Página 1 de 34	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		

Nro. GS-2026- **-DECUN**

Bogotá,

Señor coronel
MIGUEL ANGEL DIAZ LLANOS
Comandante Departamento de Policía Cundinamarca E
Carrera 58 No. 9-43
Bogotá D.C

ASUNTO: informe de supervisión contrato Nro. 26-1-10005-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X **O FINAL** ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**29/07/2026**	**Hasta**	**24/08/2026**

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 Comunicado oficial GS-2026-024898-DECUN de fecha 02 de febrero de 2026, el señor coronel MAURICIO ARLEY HERRERA LUENGAS, obrando en calidad de comandante Departamento de Policía Cundinamarca, nombró como supervisora del contrato a la señora Mayor JENNIFER ZAPATA TORRES jefe Grupo Logístico - DECUN.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: (5)**

1. Informe de supervisión periodo comprendido entre el 17/02/2026 al 17/03/2026 presentado mediante comunicado oficial GS-2026-077576-DECUN de fecha 01/05/2026.
2. Informe de supervisión periodo comprendido entre el 17/03/2026 al 17/04/2026 presentado mediante comunicado oficial GS-2026-079712-DECUN de fecha 05/05/2026.

3. Informe de supervisión periodo comprendido entre el 17/04/2026 al 17/05/2026 presentado mediante comunicado oficial GS-2026-103400-DECUN de fecha 04/06/2026.
4. Informe de supervisión periodo comprendido entre el 17/05/2026 al 17/06/2026 presentado mediante comunicado oficial GS-2026-141411-DECUN de fecha 22/06/2026.
5. Informe de supervisión periodo comprendido entre el 17/06/2026 al 17/07/2026 presentado mediante comunicado oficial GS-2026-141423-DECUN de fecha 28/07/2026

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	Nro. 26-1-10005-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO CON UN ÁREA DE 151.71 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERÍA UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL DEPARTAMENTO DE POLICIA CUNDINAMARCA.
Contratista	SOLUCIONES ATENDIDAS EN COMIDAS S.A.S
Representante legal	CAMILO MARTINEZ RIVERA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$30.140.870,52 COP
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$30.140.870,52 COP
Plazo de ejecución inicial	Inició 17/02/2026, Finalización 17/02/2027. Tendrá un plazo de ejecución de 365 días.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	Inició 17/02/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	17/02/2027
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

Página 3 de 34	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		

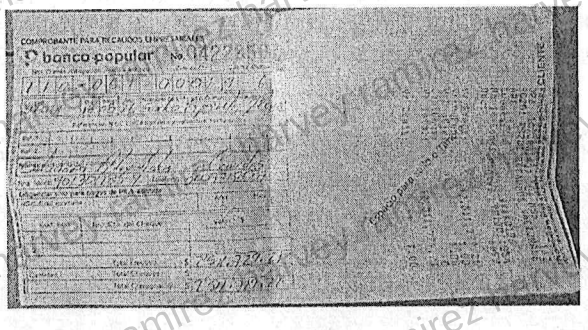
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

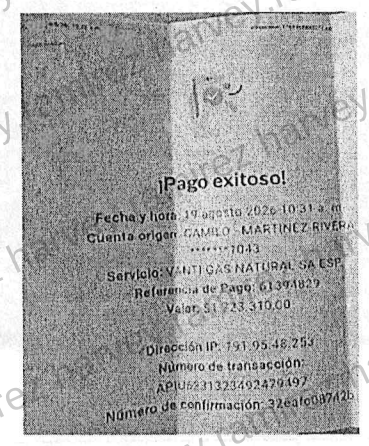
Teniendo en cuenta las cláusulas **FORMA Y PLAZO DE EJECUCIÓN Y FORMA DE PAGO** del contrato Nro. 26-1-10005-26 cuyo objeto es "***ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 151.71 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERIA UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CUNDINAMARCA"***, en donde a la letra dice "*EL ARRENDATARIO hará el pago de las mensualidades dentro de los (5) cinco primeros días de cada mes mediante consignación en la cuenta corriente Nro. 11006100019-6 convenio número 6692 del banco popular.*

Pago del canon de arrendamiento del 17-07-2026 al 17-08-2026.

