No. GS-2026-139423 /CEVAH-ADMIN-20.1 POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUE CENTRO VACACIONAL HONDA

Honda, 14 de mayo de 2026

Señor Coronel
EDGAR FERNANDO LOPEZ GONZALEZ
Comandante Policía Metropolitana de Ibagué
Policía Metropolitana de Ibagué
Carrera 48 Sur No. 157-199 Picaleña
Ibagué.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 87-1-30029-2025.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X__O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/04/2026**	**Hasta**	**30/04/2026**

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 contrato comunicación oficial No. GS-2025-051560-METIB de fecha 02/05/2025 el señor Coronel DIEGO EDIXON MORA MUÑOZ notifica como supervisor al Señor Subintendente ALEXANDER SANCHEZ FUENTES Administrador Centro Vacacional Honda Encargado.
- Mediante acta de entrega No. AC-2025-030227-DETOL de fecha 11/06/2025, el señor Mayor CARLOS MAURICIO BALLÉN PRADA recibe como supervisor de contratos por termino de periodo vacacional.
- Mediante acta de entrega No. AE-2025-05309-DETOL de fecha 09/10/2025 la señora Intendente ADRIANA CAROLINA ALVARADO ROJAS asume como Administrador Centro Vacacional Honda Encargada por excusa médica del señor Mayor CARLOS MAURICIO BALLÉN PRADA Administrador Centro Vacacional Honda titular.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-219189-DETOL de fecha 10/10/2025 la señora Intendente ADRIANA CAROLINA ALVARADO ROJAS Administrador del Centro Vacacional Honda Encargada informa encargo de la supervisión de contratos.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-039571-DETOL de fecha 20/02/2026 la señora Intendente ADRIANA CAROLINA ALVARADO ROJAS Administrador del Centro Vacacional Honda Encargada informa encargo de la supervisión de contratos por cambio de administrador.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-052230-DETOLde fecha 06/03/2026 el señor Capitán CARLOS AUGUSTO RODRÍGUEZ NIÑO Administrador del Centro Vacacional Honda informa encargo de la supervisión de contratos por cambio de administrador.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 10**

  - Comunicado oficial No. GS-2025-116030-DETOL de fecha 05/06/2025, donde se informa la supervisión del periodo comprendido del 01/05/2025 al 31/05/2025.
  - Comunicado oficial No. GS-2025-163328-DETOL de fecha 04/08/2025, donde se informa la supervisión del periodo comprendido del 19/06/2025 al 19/07/2025
  - Comunicado oficial No. GS-2025-182382-DETOL de fecha 28/08/2025, donde se informa la supervisión del periodo comprendido del 19/07/2025 al 19/08/2025
  - Comunicado oficial No. GS-2025-20158-DETOL de fecha 19/09/2025, donde se informa la supervisión del periodo comprendido del 19/08/2025 al 19/09/2025
  - Comunicado oficial No. GS-2025-201584-DETOL de fecha 19/09/2025, donde se informa la supervisión del periodo comprendido del 19/08/2025 al 19/09/2025
  - Comunicado oficial No. GS-2025-279167-DETOL de fecha 24/12/2025, donde se informa la supervisión del periodo comprendido del 19/10/2025 al 19/11/2025
  - Comunicado oficial No. GS-2025-279181-DETOL de fecha 24/12/2025, donde se informa la supervisión del periodo comprendido del 19/11/2025 al 19/12/2025
  - Comunicado oficial No. GS-2026-015586-DETOL de fecha 23/01/2026, donde se informa la supervisión del periodo comprendido del 19/12/2025 al 19/01/2026
  - Comunicado oficial No. GS-2026-046408-DETOL de fecha 27/02/2026, donde se informa la supervisión del periodo comprendido del 19/01/2026 al 19/02/2026
  - Comunicado oficial No. GS-2026-073369-DETOL de fecha 31/03/2026, donde se informa la supervisión del periodo comprendido del 19/02/2026 al 31/03/2026

