Página 1 de 22	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2026/ /DIRAN

Bogotá D.C. 14 de octubre 2026

Señor brigadier general
WILLIAM CASTAÑO RAMOS
Director de Antinarcóticos
Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6 CATAM Edificio Antinarcóticos
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato 02-1-10064-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**14/09/2026**	**Hasta**	**13/10/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-157470-DIRAN de fecha 29 de septiembre de 2026, el señor brigadier general WILLIAM CASTAÑO RAMOS, obrando en calidad de Director de Antinarcóticos, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor Capitán DANIEL RAMOS LÓPEZ.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: MENSUAL**
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:**

1. este corresponde al primer informe de supervisión mes de septiembre 2026

Información del contrato u orden de compra

Contrato No.	contrato 02-1-10064-26
Objeto del Contrato	ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE LA POLICÍA NACIONAL.
Contratista	LYA FOOD
Representante legal	LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$ 37.957.572,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$ 37.957.572,00
Plazo de ejecución inicial	El término de ejecución del presente contrato es por doce (12) meses, contados a partir de la aprobación de la garantía única.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	14 de septiembre del 2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	14 de septiembre del 2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

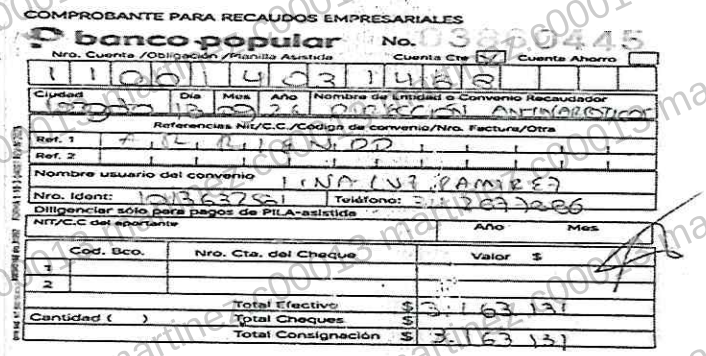
La supervisión deberá realizar un resumen cronológico de las actuaciones adelantadas en ejercicio de las funciones, debiendo plasmar datos de relevancia, como por ejemplo fechas, números de oficios, números de actas, mensajes de correo electrónico, documentos que den cuenta de las actuaciones adelantadas entre otras.

- Se verifica el cumplimiento de las especificaciones técnicas contempladas en el contrato se cumplan a cabalidad.
- Se realizó acta de inicio con la contratista

PAGO CANON ARRENDAMIENTO

-

- Mediante comprobante de pago No. 03860445, de fecha 18/09/2026, se realizó la cancelación del primes mes de arriendo, Por un valor de $ 3.163.131,00.


COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES
banco popular No. 03860445
Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 1 1 0 0 1 4 0 3 1 4 1 8 0
Cuenta Cte: X Cuenta Ahorro:
Ciudad: BOGOTA Día: 18 Mes: 09 Año: 26 Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIRECCION ANTINARCOTICOS
Referencias Nit/C.C /Código de convenio/Nro. Factura/Otra
Ref. 1: 4 1 4 1 1 8 0 0 1
Ref. 2:
Nombre usuario del convenio: LINA RAMIREZ
Nro. Ident: 1013632581 Teléfono: 3112677686
Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida
NIT/C.C del aportante: Año: Mes:
Cod. Bco. | Nro. Cta. del Cheque | Valor $
1
2
Total Efectivo $ 3.163.131
Cantidad ( ) Total Cheques $
Total Consignación $ 3.163.131


Espacio para sello o Timbre
CLIENTE

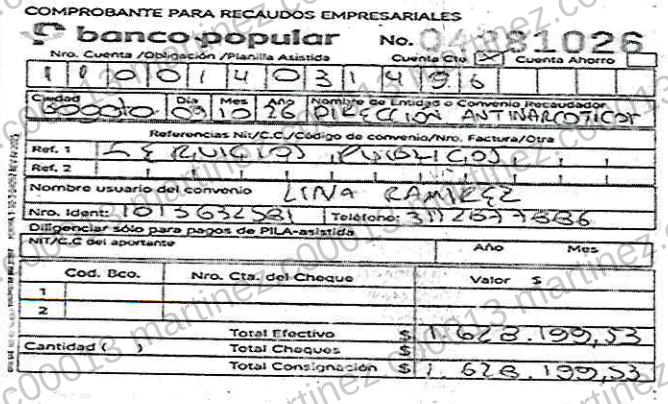
- Mediante comprobante de pago No. 04281794, de fecha 06/10/2026, se realizó la cancelación del segundo mes de arriendo, Por un valor de $ 3.163.131,00.

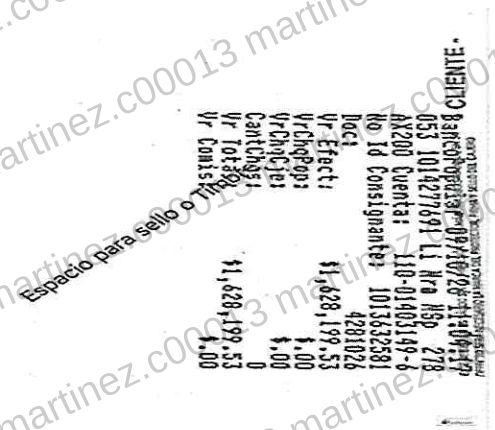

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES
banco popular No. 04281794
Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 1 1 0 0 1 4 0 3 1 4 1 8 0
Cuenta Cte: X Cuenta Ahorro:
Ciudad: BOGOTA Día: 06 Mes: 10 Año: 26 Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIRECCION ANTINARCOTICOS
Referencias Nit/C.C /Código de convenio/Nro. Factura/Otra
Ref. 1: 4 1 4 1 1 8 0 0 1
Ref. 2:
Nombre usuario del convenio: LINA RAMIREZ
Nro. Ident: 1013632581 Teléfono: 3112677686
Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida
NIT/C.C del aportante: Año: Mes:
Cod. Bco. | Nro. Cta. del Cheque | Valor $
1
2
Total Efectivo $ 3.163.131
Cantidad ( ) Total Cheques $
Total Consignación $ 3.163.131


Espacio para sello o Timbre
CLIENTE

PAGO SERVICIOS PÚBLICOS

- Mediante comprobante de pago No. 04281026, de fecha 09/10/2026, se realizó pago de servicios públicos del mes de septiembre por un valor de $ 1.628.199,53


COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES
banco popular No. 04281026
Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 1 1 0 0 1 4 0 3 1 4 9 6
Cuenta Cte: X Cuenta Ahorro:
Ciudad: BOGOTA Día: 09 Mes: 10 Año: 26 Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIRECCION ANTINARCOTICOS
Referencias Nit/C.C /Código de convenio/Nro. Factura/Otra
Ref. 1: 5 4 1 4 1 1 8 0 0 1
Ref. 2:
Nombre usuario del convenio: LINA RAMIREZ
Nro. Ident: 1013632581 Teléfono: 3112677686
Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida
NIT/C.C del aportante: Año: Mes:
Cod. Bco. | Nro. Cta. del Cheque | Valor $
1
2
Total Efectivo $ 1.628.199,53
Cantidad ( ) Total Cheques $
Total Consignación $ 1.628.199,53


Espacio para sello o Timbre
CLIENTE
Banco Popular
AN200 Cuenta: 110-01401149-6
No Id Consignante 1013632581
Doct 4281026
Vr Efect: $1,628,199.53
VrChqPpo: $,00
VrChqOtr: $,00
CantChqEf: 0
Vr TotCheq: $1,628,199.53
Vr Comisi: $,00

Página 4 de 22	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

N°	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y prestación del servicio del objeto contratado.	SI	N/A
2	Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien **la DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE LA POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO.**	SI	N/A
3	Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.	SI	N/A
4	Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la **POLICÍA NACIONAL,** sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.	SI	N/A
5	Tramitar diligentemente los informes de cumplimiento o no de las obligaciones por parte del **ARRENDATARIO.**	SI	N/A
6	Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.	SI	N/A
7	Adelantar gestiones para que el **ARRENDATARIO** realice el pago oportuno del canon de arrendamiento y servicio públicos de acuerdo a las fechas estipuladas en el contrato.	SI	N/A
8	Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.	SI	N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>CAPACIDAD OPERATIVA</td><td>SI</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>1</td><td>El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su estructura personal calificado que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene y que atenderá el servicio de cafetería y restaurante de la Dirección de Antinarcóticos, adicionalmente debe contar con el personal encargada y capacitado para la preparación de los alimentos.
PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:
El arrendatario presentará la relación del personal a emplear para el servicio, especificando cada una de sus funciones, el cual como mínimo debe contar con:
<table>
<tr><th>Cargo</th><th>Experiencia</th><th>Título</th><th>Cantidad mínima requerida</th></tr>
<tr><td>Supervisor de alimentos</td><td>Mínima de 1 (año)</td><td>Ingeniero de alimentos, nutricionista o afines</td><td>1</td></tr>
</table>
</td><td>SI</td><td>N/A</td></tr>
</table>

		Administrador	Mínima de 1 (año)	Tecnólogo o profesional en Administración de empresas o afines	1	
		Auxiliar de atención en mostrador	Mínima de 1 (año)	Bachiller	3	
		Jefe de cocina	Mínima de 1 (año)	Técnicas gastronomía, Culinario o afines	2	
		Auxiliar de cocina	Mínima de 1 (año)	Bachiller	2	
		Mesero	Mínima de 1 (año)	Bachiller	1	
		Para el cumplimiento de estos requisitos el oferente deberá presentar en su oferta certificación debidamente firmada por el representante legal, en la cual señale que cuenta con el personal idóneo y que este personal cuenta con la capacitación certificada por el centro educativo y avalada por el ministerio de educación. Así mismo deberá presentar la hoja de vida debidamente firmada para la verificación y aprobación por parte del comité técnico, con los siguientes soportes documentales: Nombre completo Documento de identificación Diploma o acta de grado Antecedentes de la procuraduría, contraloría y judiciales Acreditación de experiencia Certificado de manipulación de alimentos Si alguno de los trabajadores es extranjero debe cumplir con los siguientes requisitos, según corresponda: La Visa de permanencia que le permita desarrollar la actividad, ocupación u oficio autorizado, o permiso especial debidamente registrado en Unidad Administrativa Migración Colombia. Nota 1: El nutricionista puede ser manejado opcionalmente (tiempo completo o parcial), sin embargo, cualquier modalidad no debe ser motivo de alteración al precio final de los menús y en todo momento deberá certificar y controlar las respectivas dietas o alimentos ofrecidos. Nota 2: El administrador será el encargado de representar en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato, con amplias facultades para atender y resolver los problemas que se presenten. El contratista deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Administrador. Nota 3: La Dirección de Antinarcóticos se reserva el derecho de exigir el cambio del administrador cuando lo considere oportuno. Así mismo, el contratista que resulte favorecido se obliga a mantener durante el tiempo que dure el contrato, el personal calificado necesario para el desarrollo del mismo.				
2		El arrendataria deberá contar con un sistema automático de cobro de los productos a ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que esté cumpliendo la función como cajero.			SI	N/A
3		El arrendatario deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades adscritas del personal			SI	N/A

	que labora y adicionalmente acreditarle experiencia mínima de un (1) año, en la manipulación de alimentos y atención del personal con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Dirección de Antinarcóticos.		
4	El arrendatario se compromete 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), el cual deberá portar durante el tiempo que este en las instalaciones en un lugar visible donde se incluirá el nombre del funcionario y su cargo respectivamente.	SI	N/A
5	El arrendatario se compromete a garantizar la disponibilidad de personal calificado y suficiente para el servicio de cafetería y restaurante en las horas de mayor demanda, asegurando que cumplan con los requisitos de salubridad, higiene y formación en manipulación de alimentos. Este personal también deberá cumplir con los estándares de inocuidad y calidad exigidos por la ley y controlar los riesgos en la producción agroalimentaria. Personal calificado e idóneo, de formación académica bachilleres, con certificación de manipulación de alimentos, garantizando con esto la calidad del servicio a contratar en las instalaciones de la Dirección de Antinarcóticos	SI	N/A
6	El arrendatario se compromete a remitir al supervisor del contrato como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida y copia carnet expedido por autoridad competente en manipulación de alimentos del personal que laborará con él, y la hoja de vida del arrendatario, con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias, de igual forma deberá informar con diez (10) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el local arrendado. RELACIÓN LABORAL: los empleados del arrendatario durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Dirección de Antinarcóticos cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de esta Dirección.	SI	N/A
7	El arrendatario se compromete a entregar las hojas de vida del personal que laborará con él, así como la de los representantes de la firma, por razones de seguridad informará con antelación cualquier cambio de personal y dará a conocer los nombres de las personas a contratar con el fin que el supervisor del contrato emita la autorización de ingreso. (Anexar los documentos exigidos).	SI	N/A
8	El arrendatario se compromete a cumplir con las obligaciones laborales y las del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley. (Deberá anexar fotocopia de la vinculación de sus trabajadores a las E.P.S., pensiones, riesgos profesionales a las cajas de compensación lo cual será verificado por el supervisor del contrato).	SI	N/A
9	El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones pertinentes para la oportuna y buena atención no generando congestión, ni largas filas en la atención de los usuarios.	SI	N/A
10	Convalidación de Títulos, si dentro de su equipo de trabajo se encuentran personas que hayan cursado carreras profesionales o postgrados en el exterior, deberán presentar los títulos debidamente convalidados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 6950 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional.	SI	N/A