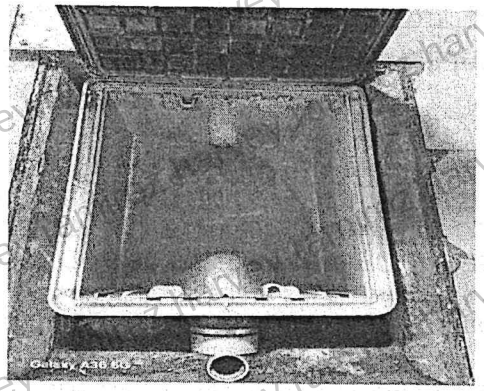


De acuerdo a lo mencionado anteriormente, el contratista y representante legal de la empresa SOLUCIONES ATENDIDAS EN COMIDAS S.A.S señor CAMILO MARTINEZ RIVERA, realiza el pago del canon de arrendamiento por valor de $ 2.511.739,21 IVA INCLUIDO dentro de los plazos establecidos en el contrato Nro. 26-1-10005-26, que corresponden al periodo certificado mediante consignación No. 04228567. Así mismo, se soporta el ingreso en tesorería DECUN mediante factura DECU142.

Se realizó la recepción del comprobante de pago ante el banco popular y las cuentas del Comando Departamento de Policía Cundinamarca, así como el pago de los aportes parafiscales y de la factura de servicio del gas natural con fecha de pago 19 de agosto 2026.

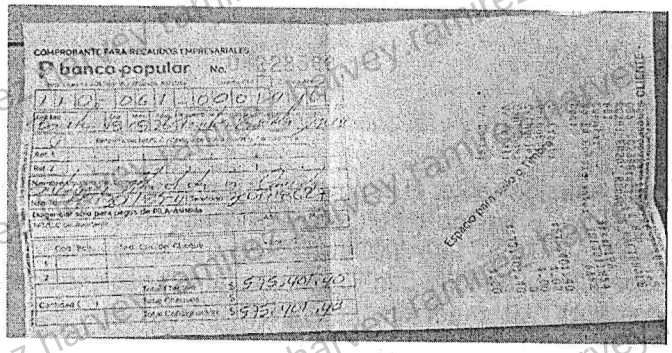


Se pasa revista al espacio físico alquilado, elementos, activos fijos de la cocina y cuarto frío verificando la utilización acorde y correspondiente para el fin que se suscribió el presente proceso contractual, así como la limpieza de la trampa de grasas, la cual la realizan cada 8 días evitando acumulación y teniendo un espacio limpio y adecuado para el uso del restaurante.

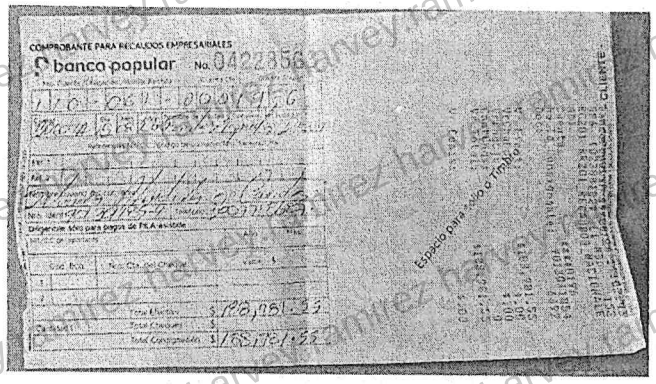


De igual forma, se realizaron los pagos de servicio público de aseo, energía, acueducto y alcantarillado, de acuerdo al respectivo valor del consumo del arrendamiento para la cafetería del comando de departamento de policía Cundinamarca, notificado mediante comunicado oficial No. GS-2026-134284-DECUN de fecha 10/07/2026, así:

SERVICIO PUBLICO DE ENERGIA DEL 15/04/2026 AL 14/05/2026



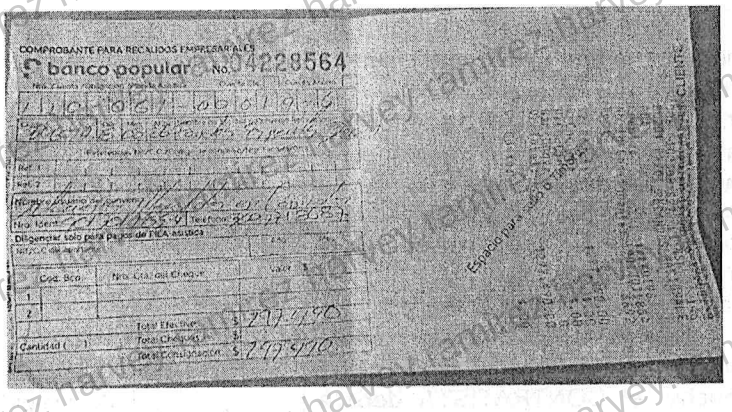
SERVICIO DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO DEL 21/03/2026 AL 20/04/2026



SERVICIO DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO DEL 21/04/2026 AL 20/05/2026