Información del contrato u orden de compra

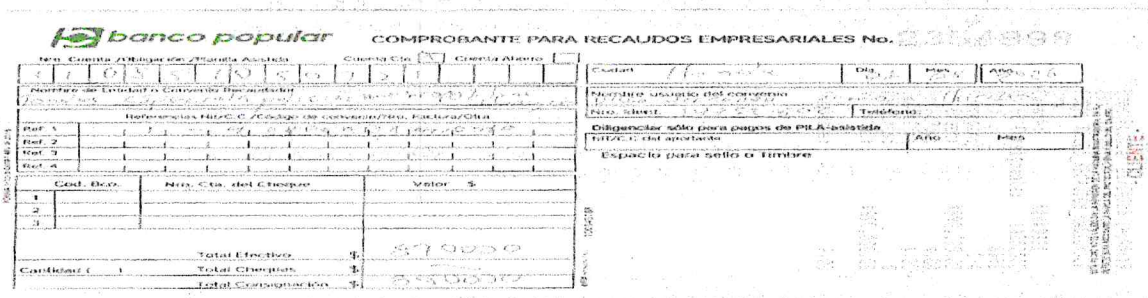
Contrato No. / Orden de compra No.	87-1-30029-2025 del 02/05/2025
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y ESPACIO PARA VENTA DE ABARROTES EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL HONDA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL.
Contratista	LA SUBIENDA DEL SABOR
Representante legal	DIEGO FERNANDO ZAMORA HERRERA C.C. No 14.252.501 de Melgar - Tolima
Valor inicial del contrato u orden de compra	DIEZ MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS ($ 10.680.000,00) M/CTE., IVA INCLUIDO
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No Aplica
Valor total del contrato u orden de compra	$ 10.680.000,00
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente estudio previo será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única, en coordinación con el supervisor del contrato.

Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	02/05/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	30/04/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No Aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No Aplica
Adiciones	No Aplica
Modificatorios	001 del 17/04/2026
Prorrogas	No Aplica
Otros	No Aplica

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

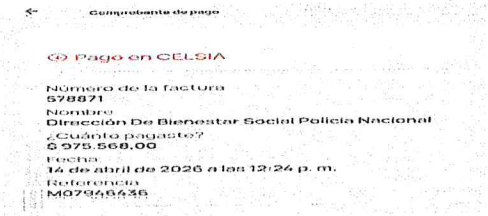
1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-072407-DETOL de fecha 31/03/2026 se realizó la solicitud del pago del canon de arrendamiento del mes de abril de 2026.
- Mediante comprobante para recaudos empresariales No 2354998 de fecha 01/04/2026 se realizó el pago canon de arrendamiento.


banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

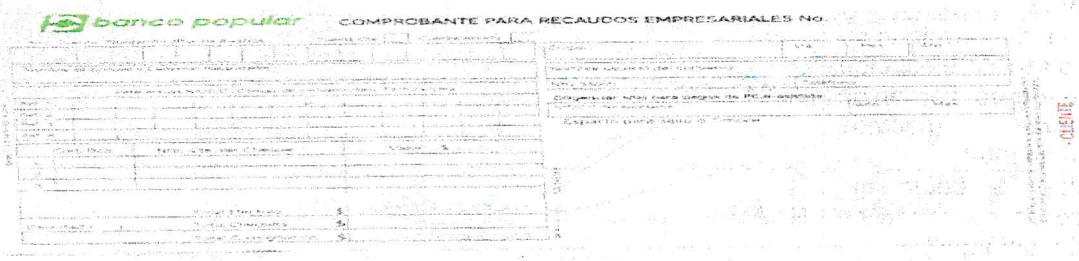
- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-077840-DETOL de fecha 08/04/2026 Se realizó la solicitud del pago al consumo de energía código 578871.


Comprobante de pago

Pago en CELSIA

Número de la factura
578871
Nombre
Dirección De Bienestar Social Policia Nacional
¿Cuánto pagaste?
$ 975.568,00
Fecha
14 de abril de 2026 a las 12:24 p. m.
Referencia
M079466436

- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-089763-DETOL de fecha 22/04/2026 se realizó la solicitud del pago del canon de arrendamiento del mes de abril de 2026.



- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-089764-DETOL de fecha 22/04/2026 se realiza la solicitud condiciones técnicas del contrato No. 87-1-30029-2025.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-090630-DETOL de fecha 23/04/2026 se realiza la solicitud e instrucciones expedición póliza dentro de la modificación de prórroga No. 001 del contrato No. 87-1-30029-2025.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-095836-DETOL de fecha 29/04/2026 se realiza la solicitud condiciones técnicas del contrato No. 87-1-30029-2025.

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El proponente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para ofertar en las zonas que se entregan en arriendo como mínimo 3 alimentaciones diarias para auxiliares de policía y personal de la METIB, se ofrecerán por el valor asignado como subsidio de alimentación para estudiantes y auxiliares estipulados en la Resolución número 597 de 2019 y demás normas que lo modifiquen o lo complementen, por la cual se señala y fija el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de soldados, alféreces, guardiamarinas, pilotines, cadetes, alumnos de las escuelas de formación de Suboficiales de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, y se fija el monto de la prima especial de alimentación de los empleados públicos del Ministerio de Defensa y de la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones complementarias y las que la modifiquen. Así mismo para suministrar 3 alimentaciones diarias al personal de profesionales en el restaurante y para surtir las veces que sea necesario para el funcionamiento del restaurante.	X	
2	**El horario de atención es todos los días, desde las 05:00 horas a las 21:00 horas**, como hora temprana, previa coordinación con el supervisor del contrato y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).	X	
3	El contratista se compromete hacer uso únicamente de las áreas que le sean arrendadas, así: • Restaurante El contratista será el responsable del aseo de las zonas dadas en arriendo.	X	
4	El contratista no podrá servir comidas preparadas del día anterior, los alimentos se deben preparar el mismo día en que serán consumidos.	X	
5	Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso, los gastos que se generen serán por cuenta del contratista.	X	
6	Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre manufactura y salubridad pública.	X	
7	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: ➢ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal (uniformes limpios, que existe uniformidad en el personal, no uso de joyas, uso correcto del tapaboca y del gorro para la cabeza) y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores (no consumir alimentos dentro del comedor), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	X	

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	➢ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. Deberá ubicar en determinadas áreas de la cocina dispensadores de gel líquido antibacterial para uso del personal que manipula alimentos. ➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. ➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapabocas. ➢ Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. ➢ Uso de calzado blanco, cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable y tacón bajo. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS. ➢ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. ➢ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico debe ser menor a tres horas. ➢ Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor) ➢ 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 ser servidos. (Ensaladas, frutas, postres, carnes frías). ➢ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ➢ Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ➢ Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➢ Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos. ➢ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del dia de utilización. ➢ En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS "Las primeras en entrar serán las primeras en salir". EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos. Por lo tanto, se deberá entregar mensualmente por parte del CONTRATISTA al supervisor del contrato los siguientes soportes: ➢ Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas ➢ Análisis microbiológicos de los alimentos preparados ➢ Certificación verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados y ubicados emitida por el supervisor. ➢ Análisis microbiológico del agua ➢ Formatos donde se evidencien tomas de muestras de agua (cloro y pH) ➢ Registro de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran. ➢ Registros de fechas de vencimiento de las materias primas utilizadas y/o almacenadas Las demás certificaciones y/o registros a que haya lugar, que demuestren el cumplimiento a la mencionada normatividad.		
8	EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes de trabajo para lo cual deberá tener previsto la ejecución del SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 (Antiguo Programa de Salud Ocupacional) y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.	X	
9	Una vez sea adjudicado el contrato de arrendamiento, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato los Certificados de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas.	X	
10	El contratista deberá prestar el servicio de alimentación (desayuno – almuerzo – cena) para el personal de auxiliares de policía de conformidad con la partida asignada, de lunes a domingo, para suministrar en el comedor principal, teniendo en cuenta que la alimentación que se suministrara a este personal, deberá ser en coordinación con el Responsable Servicio Militar Auxiliares y supervisor del contrato.	X	
11	El contratista se compromete a ofrecer un precio estable y acorde con el mercado, manteniendo estos precios durante la ejecución del contrato, manteniendo un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	X	
12	El contratista se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, Jefe de Almacén de intendencia, Responsable Servicio Generales y Supervisor del Contrato.	X	
13	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICÍA NACIONAL.	X	
14	**PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO** El contratista deberá contar con personal suficiente e idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los	X	

