces de la Policía Metropolitana de Pereira con relación a las facturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/H). Este pago se deberá realizar durante los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios.

Nombre Beneficiario: Policía Metropolitana De Pereira – Gastos Personales
Banco: BBVA
Tipo Cuenta: CORRIENTE
Número De Cuenta: 803000025

Los medidores serán leídos mensualmente con presencia del ARRENDATARIO y el supervisor del contrato, este último informará al grupo de bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Pereira, mediante comunicado oficial de la unidad sobre las lecturas realizadas, con esta información el supervisor notificará mediante comunicado oficial al ARRENDATARIO el valor a pagar por concepto de servicios públicos.

El valor a pagar por concepto de servicios públicos deberá ser consignado y se presentará el recibo de consignación a la oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira y el envío de soportes de pago al supervisor del contrato.

NOTA: el primer canon de arrendamiento debe ser cancelado dentro de los 5 primeros días hábiles de notificado el inicio del contrato.

PLAN DE PAGOS:

CANON ARRENDAMIENTO	VALOR	PORCENTAJE EJECUCIÓN
Febrero 2026	$ 1.708.600,00	8,33%
Marzo 2026	$ 1.708.600,00	16,99%
TOTAL	$ 20.503.200,00	100%

El valor a pagar por concepto de servicios públicos deberá ser consignado y se deberá presentar el recibo de consignación a la oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira y el envío de soportes de pago a la oficina de contratos y al supervisor del contrato.

CUENTA DE COBRO CFT-03

UBICACIÓN Y SERVICIO PUBLICO	Medida actual (27/03/2026 14:30)	Medida actual (30/04/2026 14:45)	Diferencia	VR KW/H - M3	VR CONSUMO
CAFETERIA ENERGIA	74.821,54	76.997,72	2176,18	$ 723,2495	$ 1.573.921
CAFETERIA ACUEDUCTO	3.843,00	3.933,00	90,00	$ 2.275,71	$ 204.814
CAFETERIA ALCANTARILLADO	3.843,00	3.933,00	90,00	$ 2.981,89	$ 268.370
RESTAURANTE CAOFI ENERGIA	8.239,33	8.432,79	193,46	$ 723,2495	$ 139.920
RESTAURANTE CAOFI ACUEDUCTO	825,197	839,990	14,79	$ 2.275,71	$ 33.665
RESTAURANTE CAOFI ALCANTARILLADO	825,197	839,990	14,79	$ 2.981,89	$ 44.111
CARGO FIJO ASEO	ABRIL				$ 50.000
TOTAL					$ 2.314.801

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	$20.503.200,00	100%
Valor total de las entregas	$ 5.125.800,00	24,.9%
Valor total facturado	$ 5.125.800,00	75.1%
Valor facturado pendiente de pago	$0	0%
Valor pagado	$ 5.125.800,00	75.1%
Valor pendiente de entrega	$15.377.400,00	75.1%

a. **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**)							
Nro. de acta o constancia de recibido	**Valor recibido**	**Fecha de recibido**	**Valor facturado**	**No. factura**	**Valor pagado**	**Valor deducciones**	**No. orden de pago**
1	$1.708.600,00	27/02/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400000317
2	$1.708.600,00	02/03/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400000597
3	$1.708.600,00	01/04/2026	$1.708.600,00	N/A	$1.708.600,00	$0	1400000983

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

No aplica

5. RECOMENDACIONES

A la fecha el arrendatario ha cumplido con el pago de las obligaciones pertinentes al objeto del contrato.

6. CONCLUSIONES

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

El arrendatario cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI X**	Certifico con la firma del presente informe, que el arrendatario 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,

Capitan **DAIANA CAROLINA ROTAVISTA LOPEZ**
Jefe Planeación MEPER
Supervisor contrato 82-1-10002-26
Correo: daiana.rotavista2002@correo.policia.gov.co
Celular: 3104998887

POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA

NIT: 900360623-7

COMPROBANTE DE INGRESO

DOCUMENTO DE INGRESO No. 1400000983

DEUDOR

RECIBI DE: STOK ALIMENTAMOS SAS
NIT / C.C.: 901813908
TELEFAX:
TELEFONO:
DIRECCION: CRA. 25 NRO.32-50

LA SUMA DE: UN MILLÓN SETECIENTOS OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS M/C

FORMA DE PAGO

EFECTIVO	☐	
CHEQUE	☐	
CONSIGNACION	☐	
TRANSFERENCIA	☒	1.708.600,00

CIUDAD: PEREIRA
FECHA DE CONTABILIZACION: 01.04.2026
BANCO RECAUDADOR: FONDOS ESPECIALES
CUENTA BANCARIA: 803000017
INSTITUCION FINANCIERA: BANCO BBVA S.A.

CUENTA	TEXTO CUENTA	NIT	VALORES DEBITOS	VALORES CREDITOS
111005050		ARRENDAMIENTO CAFETERIA CT 82-1-10002-26	1.708.600,00	0,00
138439001		901813908 - STOK ALIMENTOS S.A.S.	0,00	1.708.600,00

Descripción: 901813908 - STOK ALIMENTOS S.A.S.

TOTAL **1.708.600,00** **1.708.600,00**

PT.JASMIN ESTRELLA GAMBOA BERMUDEZ
ELABORÓ

PRO.03 MARTA CECILIA SEGURA QU
TESORERA

RECIBI

POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA

NIT: 900360623-7

COMPROBANTE DE INGRESO

DOCUMENTO DE INGRESO No. 1700000206

COMPROBANTE ACREDOR VARIO No. 1700000206

DEUDOR

RECIBI DE: DIRECCION TESORO NACIONAL
NIT / C.C.: 899999090
TELEFAX:
TELEFONO:
DIRECCION: CR 63 45 98

LA SUMA DE: DOS MILLONES OCHENTA Y DOS MIL OCHENTA Y DOS PESOS M/C

FORMA DE PAGO

EFECTIVO	☐	
CHEQUE	☐	
CONSIGNACION	☐	
TRANSFERENCIA	☒	2.082.082,00

CIUDAD: PEREIRA
FECHA DE CONTABILIZACION: 01.04.2026
BANCO RECAUDADOR: SERVICIOS PERSONALES
CUENTA BANCARIA: 803000025
INSTITUCION FINANCIERA: BANCO BBVA S.A.

CUENTA	TEXTO CUENTA	NIT	VALORES DEBITOS	VALORES CREDITOS
111005001		REINTE SERV PUBLICOS CAFETERIA 82-1-10002-26	2.082.082,00	0,00
2490400010	Saldos a favor benef	899999090 - MINISTERIO HACIENDA CREDITO PUBLICO	0,00	2.082.082,00

Descripción: 899999090 - MINISTERIO HACIENDA CREDITO PUBLICO

TOTAL **2.082.082,00** **2.082.082,00**

PT JASMIN ESTRELLA GAMBOA BERMUDEZ
ELABORÓ

PRO.03 MARTA CECILIA SEGURA QU
TESORERA

RECIBI