SERVICIO PUBLICO DE ASEO DEL 26/03/2026 AL 25/04/2026



2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. Dar cumplimiento al objeto contractual.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
3. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización del pago de los honorarios; de	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato

conformidad con lo previsto en el Decreto 1273 de 2018, el CONTRATISTA realizará el pago mes vencido, considerando el recibido en el mes inmediatamente anterior.		
5. Cumplir con la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector trabajo y demás normas que lo complementen.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
6. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento del Departamento de Policía Cundinamarca o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
7. Presentar afiliación ARL con plazo máximo de dos (2) días después de la firma del contrato.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
8. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se causen a la administración o a terceros.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
9. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá informar de tal evento a la POLICÍA NACIONAL y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
10. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos, con el fin de evitar traumatismos en la ejecución del contrato.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
11. Restituir a la POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
12. Garantizar que todo el material que entregará a la POLICÍA NACIONAL de forma digital lo realice a través de los correos institucionales autorizados, los	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato

GS-2026-166456-DECUN

escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial Nro. 04 del 03/04/2012 y Directiva Administrativa Permanente Nro. 002 del 09/02/2016, cuyo objeto es fijar *"Parámetros sobre la eficiencia administrativa y lineamientos de la política cero papel en la Policía Nacional"*. (Aplica a los contratos que deben presentar informes, manuales y/o información).		
13. Para la facturación de los servicios contratados deberá cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 165 del 01/11/2023, "*Por la cual se desarrolla el sistema de facturación, los proveedores tecnológicos, se adopta la versión 1.9 del anexo técnico de factura electrónica de venta, se expide el anexo técnico 1.0 del documento equivalente electrónico, y se dictan otras disposiciones en materia del sistema de facturación*", en las Circulares Externas 002 del 08/01/2016, mediante la cual se implementó el "PAGO A BENEFICIARIO FINAL A TRAVÉS DEL SIIF NACIÓN" y 042 del 26/12/2023, mediante la cual se implementó el "SISTEMA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA DEL SIIF NACIÓN", expedidas por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, en caso de que aplique.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
14. Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de gestión ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
15. Cumplir con la Política Ambiental del Sistema de Gestión Ambiental, cada vez que realice actividades dentro las instalaciones policiales e involucre el alcance del Sistema de Gestión Ambiental o alguno de los procesos: (Convivencia y Seguridad Ciudadana, Prevención,	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato

Logística y Abastecimiento, Administración de Recursos Financieros, Direccionamiento del Talento Humano, Direccionamiento Estratégico, Direccionamiento del SGI, Mejora Continua e Innovación, Direccionamiento Tecnológico, Integridad Policial, Comunicación Pública, Control Interno, Actuación Jurídica y Gestión Documental y Relaciones Internacionales), así como las actividades y servicios generados de otros procesos para la Selección e Incorporación.		
16. Cumplir con los procesos que están establecidos en la Resolución Nro. 1090 del 31/03/2023, "*Por la cual se actualiza el mapa de procesos Institucionales*", (Procesos Misional: Integridad Policial, Mejora Continua, Comunicación Pública, Direccionamiento Estratégico, Direccionamiento Sistema de Gestión, Direccionamiento Talento Humano, Cooperación Internacional, Procesos de Soporte: Control Interno, Actuación Jurídica, Gestión Documental, Direccionamiento Tecnológico, Administración de Recursos Logísticos y Financieros), así: *"En la Policía Nacional nos comprometemos a contribuir con la protección del ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos asociados a nuestras instalaciones, procesos y servicios; así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la Institución".*	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato
17. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	Se cumplió de acuerdo a lo establecido en el contrato

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES

Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social, parafiscales (caja de compensación familiar SENA e ICBF).	SI	A corte del presente informe de supervisión se encuentra vigente los aportes para fiscales los cuales fueron pagos el 04/05/2026, mediante las planillas Nro. 94295049.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	ARRENDADOR sólo provee los espacios físicos y conexión a servicios públicos. ARRENDATARIO instala todos los equipos para el correcto funcionamiento de los restaurantes, línea de calentador, estufas, marmitas, refrigeradores, menaje entre otros elementos que se hagan necesarios para la correcta ejecución del servicio, estos gastos de adecuación e instalación de equipos son por cuenta y riesgo del ARRENDATARIO, y se harán previa consulta con el supervisor de contrato y autorización del comandante de departamento.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato, instalo todos los elementos y equipos que son necesarios para la correcta ejecución del servicio.
2	El ARRENDATARIO se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deben cumplir, entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el comando de departamento podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario. EL ARRENDATARIO deberá cumplir 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 seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados.	SI	Los elementos, menajes y equipos utilizados se encuentran en óptimas condiciones limpias y desinfectadas.

3	Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no deben tener componentes tóxicos, corrosivos, en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.		
4	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo. Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
	El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él, carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico), en	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.