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Además se deberá contar con personal encargado exclusivamente de realizar el aseo respectivo a las áreas que comprende el restaurante y la cafetería. Se debe prever que el personal labore por turnos, con el fin de garantizar un buen servicio y atención en el horario requerido por la institución. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad. Se debe tener en la entrada de la cocina batas, gorros y tapabocas disponibles para el acceso de los visitantes. EL ARRENDATARIO destinara un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimientos, sistema PEPS, humedad, ventilación libres de arácnidos y roedores. Toma de temperatura a los cuartos fríos y de congelación tres veces al día, registrarla en el formato entregado para verificar el correcto funcionamiento de equipos. Correrán por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia interna del sitio arrendado.		
15	El contratista se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias. Dentro de sus documentos debe encontrarse una carpeta por cada proveedor del comedor, donde se encuentre certificado de Cámara de Comercio, permisos INVIMA, permisos Secretaria de Salud Departamental etc., a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Igualmente los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del Territorio Colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades Sanitarias incluida Sanidad de la Policía Nacional realiza las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, buscando garantizar la cadena de frio de los alimentos perecederos y condiciones higiénicas de los mismos, para lo cual debe ser mínimo un vehículo tipo furgón adecuado con sistema de refrigeración.	X	
16	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (*a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego*), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.	X	
17	El contratista se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible en las instalaciones del Restaurante.	X	
18	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*".	X	
19	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los viveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: ➢ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. ➢ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. ➢ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable y otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. ➢ Las materias primas conservadas por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. ➢ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos y/o estantes a una altura de 15 cm del piso) ➢ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para alimentos. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinara a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.	X	
20	EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los viveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de vivieres de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. El arrendatario se compromete a cumplir el Decreto 1500 de 2007 "Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y	X	

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación".		
21	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizara bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones del Complejo Policial Picaleña, para lo cual el contratista debe permitir la revisión de los vehículos y elementos ingresados, **dicho horario será de 05:00 a 07:00 horas y de 14:00 hasta 17:00 horas**	X	
22	EL ARRENDATARIO se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".	X	
23	El oferente se compromete a remitir con la suscripción del contrato al supervisor, las hojas de vida del personal que laborara con él, previa a la suscripción del contrato laboral con éstos.	X	
24	EXIGENCIAS EN MATERIA DE HIGIENE Y SANIDAD AL PERSONAL • REQUISITOS DEL PERSONAL: 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 manipulen. EL ARRENDATARIO tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. EL ARRENDATARIO tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos 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 ser apartado de la manipulación de alimentos. La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato: 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 5. Certificado médico. El contratista se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a trabajar en el restaurante y cafetería.	X	
25	El contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social integral (SALUD – PENSION – ARL) en calidad de trabajadores suyos y aportarlos con el pago en forma mensual, requisito de cumplimiento verificado por el Supervisor del contrato. Es obligación del arrendatario que sus trabajadores estén afiliados a la ARL Administradora de Riesgo Laborales un día anterior al ingreso a laborar en el Restaurante o Cafetería.	X	
26	El contratista se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PLAN O PROGRAMA DE SANEAMIENTO, el cual debe contener los siguientes programas: Limpieza y desinfección Programa de desechos sólidos y líquidos (orgánicos e inorgánicos) Programa de control de plagas Programa de suministro de agua potable • Control de temperaturas	X	
27	El contratista se compromete a efectuar programas trimestrales de fumigación y presentar los antecedentes al supervisor, para ser anexadas al contrato.	X	
28	El contratista se compromete a tener personal suficiente, que este calificado, sea idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de un Ingeniero de Alimentos y Profesional Nutricionista para lo cual deberá presentar la hoja de vida con certificaciones académicas de todo el personal a contratar, las cuales una vez se notifique de su adjudicación serán entregadas para ser verificadas por el supervisor del contrato.	X	
29	EL ARRENDATARIO deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de comidas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.	X	
30	El Contratista se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo de los equipos entregados y de las instalaciones que comprende: infraestructura, baños, lava platos, zonas comunes y demás zonas que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento y deberá presentar durante el primer mes del contrato el programa respectivo a ejecutar y entregar al supervisor, copia de los reportes de mantenimiento de los equipos e instalaciones, de acuerdo con el cronograma; y a la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue el inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICÍA NACIONAL, en caso de presentarse algún	X	