11	El arrendatario se compromete al pago oportuno de los salarios y prestaciones sociales de sus empleados. El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería y restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (delantal, tapabocas, gorro y zapatos cerrados), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).	SI	N/A
12	El trabajador extranjero debe estar afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, riesgos laborales, pensión y parafiscales).	SI	N/A
	CALIDAD NUTRICIONAL Y MENÚS		
13	El arrendatario se compromete a ofrecer productos de alta calidad, nutrición completa y equilibrada, que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales sean suficientes y adecuados en el aporte calórico y nutricional. Este apartado debe certificarse mediante concepto emitido por un profesional en ingeniería de alimentos, cada mes, hasta la terminación del contrato y darlo a conocer al supervisor designado por la Dirección de Antinarcóticos.	SI	N/A
14	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias: Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente. Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario y en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana y mantenerlos almacenados a temperaturas adecuadas. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes. Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos (2) veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento, preferiblemente plásticos. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. Deberá establecerse un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.	SI	N/A

	Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. Todo bulto que se abra deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. Las verduras que va a permanecer más de veinticuatro (24) horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. El contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. 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 (3) horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). Deberá retirarse con agua a presión, todo resto de tierra, insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador en recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Las grasas o aceites usados no deberán reutilizarse, menos aun cuando se hayan usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse los productos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán descartarse los productos cuya envoltura presente decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
15	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de la mejor calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Dirección de	SI	N/A

	Antinarcóticos, podrá ordena: cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en almacenamiento.		
16	El arrendatario se compromete a publicar los precios de todos los productos que venta en un lugar visible de las instalaciones de la cafetería y restaurante, así mismo los menús y productos ofertados deberán ser de marcas reconocidas en el mercado y deberán ser avalados previamente por el supervisor.	SI	N/A
17	El arrendatario con el fin de mejorar su servicio y bienestar a los funcionarios de la Dirección de Antinarcóticos de Policía, podrá ampliar su portafolio de servicios productos de cafetería y restaurante, para lo cual, debe ofrecer precios competitivos, ajustados local y asequibles. De igual manera, se deben publicar los precios.	SI	N/A
18	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas, así como contenedores y demás elementos que hagan parte del equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.	SI	N/A
19	El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería.	SI	N/A
20	El arrendatario deberá contar con una sección de panadería/pastelería. Los equipos y/o elementos como mobiliario, estufas, hornos, línea caliente, congelador y demás utensilios que requiere el arrendatario para la organización y producción de suministros objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Antinarcóticos.	SI	N/A
21	Los precios de los productos ofertados en el establecimiento deberán ser favorables al consumidor y deben mantenerse igual hasta la terminación del contrato, cuando exista la necesidad de aumentar el precio se debe justificar mediante comunicación escrita al supervisor del contrato con el soporte pertinente en los casos que se amerite.	SI	N/A
22	Los menús ofertados por el arrendatario deberán cumplir con los estándares nutricionales con las tablas de aporte calórico debidamente firmadas por el nutricionista.	SI	N/A
23	El arrendatario deberá en los menús de almuerzos ofrecer el servicio de barra de ensaladas (mínimo 2 tipos) diferentes.	SI	N/A
24	El arrendatario deberá tener una sección de productos de heladería acorde con las normas de salubridad, higiene y limpieza, ofreciendo variedad, calidad y productos frescos.	SI	N/A
25	El arrendatario deberá tener una línea de bebidas calientes como café, aromáticas y otras bebidas calientes, deberá contar con máquinas de café expreso para el suministro de diferentes bebidas, esto con el fin de ofrecer siempre un producto fresco en el momento en que el cliente lo solicite.	SI	N/A
26	Las gaseosas y bebidas refrescantes deben ofrecerse en varias presentaciones personal (250ML-350ML-500ML), así mismo se deben disponer de gaseosa tipo familiar presentaciones (1000ML-2000ML-2500ML-3000ML) en diversos sabores.	SI	N/A
27	El arrendatario se compromete a tener disponibilidad de los productos y alimentos de manera permanente.	SI	N/A
	El arrendatario se compromete a implementar mínimo una línea de comida saludable.	SI	N/A
28	El arrendatario deberá ofertar alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verduras como tomates, bebidas lácteas con cereal y combos que	SI	N/A