5	atención teniendo a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas. El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmisión, 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. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, deben presentarse los respectivos documentos para aprobación del supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.		
	CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM descritos en los Decretos 3075 de 1997, 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.

6	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 u 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 requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán 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 del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes). ➢ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. ➢ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.		

GS-2026-166456-DECUN

	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.		
7	Al finalizar el contrato el arrendatario deberá devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por el Comando de Departamento de Policía Cundinamarca (almacenista de Intendencia y supervisor del contrato) y responder por pérdidas o daños, cuando se demuestre su responsabilidad en la afectación de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el inventario físico y el estado del mismo por parte del arrendatario, el Jefe de Almacén de Intendencia, el Jefe Logístico de la unidad y el Supervisor del Contrato.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
8	El arrendatario deberá realizar las reparaciones locativas y adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud AL COMANDO. Así mismo, no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del COMANDANTE DE LA ESTACION	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
9	EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá establecer y ejecutar un programa de seguridad y salud en el trabajo con la correspondiente señalización, el cual deberá ser de conocimiento previo por parte del supervisor del contrato.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato, tiene las señalización dentro del comedor, sector cocina y cafetería.
10	EL ARRENDATARIO deberá atender, en los términos que para el efecto se señalen, las solicitudes de mejoramiento que, por razones asociadas a la prestación del servicio, realice el Comando de Departamento de Policía Cundinamarca. Así mismo, facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas,	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.

	buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados Comando de Departamento de Policía Cundinamarca.		
11	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones para la oportuna y buena atención, evitando congestión al momento de cancelar los alimentos.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
12	ASEO Y LIMPIEZA EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO. EL COMEDOR: se deben barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. 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 dilaciones 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. ➢ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. ➢ El equipo y los 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 los	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.

harvey.ramirez harvey.ramirez harvey.ramirez

	alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➢ Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
13	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 restaurante. Se le prohíbe el ingreso de víveres 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.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento que sea entregado por el Comando de Departamento de Policía Cundinamarca, se deberá realizar el mantenimiento y calibración mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El contratista deberá hacer la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario el Comando de Departamento de Policía Cundinamarca, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos o reposiciones	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.

14	deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional)		
15	HORARIO: **SERVICIO DE RESTAURANTE GENERAL** El horario para la atención al público será el determinado por el Comando de Departamento de Policía Cundinamarca según la programación de estudios de los cursos de ascenso, especializaciones y maestrías, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana. LUNES A SÁBADO: el servicio debe iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 18:00 horas. Nota: se podrá extender el horario de la noche las 21:00 previa coordinación con el supervisor del contrato o por necesidad del servicio. DOMINGO: la prestación del servicio debe iniciar a partir de las 06:30 horas, con cierre mínimo a las 17:00, se podrá extender el horario hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato. Igualmente, en los días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones policiales. Así mismo, el proponente y futuro contratis compromete a atender y a tener disponibilid las instalaciones para los servicios especia eventos si se llegasen a necesitar (celebrac de reuniones de trabajo y otros).	SI	El arrendatario ha cumplido con los horarios establecido en el contrato

	SERVICIO ALIMENTACIÓN AUXILIARES POLICÍA Lunes a domingo incluidos días festivos: el servicio se debe prestar de 5:00 horas a 20:00 horas. Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo modificado por la Ley 2101 de 2021 o demás normas que la modifique, derogue, sustituya o adicione, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia Nota: en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad, de lo cual se realizará acta firmada por el contratista, supervisor y aprobada por el ordenador del gasto. Este horario estará sujeto a posibles cambios por disposición de la Policía Nacional, en coherencia el arrendatario deberá acogerse a ellos, previa coordinación con el supervisor		
16	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia. Teniendo en cuenta la finalidad del arriendo de estos locales, solo se permite el expendio de comidas preparadas y de cafetería.	SI	No se ha evidenciado venta de bebidas embriagantes o sustancias psicoactivas dentro del establecimiento.
17	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
18	El arrendatario debe contar con menaje en óptimas condiciones, ofrecer platos a la carta y servicio a la mesa.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
	PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.