ITEM	REQUERIMIENTOS MINIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	daño en los equipos o instalaciones se deberá subsanar dentro de las 24 horas siguientes. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.		
31	El contratista se compromete a contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos en los servicios de alimentación. EL ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que le modifiquen y/o adicionen. De igual manera el arrendatario se compromete so pena de terminación unilateral del contrato a enviar al supervisor del contrato la correspondiente certificación expedida por el INVIMA de que trata el Decreto 60 de 2002 "Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación", dentro de los seis meses siguientes a la firma del contrato. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	X	
32	El contratista se compromete a suministrar el menaje necesario para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos a todo el personal.	X	
33	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	X	
34	El Contratista se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, zapato cerrado blanco antideslizante, traje térmico para ingreso a cuartos fríos etc.), el personal que labora en el comedor, debe portar un brazalete de identificación que indique nombres y apellidos, RH, tipo de sangre, EPS, ARL, teléfono de un acudiente para identificación en caso de presentarse alguna eventualidad, fotocopia del carnet de vacunación, debe presentar registro de vacunas contra la Hepatitis B. Así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) en coordinación con la oficina de seguridad de la unidad.	X	
35	El oferente se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.	X	
36	Queda prohibido que el arrendatario y sus empleados ingresen menores de edad y personas ajenas al servicio a las instalaciones dadas en arrendamiento	X	
37	El contratista se compromete a remitir como mínimo con tres (03) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo contratista. De igual forma deberá informar inmediatamente cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el restaurante.	X	
38	El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al Comando de la Policía Metropolitana de Ibagué, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del ARRENDADOR.	X	
39	El oferente se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.	X	
40	El oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	X	
41	El oferente certificara por escrito que cubrirá los gastos de la LICENCIA SANITARIA para el inmueble objeto de arriendo, y respecto al personal de producción y distribución, éste deberá acreditarse idóneo en manipulación de alimentos.	X	
42	Mantener en días especiales, como son los llamados de alistamiento, para el personal que labora en las dependencias enunciadas, el mismo horario de atención a los usuarios que en días normales y eventualmente en algunos domingos y festivos de acuerdo a las disponibilidades que se presenten, en coordinación con el supervisor del contrato.	X	
43	Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	X	
44	Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores o usuarios en general.	X	
45	Mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios. Así mismo mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	X	
46	El Contratista se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna, ágil y buena atención, tratando de evitar largas filas y demoras. Si es necesario contratar más personal o adquirir elementos para la mejora del servicio como mesas, sillas, utensilios, producto y demás.	X	
47	El contratista debe garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato. Los cuáles serán entregados con los respectivos inventarios por el supervisor del contrato mediante acta de entrega.	X	
48	COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL: Como aporte al Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional, y la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el ARRENDADOR deberá: ➢ Hacer uso de TECNOLOGÍAS LIMPIAS, dando uso correcto al consumo de agua y energía, desarrollando programas ahorradores en pro del bienestar del medio ambiente.	X	

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>
➢ El ARRENDATARIO empleara de preferencia productos de sello ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel Nacional o Internacional, como certificaciones en la Norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados.
➢ El arrendatario dispondrá de un funcionario quien será el encargado de hacer cumplir la normatividad en las prácticas y manejo de residuos, quien realizara las coordinaciones con el responsable de gestión ambiental de la Policía Metropolitana de Ibagué.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:
➢ EL ARRENDATARIO realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos.
➢ Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, insectos y roedores.
➢ El establecimiento debe disponer de recipientes con tapas de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad, para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos así:

<table>
<tr><th>ORGÁNICOS</th><th>ORDINARIOS</th><th>PAPEL Y CARTÓN</th><th>PLÁSTICO</th></tr>
<tr><td>BOLSA COLOR CREMA</td><td>BOLSA COLOR VERDE</td><td>BOLSA COLOR GRIS</td><td>BOLSA COLOR AZUL</td></tr>
</table>
En el restaurante un punto ecológico de recolección con recipientes de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados, tapas y bolsas apropiadas, por cada ala, para un total de tres puntos ecológicos, según el código de colores establecidos.