	incluyan estos alimentos combinados con cortes de frutas con sándwich, bebidas lácteas con barra de cereal entre otros.		
	GESTIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
29	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo, y la señalización correspondiente.	SI	N/A
30	El arrendatario se compromete a presentar una vez formalizado el contrato, el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico y de plagas, que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes. De igual forma, presentará trimestralmente los avances en el cumplimiento de los programas.	SI	N/A
31	El arrendatario deberá poseer licencia sanitaria de funcionamiento vigente, y respecto al personal de producción y distribución deberá acreditarse que tiene carné de manipulación de alimentos vigente.	SI	N/A
32	El arrendatario deberá presentar su plan de saneamiento ambiental debidamente aprobado por un profesional en el área.	SI	N/A
33	El Arrendatario deberá realizar la separación adecuada de los residuos generados en la cafetería, utilizando para tal fin canecas con los colores establecidos en la Guía Técnica Colombiana 24, con lo cual se dé cumplimiento a lo establecido en las normas ambientales establecidas en Colombia, para el manejo adecuado de residuos sólidos, orgánicos y de reciclaje.	SI	N/A
34	La entrega de los residuos debe estar acorde con lo establecido en el Programa de Gestión Integral de Residuos PGIR.	SI	N/A
35	Planeación de la Dirección de Antinarcóticos dará a conocer la Política Ambiental y los Programas de Gestión Ambiental, que desarrolla el organismo para lo cual el arrendatario dispondrá del personal a su cargo para que este sea capacitado en estos temas.	SI	N/A
36	El arrendatario contribuirá, acogerá y cumplirá con el Sistema de Gestión Ambiental implementado en la Dirección de Antinarcóticos.	SI	N/A
37	El arrendatario realizará el adecuado manejo y disposición final de los aceites usados y entregará copia de la disposición final a Planeación de la Dirección de Antinarcóticos y al supervisor del contrato.	SI	N/A
38	El arrendatario deberá emplear para el lavado de los utensilios de cocina, detergentes biodegradables.	SI	N/A
39	Todos los insumos de aseo que se empleen en la cafetería deben ingresar a las instalaciones con su respectiva hoja de seguridad de materiales, que debe ser de conocimiento por todo el personal. Una vez ingresen los insumos a las instalaciones deben ser almacenados de forma adecuada.	SI	N/A
40	El arrendatario deberá presentar certificaciones del manejo de la disposición de aguas residuales.	SI	N/A
41	Toda persona que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos deberá adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que se detallan a continuación, conforme a la normativa sanitaria vigente: Mantener una esmerada limpieza e higiene personal, aplicando buenas prácticas higiénicas durante sus labores, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos y de las superficies de contacto. Realizar el lavado de manos con agua y jabón antes de iniciar labores, cada vez que se salga y regrese al área de trabajo, y después de manipular cualquier material u objeto que represente riesgo de contaminación. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.	SI	N/A

	Mantener el cabello recogido y completamente cubierto mediante malla, gorro u otro medio efectivo; además, se deberá usar tapabocas durante la manipulación de alimentos. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, evitando el uso de elementos que puedan desprenderse o contaminar los alimentos. Utilizar calzado cerrado, de material resistente e impermeable, con tacón bajo, conforme a las condiciones de seguridad industrial.		
42	Las grasas o aceites no deberán utilizarse en forma excesiva, y deberán ser reemplazadas si presentan olor o aspecto desagradable, especialmente si han sido usadas para preparar alimentos de fuerte sabor como pescado.	SI	N/A
43	El arrendatario se obliga a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria alimentaria, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013. Prever y garantizar la calidad de los alimentos ofrecidos, con el fin de evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS). No se permitirá volver a congelar alimentos que ya han sido descongelados. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de su tratamiento térmico no deberá exceder las tres (3) horas. Se deberá descongelar únicamente la cantidad de alimento que se va a preparar, con la anticipación necesaria para evitar su descomposición. Se realizará una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado, que presente los alimentos que se sirvan crudos o fríos deberán prepararse lejos de fuentes de calor y almacenarse en refrigeración, en recipientes debidamente tapados, hasta el momento de su servicio (ej. ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Las grasas o aceites no deberán utilizarse en forma excesiva, y deberán ser reemplazadas si presentan olor o aspecto desagradable, especialmente si han sido usadas para preparar alimentos de fuerte sabor como pescado. Se deberán descartar productos cuya envoltura esté rota, raída o contaminada con orina, heces fecales de roedores u otros animales. Se deberán descartar productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas, o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos, corroídos, o enlatados inflados o con contenido espumoso o de mal olor. Se deberán descartar huevos con cáscaras fisuradas, rotas o con manchas visibles. No se deberá sobrecargar de aliños los alimentos, evitando alterar sus características naturales o provocar trastornos gástricos. Se deberán utilizar únicamente alimentos cuya fecha de vencimiento sea posterior al día de su uso. DESCRIPCIÓN ARTÍCULO ? 2.4.6.12. Documentación. El arrendatario debe mantener disponibles y debidamente actualizados entre otros, los siguientes documentos en relación con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST:	SI	N/A
44	El arrendatario deberá tener los permisos, licencias que dieran lugar dentro del desarrollo de su actividad productiva. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesaria tramitar antes, durante y al finalizar el presente contrato, será asumida como responsabilidad directa del arrendatario.	SI	N/A
45	El arrendatario no deberá estar registrado en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).	SI	N/A

46	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. 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 4ta del Libro 1ro del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II, 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 estos, 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 las citada Resolución 02309 de 1986.	SI	N/A
47	El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo encuentra los olores que se 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.	SI	N/A
48	El arrendatario debe cumplir con la Ley 55 de 1993, que aprueba el Convenio 170 y la Recomendación 177 de la OIT sobre seguridad en el uso de productos químicos.	SI	N/A
49	El arrendatario se compromete a impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales tales como: Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. Usos de elementos de protección personal. Manejos de sustancias químicas. Ahorro y uso eficiente de recursos Normatividad ambiental. Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su productividad.	SI	N/A
50	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 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 Ambiente y Desarrollo Sostenible, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	N/A
51	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	SI	N/A

	entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.		
52	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: Punto 56 (Residuos y Plásticos): Prohíbe el uso de bolsas plásticas, pitillos y recipientes de poliestireno expandido (ICOPOR). También exige el mantenimiento semestral de campanas de extracción y ductos para evitar acumulación de grasa. Punto 57 (Sustancias Químicas): Obliga al manejo adecuado de productos químicos según la Ley 55 de 1993. Punto 58 (Puntos Ecológicos): Exige la instalación de contenedores para la separación de residuos (aprovechables y peligrosos) siguiendo la normativa nacional. Punto 59 (Eficiencia Energética): Los equipos deben cumplir con criterios de bajo consumo y la NTC 5310 (eficiencia en refrigeración comercial). Punto 61 (Cero Papel): Todo el material debe entregarse de forma digital, cumpliendo con la política de "cero papel" de 2012.	SI	N/A
	INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS Y MOBILIARIO		
53	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y los 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 y perjuicios que cauce a terceros.	SI	N/A
54	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como el lugar de ubicación de los desechos y todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para la óptima atención. También deberá realizar control de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato.	SI	N/A
55	El arrendatario se compromete a realizar reparaciones locativas, a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios que permitan una atención de bienestar, calidad, salubridad y comodidad, o cuando las circunstancias lo ameriten, previa solicitud al supervisor, en este sentido no realizará obras, ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del arrendador.	SI	N/A
56	El arrendatario se compromete 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 Dirección de Antinarcóticos, sin costo alguno para la Dirección. Para adelantar dichos mantenimientos o reposición deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	SI	N/A
57	El arrendatario se compromete a tener electrodomésticos o equipos para calentar productos varios.	SI	N/A
58	El arrendatario se compromete a implementar una línea caliente en el restaurante, con los puestos suficientes para la prestación del servicio y el bienestar del personal, dado que las instalaciones no cuentan con este equipo.	SI	N/A
59	El arrendatario se compromete a proveer el mobiliario con los puestos suficientes para la prestación del servicio y el bienestar del personal, dado que las instalaciones no cuentan con este equipo, así mismo las estufas y/o hornos con capacidad suficiente para la preparación de los alimentos.	SI	N/A
60	el arrendatario se compromete 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	SI	N/A

	instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.		
61	Los equipos, muebles, enseres y otros extras que requiera El futuro arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por él mismo, sin costo adicional para la Policía Nacional. Igualmente, el futuro arrendatario deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio de restaurante y cafetería, para dar cumplimiento a su obligación contractual liberando de hecho al arrendador de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el futuro arrendatario.	SI	N/A
62	El futuro contratista será responsable de gestionar el ingreso y la salida del personal que labora en las instalaciones del restaurante y cafetería, teniendo en cuenta que la entidad no dispone de una ruta establecida para el transporte de los funcionarios. Asimismo, deberá coordinar con la Oficina de Seguridad de la Dirección de Antinarcóticos la entrada de vehículos, con un mínimo de 24 horas de antelación.	SI	N/A
63	El futuro contratista deberá coordinar, con la Oficina de Seguridad de la Dirección de Antinarcóticos, el ingreso de los proveedores de insumos con al menos 24 horas de antelación, a fin de evitar afectaciones en la cadena de abastecimiento. Esto se debe a que las instalaciones de la Dirección de Antinarcóticos se encuentran en zonas restringidas del aeropuerto, custodiadas por la empresa OPAIN, ante la cual es necesario solicitar autorización para el ingreso de vehículos.	SI	N/A
64	El futuro contratista deberá realizar los pagos de los servicios de agua y energía en los plazos y en la cuenta estipulada para tal fin. Asimismo, será responsable de efectuar la recarga del gas requerido para garantizar la preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta que la entidad no dispone de una red de gas natural.	SI	N/A
65	El arrendatario para calidad en el servicio y satisfacción del cliente, deberá disponer de: Máquina granizada 01 Máquina de café exprés, late, capuchino, 01 Máquina dispensadora de jugos naturales 01	SI	N/A
	CUMPLIMIENTO NORMATIVO GENERAL		
66	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Dirección de Antinarcóticos, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.)	SI	N/A
67	El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días siguientes a la fecha de inicio del contrato.	SI	N/A
68	El horario para la atención al público en el restaurante y cafetería de la Dirección de Antinarcóticos, es de lunes a viernes desde las 06:00 horas hasta las 20:00 horas, y los sábados, domingos y festivos desde las 06:30 horas hasta las 18:00 horas. En días especiales como son los llamados de alistamiento del personal que labora en ella, se mantendrán los mismos horarios de acuerdo a las disponibilidades que se presenten. El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones y coordinación con el supervisor del contrato, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	SI	N/A

69	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad en su servicio, dado el número de usuarios diarios y tiempo de actividades de estos. Así mismo, deberá disponer en el restaurante el servicio a la mesa para directores, autoridades especiales y personalidades.	SI	N/A
70	El arrendatario se compromete a la instalación de por lo menos dos televisores de 70" o más.	SI	N/A
71	El arrendatario podrá implementar un carrito dotado de bebidas y demás productos de consumo, el cual pasará por todas las oficinas del edificio en diferentes días, en los horarios de la mañana o tarde.	SI	N/A
72	El arrendatario se compromete a suministrar la partida de alimentación al personal de Auxiliares de policía que se encuentran adscritos al Edificio de la Dirección de Antinarcóticos, dando alcance a la Resolución No. 0411 del 1 de marzo de 2021. (documento anexo).	SI	N/A
73	El arrendatario deberá informar las fechas de pago del salario de los empleados y enviar al día siguiente del pago los comprobantes al supervisor del contrato.	SI	N/A
74	El arrendatario deberá presentar dentro de los cinco días de suscrito el contrato de arrendamiento los certificados de idoneidad, exámenes de KOH (examen para diagnosticar hongos o infecciones en la piel) de uñas y garganta, examen médico general, Una vez suscrito el contrato de arrendamiento deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la Secretaría de Salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que laborará y adicionalmente acreditar experiencia mínima de 6 meses en la manipulación de alimentos y atención al personal, con el objeto de garantizar un buen servicio.	SI	N/A
75	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	SI	N/A
76	Teniendo en cuenta que las instalaciones no cuentan con la totalidad de la logística necesaria para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, y con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mismo el futuro arrendatario deberá certificar por escrito que tiene la capacidad operativa, medios logísticos y de personal idóneo para cumplir con el objeto del contrato.	SI	N/A
77	Los equipos, muebles, enseres y otros extras que requiera El futuro arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por él mismo, sin costo adicional para la Policía Nacional. Igualmente, el futuro arrendatario deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio de restaurante y cafetería, para dar cumplimiento a su obligación contractual liberando de hecho al arrendador de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el futuro arrendatario.	SI	N/A
78	El contratista deberá estar disponible para la prestación de servicios en eventos especiales, tales como desayunos, almuerzos, cenas y demás actividades de carácter protocolario que sean requeridas por la Dirección de Antinarcóticos, previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	N/A