19	➢ El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia. ➢ Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. ➢ El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. ➢ El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario. El arrendatario deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.		
	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: ➢ Garantizar una permanente limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación de alimentos y de superficies de contacto con este.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.

harvey.ramirez harvey.ramirez harvey.ramirez

20	➢ 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. ➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. ➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente, mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Uso permanente de tapa bocas. ➢ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. ➢ Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. ➢ El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013, y demás disposiciones que las complementen, modifiquen o aclaren. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. ➢ Los alimentos una vez 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. ➢ Debe descongelarse solamente la cantidad de alimento a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.		

harvey.ramirez harvey.ramirez harvey.ramirez

	➢ Debe hacerse una verificación cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (revisar cambios de olor, color, sabor). ➢ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deben 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 deben descartarse por uso excesivo o al momento de presentar olor o aspecto desagradable. ➢ Deben descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores u otros animales e iniciar la aplicación del plan de fumigación. ➢ Deben 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. ➢ Deben descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. Los alimentos no se deben sobrecargar de aliños, de forma que encubran características de normalidad y puedan ocasionar trastornos gástricos. ➢ Se deben descartar alimentos, condimentos e insumos con fechas de vencimiento cumplidas. ➢ El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e		

harvey.ramirez harvey.ramirez harvey.ramirez

	inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga). Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se podrán vender.		
21	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios, antecedentes y certificaciones al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
22	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
23	COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá:	SI	El arrendatario cumple con la especificación técnica del contrato, mediante la realización de limpieza en áreas comunes, zona de cocina y cafetería de manera diaria y en diferentes horas, así mismo cuenta con punto ecológico con el fin de asegurar la separación de los residuos.

	• Emplear de preferencia productos orgánicos o con sello o certificación ambiental. • En los procesos de limpieza y mantenimiento se debe utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. • El arrendatario deberá realizar cada seis (06) meses la caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM; la primera caracterización se efectuará al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS: El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (5 días después de la firma del contrato), donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos. • Los residuos deben ser removidos a diario de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores. • El arrendatario debe garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso		

harvey.ramirez harvey.ramirez harvey.ramirez

GS-2026-166456-DECUN

	autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato. • En caso de originar aceite vegetal usado, se debe presentar el registro que ante la Secretaría Distrital de Ambiente lo identifique como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento. • El arrendatario debe instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, debe realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el punto de acopio en bolsas de color, acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. • BLANCO: residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón. • NEGRO: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros. • VERDE: residuos orgánicos		

harvey.ramirez harvey.ramirez harvey.ramirez

aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

Los residuos de alimentos crudos y preparados deben ser dispuestos como especiales por el contratista. No van al punto de acopio del Comando de Departamento de Policía Cundinamarca.

- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.

- El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos del Comando de Departamento de Policía Cundinamarca, por lo tanto, deberá adquirir esta información en la oficina de planeación-DECUN, en coordinación con el supervisor del contrato.

- El arrendatario, se abstiene del uso de polietileno expandido (ICOPOR) y plástico de único uso.

- Es responsabilidad del arrendatario el mantenimiento de las trampas de grasa y la disposición adecuada de estos residuos los cuales deben ser gestionados por organizaciones debidamente autorizadas.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar

	que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el plan de manejo de manejo de residuos del Comando de Departamento de Policía Cundinamarca. MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS. • Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra 1990. • El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.		

	PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES • El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental. • El arrendatario se compromete aplicar y promover las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.		
24	APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato
25	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y las áreas de lavado y almacenamiento de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección y alejado de las zonas de alimentos.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
26	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato
27	El espacio arrendado cuenta con áreas comunes, las cuales podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato
	Queda prohibido realizar fianzas al personal. En caso de realizarlas, quedará bajo su responsabilidad y el Comando de Departamento de Policía Cundinamarca NO se responsabilizará de dichas deudas	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.

28	ni servirá de intermediario para su cobro, el vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.		
29	No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato
30	La lista de precios al consumidor final del restaurante general debe corresponder a la presentada en la oferta. Cualquier modificación en los precios debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de realizar el incremento y la venta al público.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato
31	El horario para el ingreso de insumos será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones del Comando de Departamento de Policía Cundinamarca, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir de inmediato el arrendatario a recibir sus pedidos.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato
32	Para el restaurante de auxiliares de policía El ARRENDATARIO deberá presentar con la oferta (menú, refrigerios, valor agregado etc.) relacionadas en la oferta para Auxiliares de Policía, teniendo en cuenta la partida diaria asignada por el Ministerio de Defensa Nacional mediante Resolución 1170 del 17 de mayo de 2025 o en su defecto se tendrá en cuenta el costo de la resolución que modifique o derogue la anteriormente mencionada que sea expedida en el presente año. ART. 1º— PAR. 2º "La partida de alimentación de que trata la presente resolución, comprende desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia, y no constituye factor salarial".	SI	El arrendatario cumple ha cumplido con la alimentación y refrigerio de los señores auxiliares de policía.