➢ El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizada, en perfecto estado de orden y limpieza, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada de los alimentos.

➢ EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa de Gestión Integral de los Residuos de la Unidad. EL ARRENDATARIO, evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS:
EL ARRENDATARIO será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la Unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la Institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición, exceptuando elementos de icopor y sus derivados, cuyo uso no está permitido.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:
Los residuos de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos o sobras que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva. EL ARRENDATARIO estará obligado a contratar los servicios de recolección, transporte y disposición final de estos residuos diariamente.

LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA:
➢ La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumido por EL ARRENDATARIO.
➢ EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa trimestral de las trampas de grasa y cada 90 días presentar la certificación de disposición final de las grasas.
➢ El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa, deber tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.

Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>49</td><td>Permitir que el supervisor realice los respectivos trámites para solicitar los estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de restaurante.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>50</td><td>EL ARRENDATARIO se compromete a llevar una hoja de vida de los equipos del comedor, donde se evidencia acciones preventivas y correctivas para su buen funcionamiento, como son (las marmitas, cuartos fríos, estufas, hornos, calentadores, y demás equipos que se utilizan diariamente) y reposición del equipo si fuere del caso que para efecto le entregue en inventario la Policía Metropolitana de Ibagué, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL.

Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>51</td><td>Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios, debiendo ser desinfectados de manera diaria con solución de hipoclorito. En los comedores no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas, las tablas de picado deben ser desinfectadas de manera diaria.</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Se deben barrer y limpiar las áreas cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Trapear el piso con solución de hipoclorito. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN ➢ Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. ➢ Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Se incluyen ventiladores y luminarias. ➢ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado y condiciones de operación para evitar accidentes. ➢ El equipo y sus utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➢ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➢ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.		
52	El contratista se compromete a ubicar el número de extintores que sean necesarios en el restaurante y la cafetería, un botiquín tipo No. 2 de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieren para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones del comedor y cafetería; se debe ubicar el número de camillas fijas necesarias con su inmovilizador de cuello y demás que sean indispensables en caso de emergencia.	X	
53	El Contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos que cause. Cabe resaltar que el contratista se compromete a implementar cultura de ahorro con el fin de reducir el consumo y reducir el costo del servicio, al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica, con el fin de contribuir con las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos de la unidad.	X	
54	Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del contrato y hasta la culminación, el arrendatario deberá contar con la siguientes medios de comunicación: • Dirección fidedigna para envío de correspondencia. • Número de teléfono activo en el lugar de arrendamiento (restaurante) Dirección de correo electrónico activo	X	
55	El posible oferente deberá CERTIFICAR POR ESCRITO, que cumplirá con la normatividad vigente según Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, 1072 de 2015, la "Seguridad y salud en el trabajo (SST) y con las normas que lo complementen o lo modifiquen. La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones.	X	
56	Se aclara que los precios a ofertar son fijos y no podrán ser objeto de modificación durante la ejecución del contrato.	X	
57	Los valores ofertados, corresponden a una lista mínima de productos y menús que deben estar en stock disponibles para consumo, en caso de incluirse nuevos productos de cafetería, panadería, pastelería, bebidas no alcohólicas o plato en especial, deberá ser solicitado al supervisor del contrato y posterior aprobación del señor Ordenador del Gasto, con el fin de verificar que los precios de estos nuevos productos se ajusten a los del mercado actual. De igual forma una vez se aprueben los nuevos productos ò menús a ofertar, estos precios deberán ser incluidos en la lista de precios que debe estar visible al público.	X	
58	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	
59	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 *"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales"*, y en atención a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"* De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA *"Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"*, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	X	
60	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.	X	