DESCRIPCIÓN PRECIOS MÁXIMOS A OFRECER AL PÚBLICO
ANÁLISIS PRECIO PRODUCTOS

Página 16 de 22	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Galleta oreo x 6	unidad	$ 2.300	SI	N/A
2	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate	Tajada	$ 4.500	SI	N/A
3	Brownie 150g	Unidad	$ 4.000	SI	N/A
4	Panceroti de pollo	Unidad	$ 5.500	SI	N/A
5	Loncheros de arequipe	Unidad	$ 3.500	SI	N/A
6	Galletas Quaker de avena	unidad	$ 2.500	SI	N/A
7	Galleta chokis	unidad	$ 2.500	SI	N/A
8	Galleta club social	unidad	$ 2.000	SI	N/A
9	Galleta festival x 6	Unidad	$ 2.500	SI	N/A
10	Galleta Ritz de queso	Unidad	$ 2.500	SI	N/A
11	Galleta Bridge	Unidad	$ 2.000	SI	N/A
12	Galleta integral craqueñas	Unidad	$ 2.000	SI	N/A
13	Porcion de torta	Unidad	$ 3.500	SI	N/A
14	Croissant de queso o jamón	Unidad	$ 6.000	SI	N/A
15	Mantecada	Unidad	$ 3.000	SI	N/A
16	pan	Unidad	$ 1.000	SI	N/A
17	Sándwich de jamón y queso	unidad	$ 3.000	SI	N/A
18	Almojábanas	Unidad	$ 5.000	SI	N/A
19	Arepa rellena de queso	Unidad	$ 4.500	SI	N/A
20	Empanadas de chicharron	unidad	$ 3.800	SI	N/A
21	Empanadas queso y bocadillo	Unidad	$ 4.500	SI	N/A
22	Empanada ranchera	Unidad	$ 6.000	SI	N/A
23	Empanada papa carne	Unidad	$ 3.500	SI	N/A
24	Empanadas mixta	Unidad	$ 3.800	SI	N/A
25	Empanada hawaiana	Unidad	$ 5.500	SI	N/A
26	Empanada de queso	Unidad	$ 3.500	SI	N/A
27	Pastel de yuca	Unidad	$ 5.500	SI	N/A
28	Arepa de huevo	Unidad	$ 5.500	SI	N/A
29	Buñuelos	unidad	$ 5.000	SI	N/A
30	Deditos de queso	Unidad	$ 5.000	SI	N/A
31	Chorizo solo	Unidad	$ 4.500	SI	N/A
32	Chorizo con arepa y limón	Unidad	$ 6.500	SI	N/A
33	Tinto	7 oz	$ 2.800	SI	N/A
34	Chocolate	7oz	$ 6.000	SI	N/A
35	Café en leche	7 oz	$ 6.000	SI	N/A
36	Capuchino	7 oz	$ 6.000	SI	N/A
37	Milo	7 oz	$ 6.000	SI	N/A
38	Aromática	7 oz	$ 2.000	SI	N/A
39	Vaso de leche	7 oz	$ 3.500	SI	N/A

40	Coca cola 250 ml	Unidad	$ 3.000	SI	N/A
41	Coca cola 400 ml	400 ml	$ 4.000	SI	N/A
42	Coca cola lata	330 ml	$ 5.500	SI	N/A
43	Coca cola con café	235 ml	$ 5.500	SI	N/A
44	Quatro	400 ml	$ 3.500	SI	N/A
45	Sprite	400 ml	$ 3.500	SI	N/A
46	Premio	400 ml	$ 3.500	SI	N/A
47	Schweppes ginger	400 ml	$ 3.500	SI	N/A
48	Soda	400 ml	$ 4.000	SI	N/A
49	Jugo del valle naranja 400 ml	400 ml	$ 3.500	SI	N/A
50	Fuzetea	400 ml	$ 4.000	SI	N/A
51	Agua saborizada (limón, maracuyá y manzana)	600 ml	$ 3.800	SI	N/A
52	Agua con gas	600 ml	$ 3.000	SI	N/A
53	Agua natural	600 ml	$ 2.800	SI	N/A
54	Powerade	500 ml	$ 5.000	SI	N/A
55	Monster	473 ml	$ 9.000	SI	N/A
56	Jugo hit	unidad	$ 4.000	SI	N/A
57	Gatorade	500 ml	$ 6.000	SI	N/A
58	Té Hatsu	400 ml	$ 6.500	SI	N/A
59	Natu malta	400 ml	$ 3.500	SI	N/A
60	pony malta mini	200 ml	$ 2.800	SI	N/A
61	Pony malta personal	330 ml	$ 3.800	SI	N/A
62	Speed botella	250 ml	$ 3.000	SI	N/A
63	Speed lata	269 ml	$ 3.000	SI	N/A
64	Vive 100 zero	380 ml	$ 3.800	SI	N/A
65	Vive 100	380 ml	$ 3.800	SI	N/A
66	Red bull lata	250 ml	$ 6.500	SI	N/A
67	Coca cola	1,5	$ 7.800	SI	N/A
68	Gaseosas surtidas	1,5	$ 7.500	SI	N/A
69	Coca cola	3 LT	$ 10.000	SI	N/A
70	Natu malta	1,5	$ 7.000	SI	N/A
71	Jugo del valle	1,5	$ 6.000	SI	N/A
72	Yogurt original	Vaso	$ 4.800	SI	N/A
73	Avena vaso	vaso	$ 5.000	SI	N/A
74	Bonyurt	vaso	$ 5.000	SI	N/A
75	Avena bolsa	bolsa	$ 3.500	SI	N/A
76	Yogurt fitnesse x 180 grs	vaso	$ 4.500	SI	N/A
77	Alpin	bolsa	$ 4.500	SI	N/A
78	Yox sin azúcar	vaso	$ 5.000	SI	N/A
79	De todito surtido	45 gr	$ 3.500	SI	N/A
80	Doritos	34 grs	$ 3.300	SI	N/A