	NOTA: la partida de alimentación diaria fijada por el Gobierno Nacional para la alimentación de los auxiliares de policía, varía de acuerdo a las resoluciones expedidas por el Ministerio de Defensa Nacional.		
33	El ARRENDATARIO deberá anexar en su oferta la relación de los servicios y alimentos que ofrecerá (portafolio), con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado y quedaran fijados en el presente ítem en la minuta del contrato.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato
34	El contratista deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen, para lo cual el oferente deberá diligenciar el formulario "SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO" y presentarlo junto con la propuesta.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato
35	Una vez inicie la ejecución del contrato el contratista debe presentar los siguientes soportes, así: Planilla(s) integrada(s) de liquidación de aportes, con la afiliación vigente de los trabajadores a (E.P.S., A.F.P., A.R.L.) de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato (Riesgo 5, conforme al Resolución No. 768 de 2022).	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.
	Durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato.

harvey.ramirez harvey.ramirez harvey.ramirez

36	capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado por el responsable del SG-SST y representante legal donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades. Garantizar la tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.		
	Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: • Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad. • Utilizar permanente los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. • Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar. • En caso de presentarse un accidente de trabajo que afecte personal del contratista, dentro de las instalaciones	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato

37	de esta unidad policial, le corresponde al contratista realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario, según lo establecido en la Resolución 1401 del 14 mayo de 2007. Así mismo presentará copia de la documentación al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Comando de Departamento de Policía Cundinamarca. • Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista. Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde se desarrollarán las tareas.		
38	**SERVICIOS PÚBLICOS: El ARRENDATARIO** se compromete a cancelar los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, gas, y el servicio de recolección de basuras. Así mismo, en caso de que contrate otro tipo de servicio, deberá ser bajo su responsabilidad y pagar de manera oportuna dichos compromisos. 1. Los servicios públicos domiciliarios a que haya lugar (energía eléctrica, aseo, gas natural, acueducto y alcantarillado) no están incluidos dentro del canon de arrendamiento, el ARRENDATARIO deberá cancelar al DEPARTAMENTO DE POLICÍA CUNDINAMARCA el porcentaje que más adelante se relaciona correspondiente a los recibos públicos de la unidad policial de forma mensual, así:	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato

harvey.ramirez harvey.ramirez harvey.ramirez

GS-2026-166456-DECUN

	<table><tr><th>SERVICIO</th><th>EMPRESA</th><th>No. CONTRATO</th><th>PORCENTAJE A CANCELAR</th></tr><tr><td>ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO</td><td>Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá ESP</td><td>11442664</td><td>5%</td></tr><tr><td>ASEO</td><td>LIME- Limpieza Metropolitana S.A ESP</td><td>12194023</td><td>5%</td></tr><tr><td>ENERGÍA</td><td>Enel Colombia S. A</td><td>0378599-8</td><td>5%</td></tr><tr><td>GAS</td><td>Grupo VANTI</td><td>61394829</td><td>100%</td></tr></table> El contratista realizará el pago de los consumos de los servicios públicos domiciliarios, los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, una vez cancelado el contratista deberá entregar copia del comprobante pago o transferencia virtual al supervisor del contrato, quien incluirá dicho soporte dentro del informe de supervisión.		
39	El arrendatario certificara que No realizara obras ni modificaciones estructurales, sin autorización expresa del Comando de departamento de policía Cundinamarca, y de la unidad ordenadora del gasto, la cual se realizara a través del supervisor designado del proceso.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato
40	El arrendatario se compromete a: Recibir el inventario anexo al presente estudio y a velar por el cuidado y realizar mantenimiento cada seis (6) meses de los elementos entregados a su cargo, en caso de presentar daños por mala manipulación, impericia e imprudencia sus arreglos o reemplazo serán costeados por parte del futuro Arrendatario, los siguientes son los bienes que se encontraran: **NOTA:** El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, pintado y equipamiento entregado en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por el Comando de departamento de policía Cundinamarca y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como los perjuicios que cause a terceros, cuando se demuestre su responsabilidad. Los equipos extras que se requieran para la organización y servicio de cafetería y restaurante, serán aportados por el futuro Arrendatario sin costo adicional para la	SI	Cumple con las especificaciones técnicas del contrato