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
61	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: 1. Identidad del producto 2. Información sobre componentes 3. Identificación de peligros 4. Primeros auxilios 5. Inflamabilidad y explosión 6. Medidas en caso de derrames o escapes 7. Manipulación y almacenamiento 8. Control de exposición / protección personal 9. Propiedades físicas y químicas 10. Estabilidad y reactividad 11. Información toxicológica 12. Información ecológica 13. Consideraciones relativas a la eliminación 14. Información relativa al transporte Informaciones reglamentarias	X	
62	El proponente garantizara que el personal asignado para prestar el servicio contratado en las instalaciones de la Policía Nacional, no tenga inhabilidades por delitos sexuales contra la libertad integral de niños, niñas y adolescentes, de acuerdo a la ley 1918 de 2018 "por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones", reglamentada por el Decreto 753 del 2019, adicionó al artículo 219 C. De la Ley 599 de 2000 por la cual se expide el Código Penal Colombiano. Por lo anterior, deberán exigir el respectivo registro de inhabilidades, cada (4) meses, durante la vigencia del plazo de ejecucion del contrato. Por lo anterior deberá aportar con la oferta y entregar a los supervisores del contrato el registro y/o certificado de inhabilidades de los enlaces que se relacionan a continuación: https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/ ó ingresando a la página web de la policía Nacional de Colombia, opción Registro Inhabilidades.	X	
63	**"LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES"** Parámetros ambientales contractuales de arriendo de espacios para servicios de cafeterías y restaurantes que funcionan en unidades policiales, así: 1. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. 2. El arrendatario 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. 3. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "*por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones*" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", el arrendatario deberá: 4. 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. 5. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. 6. 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. 7. 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*". 8. 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"*	X	

ÍTEM	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS SOLICITADOS	CUMPLE	NO CUMPLE
	9. De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "*Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano*",el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. 10. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-. 11. 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. 12. 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: 15. Identidad del producto 16. Información sobre componentes 17. Identificación de peligros 18. Primeros auxilios 19. Inflamabilidad y explosión 20. Medidas en caso de derrames o escapes 21. Manipulación y almacenamiento 22. Control de exposición / protección personal 23. Propiedades físicas y químicas 24. Estabilidad y reactividad 25. Información toxicológica 26. Información ecológica 27. Consideraciones relativas a la eliminación 28. Información relativa al transporte Informaciones reglamentarias		
64	**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DE ACUERDO A LAS CLAUSULAS AMBIENTALES PARA CAFETERÍAS Y RESTAURANTES** ✓ El oferente y futuro contratista debe instalar al inicio de la Ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solida generados la actividad de lavado de laza, can el objeto de aumentar la efectividad en pretratamiento de las aguas residuales que se generan, en la cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. ✓ Realizar el mantenimiento trampa de grasa con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos. quienes certificarán el tratamiento aplicado indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha. ✓ El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores aquellos quo requieran este servicio), mediante une entidad certificada por el ONAC, mínimo 6 meses una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas registrando la cantidad tipo de refrigerante utilizado. ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos contenedoras dentro del establecimiento, can fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificadas de acuerda a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementada en las instalaciones. Además, deberá realizar segregación en la fuente para disposición final en el chut de residuos en bolsas de colores acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. ✓ El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses el primero al finalizar el segundo mes de iniciada la actividad productiva. De necesario, según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para logro del cumplimiento de los parámetros exigidas por la ley. ✓ El oferente Y futuro contratista deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generadas durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de mismos, y preguntar informe al supervisor del contralo de manera mensual, donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación del ganado porcino. ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocida como ICOPOR) para servir alimentos. ✓ Para. adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes. se deberá incluir dentro de obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM con arreglo previsto En el **Decreto 3075 de 1997 y** la **Resolución 2674 de 2013** expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera disposición que los modifique, adicione o Sustituya. ✓ Garantizar los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurantes estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante fuera del área de procesamiento de los alimentos.	X	