81	Natuchips verdes y maduros	38 grs	$ 3.300	SI	N/A
82	Papas surtidas margarita	30 grs	$ 3.300	SI	N/A
83	Choclitos de limón	27 grs	$ 3.000	SI	N/A
84	Chicharron	15 grs	$ 3.500	SI	N/A
85	Chettos boliqueso	34 grs	$ 2.800	SI	N/A
86	Chestres	42 grs	$ 3.000	SI	N/A
87	Mani moto limón o natural	42 grs	$ 3.000	SI	N/A
88	Mani salado personal	36 grs	$ 3.000	SI	N/A
89	Chocorramo	65 grs	$ 3.500	SI	N/A
90	Galas tortas surtidas	unidad	$ 3.000	SI	N/A
91	Crispetas	25 grs	$ 2.800	SI	N/A
92	Maizitos, tostacos	unidad	$ 2.800	SI	N/A
93	Chocolatina jet	unidad	$ 2.000	SI	N/A
94	Crujijet	unidad	$ 5.000	SI	N/A
95	Gol	unidad	$ 3.000	SI	N/A
96	Bonbon bum	unidad	$ 800	SI	N/A
97	Chiclets	unidad	$ 400	SI	N/A
98	Mentas	unidad	$ 300	SI	N/A
99	Dulces surtidos	unidad	$ 300	SI	N/A
100	Gomitas	unidad	$ 3.000	SI	N/A
101	Galleta max coco	unidad	$ 3.000	SI	N/A
102	Choco break	unidad	$ 400	SI	N/A
103	Palomas dulces	unidad	$ 3.500	SI	N/A
104	Combo 1 (huevos al gusto arepa de queso o dos panes bebida caliente o fría)	unidad	$ 8.500	SI	N/A
105	Combo 2 (calentado o arroz blanco, huevos al gusto 01 pan o arepa antioqueña bebida caliente o fría)	unidad	$ 10.000	SI	N/A
106	Combo 3 (caldo de costilla, pollo o pescado, arroz blanco o calentado, huevos al gusto 01 pan o arepa antioqueña, bebida caliente o fría)	unidad	$ 13.500	SI	N/A
107	Combo 4 (Tamal 2 panes bebida caliente o fría)	unidad	$ 12.500	SI	N/A
108	combo Gourmet (omelette, arepa de queso, porción de fruta, bebida caliente o fría)	unidad	$ 12.000	SI	N/A
109	Combo 6 (arroz blanco, carne en bisctec, arepa de queso y bebida caliente o fría)	unidad	$ 15.000	SI	N/A
110	Combo 7 (carne en bistec, arroz blanco o calentado del dia, 2 huevos fritos, caldo de papa sin proteina 01 pan o arepa antioqueña, bebida caliente o fría)	unidad	$ 18.000	SI	N/A
111	Agua de panela con queso y pan	unidad	$ 7.000	SI	N/A
112	Almuerzo ejecutivo (sopa, una proteína, un principio, arroz, un acompañamiento, ensalada y bebida fria)	unidad	$ 14.500	SI	N/A
113	Almuerzo saludable ligth (sopa, dos proteínas, un principio)	Unidad	$ 16.500	SI	N/A

114	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA. (300 grs al crudo, arroz, papa a la francesa, ensalada y gaseosa 250ml)	unidad	$ 30.000	SI	N/A
115	CHURRASCO (320 grs al crudo, arroz, papa a la francesa, ensalada y gaseosa 250ml.	Unidad	$ 35.000	SI	N/A
116	SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA (250 gramos, arroz, papa a la francesa, ensalada y gaseosa 250 ml).	Unidad	$ 40.000	SI	N/A
COMIDAS RÁPIDAS					
117	Combo No 1 Hamburguesa especial, papas a la francesa y gaseosa 250 ml.	Unidad	$ 18.000	SI	N/A
118	Combo No 2 Arepa rellena arepa de queso relllena de carne de res o pollo, papa a la francesa y gaseosa 250 ml)	Unidad	$ 16.000	SI	N/A
119	Combo No 3 Salchipapa o Choripapa (papas a la francesa, salchicha especial ó choriz, queso rallado, salsa chedar y gaseosa 250 ml)	unidad	$ 16.000	SI	N/A
121	Combo No 5 Mazorcada Maíz tierno, salchicha esepcial, pollo desmechado,queso, papitas fósforo, gaseosa 250 ml y salsas.	Unidad	$ 16.000	SI	N/A
FRUTAS				SI	N/A
122	Fruta porcionada Vaso 12 oz mango, sandia, papaya, melón, banano y piña.	vaso	$ 4.000	SI	N/A
123	Ensalada de frutas 12 oz sin helado	bowl	$ 10.000	SI	N/A
124	Vaso de yogurt con granola	vaso	$ 6.000	SI	N/A
125	Fruta entera	vaso	Precio según la fruta	SI	N/A
126	Paleta choco break	unidad	$ 3.800	SI	N/A
127	Paleta mega ball	unidad	$ 3.800	SI	N/A
128	Paleta kick	unidad	$ 3.500	SI	N/A
129	Helado Maxilatto	unidad	$ 6.000	SI	N/A
130	Helado Tentazione	unidad	$ 6.500	SI	N/A
131	Paleta con Stevia	unidad	$ 3.000	SI	N/A
132	Paleta artesanal con relleno	unidad	$ 4.000	SI	N/A
133	Paleta artesanal sin relleno	unidad	$ 3.500	SI	N/A
134	Mega conos	unidad	$ 4.500	SI	N/A
135	Cono Twist	unidad	$ 2.500	SI	N/A
136	Cono Nucita, cokies, tres leches y vainilla	unidad	$ 3.500	SI	N/A
137	Galleta helado muu y nucita	unidad	$ 3.000	SI	N/A
138	vaso sundae	unidad	$ 4.000	SI	N/A
139	Paleta fruly sabores	unidad	$ 2.800	SI	N/A
140	Paleta lengua, snake2 y bombon bum	unidad	$ 2.800	SI	N/A
141	Sándwich de helado grande	unidad	$ 4.500	SI	N/A
142	Galleta helado frutos rojos y cokies	unidad	$ 4.000	SI	N/A
143	Vasito muu fresa y vainilla	unidad	$ 3.500	SI	N/A