<table>
<tr><td></td><td>Policía Nacional, previa coordinación con el supervisor del contrato y autorización por parte del Comando de departamento de policía Cundinamarca.
<table>
<tr><th>DENOMINACIÓN</th><th>CANTIDAD</th><th>ESTADO</th></tr>
<tr><td>Estufa a gas Industrial</td><td>1</td><td>Bueno</td></tr>
<tr><td>Mesas</td><td>20</td><td>Bueno</td></tr>
<tr><td>Cuarto frío</td><td>1</td><td>Bueno</td></tr>
<tr><td>Línea de servicio</td><td>1</td><td>Bueno</td></tr>
<tr><td>Mueble para cafetería</td><td>1</td><td>Bueno</td></tr>
<tr><td>Lavaplatos</td><td>1</td><td>Bueno</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>41</td><td>El arrendatario deberá presentar junto con la propuesta la (s) hoja (s) de vida del personal que, una vez adjudicado el presente proceso, laborará en los espacios cedidos en arrendamiento y del representante legal, la cual deberá incluir la siguiente información: 1. Datos de identificación; 2. Información académica; 3. Información económica; 4. Información laboral; 5. Información Familiar. Quien o quienes deben contar con certificado de higiene y manipulación de alimentos de mínimo 40 horas</td><td>SI</td><td>Cumple con las especificaciones técnicas del contrato</td></tr>
<tr><td>42</td><td>Las hojas de vida de personal que laborará en los espacios cedidos en arriendo serán sometidas a un proceso de seguridad, confiabilidad y vulnerabilidad a persona natural o jurídica por la Seccional de Inteligencia Policial, además deberá autorizar mediante documento de manera expresa y voluntaria a la DIPOL-SIPOL a realizar el tratamiento de datos personales, con la finalidad de ser tratados, consultados y verificados, en virtud del estudio de confiabilidad.

NOTA: De ser contratado un nuevo funcionario se deberá realizar el mismo procedimiento antes de iniciar labores en coordinación con el supervisor de contrato.</td><td>SI</td><td>Cumple con las especificaciones técnicas del contrato</td></tr>
</table>

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

En cumplimiento de la ley 80 de 1993 y las funciones establecidas en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018, *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03094 de 2014"*, Instructivo No. 027 SUDIR DIPRO del 07/04/2009

"*consideraciones sobre la actividad de supervisores y coordinadores de convenios y contratos celebrados por la Policía Nacional, Art. 83 y 84 de la ley 1474 del 2011*", y "*Estatuto Anticorrupción*".

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

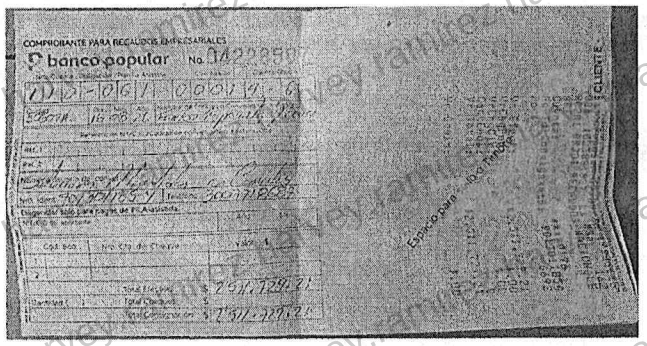
A la fecha del presente informe de supervisión han transcurrido (193) días calendario desde que inicio el plazo de ejecución del contrato, restando (173) días calendario para que finalice la ejecución del contrato.

Certifico como supervisora del contrato que el señor CAMILO MARTINEZ RIVERA ha cumplido a cabalidad con el objeto del contrato y que se ha tenido comunicación constante y revistas optimas por mi parte desde la fecha en que fui notificada como supervisora del mismo, en donde se verifica el funcionamiento del lugar para que este en óptimas condiciones; es importante indicar que se ha indagado con los funcionarios de la base del departamento y demás policiales que se allegan a la base del departamento sobre la calificación, recomendaciones u observaciones frente al servicio prestado, donde NO se han recepcionado quejas ni observaciones demeritorias frente a la ejecución del contrato y funcionamiento del restaurante y cafetería.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El contratista cancela el canon de arrendamiento del periodo certificado desde el 17/07/2026 al 17/08/2026, mediante 01 consignación, la cancelación en mención se realizó mediante comprobante de pago Nro. 04228567 Por un valor de $2.511.739,21 que más adelante se especifica, al número de cuenta 1100610001196 fondos especiales - DECUN, una vez se allegó la consignación, se verifica con el grupo de tesorería el ingreso de este dinero a las cuentas contables de la unidad, lo cual se identifica en la factura No. DECU 142, así:

Nro.	Número de comprobante	Valor	Banco	Fecha
1	04228567	$ 2.511.739,21	Popular	18/08/2026



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	$ 30.140.870,52	100,00%
Valor total de las entregas	$ 15.070.435,26	50,00%
Valor total facturado	$ 15.070.435,26	50,00%
Valor facturado pendiente de pago	$-	0,00%
Valor pagado	$ 15.070.435,26	50,00%
Valor pendiente de entrega	$ 15.070.435,26	50,00%