No.	CONDICIONES A CUMPLIR SST	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Aportar la copia del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista, con la evaluación del riesgo aplicable a la actividad contratada y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya.	Certificado de implementación del SGSST, que contenga: **1)** Tiempo total de ejecución del SGSST en la empresa con la evaluación del riesgo aplicable a la actividad contratada (Riesgo I, II, III, IV, V, de acuerdo al Decreto número 1607 DE 2002). **2)** Cumplimiento de la Resolución 312 del 13 de febrero de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" **Fase I** (Autoevaluación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo **con el total del porcentaje de cumplimiento**), especificar que ya dieron cumplimiento a la **Fase II** (Plan de mejoramiento conforme a la evaluación inicial) **Fase III** (Ejecución) **Fase IV** (Seguimiento y plan de mejora), Autoevaluación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo **con el total del porcentaje de cumplimiento**, **fase V:** certificar que se comprometen a cumplir en lo establecido en el Artículo 26 de la presente norma. **Nota:** El certificado deberá estar firmado por el Responsable SGSST o quien haga sus veces, con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y anexar la respectiva resolución de la licencia en SST según alcance y certificado del curso de 50 horas SGSST.	X	
2	El oferente deberá certificar, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de la celebración del contrato, así: • Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. • Copia del plan de trabajo relacionado con el SGSST, previamente acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus trabajadores o dependientes. • Notificar por escrito al responsable del SGSST del centro de trabajo para articular actividades de prevención, control y supervisión de la actividad contratada. • Copia del reglamento de higiene y seguridad industrial (físico o magnético) que aplica el contratista o subcontratista, en su actividad laboral. • Deberá evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.	Un certificado firmado por el Representante Legal, donde se comprometa a cumplir con los criterios mencionados en la casilla de criterios.	X	

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No Aplica

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (365) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (123) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de la Policía Metropolitana de Ibagué, así;

Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así;

Recolección de residuos: deben ser cancelados directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio.

- **Energía eléctrica**: debe ser cancelado por el arrendatario directamente a la empresa prestadora del servicio. En el local se encuentra instalado el medidor No 67580600 y se rige bajo el código de pago No 578871 y su consumo es independiente al Centro Vacacional Honda.
- **Servicio de agua**: no se cancela. Teniendo en cuenta que el suministro se realiza por bombeo (uso aguas subterráneas).
- **Recolección de residuos**: debe ser cancelados directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio y se cancela junto a la factura de energía resultante del consumo registrado en el medidor No 67580600 y se cancela bajo el código No 578871.
- **Gas propano**: debe ser cancelado directamente por el contratista a la empresa prestadora del servicio, debido a que la adquisición del servicio es por medio de pipetas de acuerdo a las necesidades propias del contratista.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	**$ 14.421.560,00**	**100%**
Valor total de las entregas	**$10.680.000,00**	74,06%
Valor total facturado		0,00%
Valor facturado pendiente de pago		0,00%
Valor pagado		0,00%
Valor pendiente de entrega	**$3.741.560,00**	25,94%

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
Recibo de consignación No. 2141996	$890.000,00	03/06/2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Recibo de consignación No. 2141996	$890.000,00	03/07/2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Recibo de consignación No. 1852951	$890.000,00	04/08/2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Recibo de consignación No. 185295	$890.000,00	03/09/2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Recibo de consignación No. 1802642	$890.000,00	03/10/2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Recibo de consignación No. 2066712	$890.000,00	05/11/2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Recibo de consignación No. 2066776	$890.000,00	05/12/2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Recibo de consignación No. 2235419	$890.000,00	05/01/2026	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Recibo de consignación No. 2235479	$890.000,00	04/02/2026	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Recibo de consignación No. 2354974	$890.000,00	04/03/2026	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Recibo de consignación No. 2354998	$890.000,00	01/04/2026	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Recibo de consignación No. 2100007	$890.000,00	30/04/2026	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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

No aplica

4. RECOMENDACIONES

La existentes en el contrato No 87-1-30029-2025 del 02/05/2025 y se ha venido ejecutando dentro del normal desarrollo la ejecución del contrato sin novedad alguna.

5. CONCLUSIONES

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

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

Atentamente,

Firma_____

Capitán **CARLOS AUGUSTO RODRÍGUEZ NIÑO**
Administrador Centro Vacacional Honda