PORCIONES				SI	N/A
144	Porción de queso	unidad	$ 3.500	SI	N/A
145	Porción de pan	60 gr	$ 1.200	SI	N/A
146	Porción de proteína animal	unidad	$ 6.500	SI	N/A
147	Porción de huevos con toping	unidad	$ 4.500	SI	N/A
148	porcion de huevos fritos o revuelto	unidad	$ 4.000	SI	N/A
149	porcion de huevos cocidos	unidad	$ 3.500	SI	N/A
150	Porción de arepa de queso	unidad	$ 4.500	SI	N/A
151	Porcion de chorizo	unidad	$ 3.500	SI	N/A
152	Porción de principio	unidad	$ 4.000	SI	N/A
153	Porción de sopa	unidad	$ 4.000	SI	N/A
154	Porción de arroz	unidad	$ 4.000	SI	N/A
155	Porción de papa francesa	unidad	$ 4.000	SI	N/A
156	Porcion de patacón	unidad	$ 4.000	SI	N/A
157	Porción calentado	unidad	$ 4.000	SI	N/A
158	Porción de yuca	unidad	$ 3.000	SI	N/A
159	Porcion de chocolate o café en leche	unidad	$ 3.000	SI	N/A
160	Agua de panela	unidad	$ 2.500	SI	N/A
161	Tinto de greca	unidad	$ 2.500	SI	N/A
162	Porcion de caldo	unidad	$ 6.500	SI	N/A
163	Consome	unidad	$ 2.500	SI	N/A
164	Porción salchichas (2 und)	unidad	$ 2.800	SI	N/A
165	Porción ensalada	unidad	$ 2.500	SI	N/A
166	Porción farinacio	unidad	$ 2.500	SI	N/A
167	Vasos de jugo adicional	unidad	$ 2.000	SI	N/A
168	Adicion de cubiertos desechables	unidad	$ 800	SI	N/A
169	Portacomida desechable de bandeja	unidad	$ 1.500	SI	N/A
170	portacomida completo	unidad	$ 25.000	SI	N/A
171	portacomida para sopa	unidad	$ 1.000	SI	N/A

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Cumplió con el servicio sin novedades, no se presentaron situaciones anormales o 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 (30) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (335) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El Arrendatario se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, a la cuenta de fondos especiales de la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, así:

NOMBRE: FONDOS ESPECIALES DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS

Numero: 110-014-03148-8
NIT. No: 800141379
TIPO: Cuenta Corriente
Banco: Popular

Una vez realizada la consignación se deberá enviar copia legible a la oficina del Grupo Logístico de la Dirección de Antinarcóticos, al correo electrónico diran.grulo@policia.gov.co y al supervisor del contrato para que sirva como soporte documental del proceso contractual.

No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retraso y hasta por quince (15) días calendario.

El incremento por canon de arrendamiento se llevará a cabo cada doce (12) meses, resaltando que, el incremento del IPC, aplica únicamente para el arrendamiento de vivienda urbana contenida en la ley 820 de 2003, que no se extiende a locales comerciales. Por lo anterior, la regulación del incremento del arrendamiento debe hacerse por vía contractual, lo que implica que depende de la voluntad de las partes, así que el porcentaje de incremento puede ser el IPC, o cualquier otro que las partes hayan acordado, teniendo en cuenta que, en el código de comercio en los artículos 518 al 524 aborda el arrendamiento de establecimientos de comercio, en los que se incluyen algunas reglas sobre el arrendamiento de locales comerciales como tal, pero ninguna de ellas regula el canon de arrendamiento y menos su incremento.

Los servicios públicos domiciliarios de energía y acueducto consumidos por el arrendatario del restaurante y cafetería, se derivarán del medidor testigo de cada servicio instalado en el área ocupada de acuerdo al consumo evidenciado en cada periodo, el cual será multiplicado por el valor kw/m3 señalado en la factura correspondiente, acción que debe ser notificada oportunamente por parte del supervisor del contrato o quien haga sus veces a la Oficina de Servicios Públicos remitiendo soporte de las lecturas; así mismo deberá notificar al arrendatario el consumo generado en cada periodo, con el fin de realizar el pago oportuno de las obligaciones dentro de los primeros cinco (05) días posteriores a la notificación, para que el arrendatario realice la consignación por el valor correspondiente a la cuenta No. 110-014-03148-8 del Banco POPULAR denominada FONDOS ESPECIALES DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS, posteriormente se remitirá copia de los soportes a la Oficina de Servicios Públicos al correo diran.cobin@policia.gov.co, con el fin de llevar el control y seguimiento del pago oportuno de los servicios públicos.

NOTA: El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente si es personal jurídica, copia de la última planilla de pago de aportes parafiscales y seguridad social integral, según aplique, acompañada de una certificación expedida por el Revisor Fiscal o Representante Legal donde se certifique estar al día con dichos pagos; y si es personal natural, fotocopia de la última planilla de aportes al sistema de seguridad social integral, junto con la fotocopia del recibo de consignación donde conste el pago de dichos conceptos, según sea el caso, para su verificación por parte de la Oficina de Tesorería de la Dirección de Antinarcóticos.

Así mismo se compromete a efectuar el respectivo cargue de los documentos antes mencionados en la PLATAFORMA SECOPII. De conformidad con lo estatuido con la Guía de Gestión Contractual del SECOPII.

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	$ 37.957.572,00	100%
Valor total de las entregas	$ 6.326.262,00	16%
Valor total facturado	0	0%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	0	0%
Valor pendiente de entrega	$ 31.631.310,00	84%

teniendo en cuenta que el anterior cuadro no está estructurado para un contrato de arrendamiento, se registra la presente nota para aclarar la información que se discrimina en cada casilla, así:

Valor de las entregas: *se registró el valor total de las consignaciones realizadas por el arrendatario correspondiente a los cánones mensuales.*
Valor pendiente de entrega: *se registró el valor de los cánones mensuales de arriendo pendientes por consignar.*

- **FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA**

(Valor de los bienes o servicios entregados por el contratista / valor total del contrato u orden compra) *100 = porcentaje de bienes o servicios entregados por el contratista)

($ 6.326.262,00/$ 37.957.572,00= 0.16 *100 = 16%)

- **FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS PENDIENTES DE SER ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA**

(Valor total del contrato u orden compra - valor de los bienes o servicios entregados por el contratista) / (Valor total del contrato u orden compra) * 100 = porcentaje de bienes o servicios pendientes de ser entregados por el contratista.

($ 37.957.572,00 - $ 6.326.262,00 = $ 31.631.310,00/ $ 37.957.572,00 = 0.84*100 = 84%)

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**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	$ 3.163.131,00	18/09/2026	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	$ 3.163.131,00	06/10/2026	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes *(NO APLICA)*

5 RECOMENDACIONES

El contratista desde la fecha de inicio hasta el día 14/10/2026, ha cumplido a satisfacción con las especificaciones técnicas mínimas establecidas en el contrato de Arrendamiento PN DIRAN N°. **02-1-10064-26**, dando un uso adecuado a los espacios empleados para el desarrollo del 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 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 **DANIEL RAMOS LÓPEZ**
jefe grupo logístico (E)
Supervisor contrato No. 02-1-10064-26
Diran.grulo@correo.policia.gov.co
Celular: 3228591372