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.	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
01	$ 2.511.739,21	Del 17/02/2026 al 17/03/2026	$ 2.511.739,21	3780353 DECU130 y DECU132	$ 2.511.739,21	N/A	N/A
02	$ 2.511.739,21	Del 17/03/2026 al 17/04/2026	$ 2.511.739,21	03990055 DECU133	$ 2.511.739,21	N/A	N/A
03	$ 2.511.739,21	Del 17/04/2026 al 17/052026	$ 2.511.739,21	04067536 DECU 135	$ 2.511.739,21	N/A	N/A
04	$ 2.511.739,21	Del 17/05/2026 al 17/06/2026	$ 2.511.739,21	03936457 DECU 137	$ 2.511.739,21	N/A	N/A
05	$ 2.511.739,21	Del 17/06/2026 al 17/07/2026	$ 2.511.739,21	04173753 DECU139	$ 2.511.739,21	N/A	N/A
06	$ 2.511.739,21	Del 17/07/2026 al 17/08/2026	$ 2.511.739,21	04228567 DECU142	$ 2.511.739,21	N/A	N/A

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

N/A

5. RECOMENDACIONES

En caso de requerir arreglos locativos, estos no podrán realizarse sin consentimiento escrito del arrendador, una vez finalizado el presente contrato de arrendamiento es responsabilidad del arrendatario retornar los pisos, paredes y demás lugares adecuados al estado en el que fueron entregados antes de realizar dichas adecuaciones.

Se recomienda al contratista el cumplimiento de los aportes parafiscales, cumpliendo a cabalidad con sus obligaciones en los términos establecidos, evitando traumatismos en la ejecución del contrato.

6. CONCLUSIONES

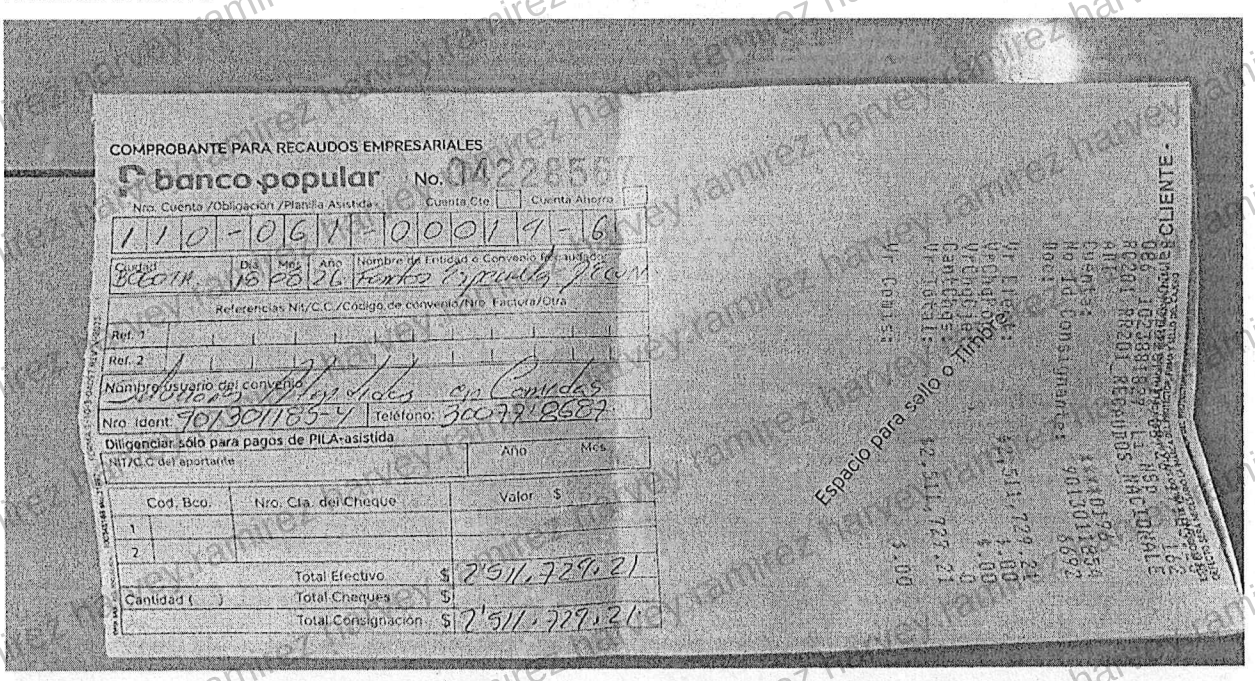
El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI x**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes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

Atentamente,

Firma _____

Mayor **JENNIFER ZAPATA TORRES**
Jefe Grupo Logístico
Supervisora Contrato N° 26-1-10005-26 Mediante Comunicado oficial GS-2026-024898-DECUN de fecha 02 de febrero de 2026
decun.grulo@correo.policia.gov.co
Celular Nro. 3125752310

ARRENDAMIENTO



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 0422856

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida — Cuenta Cte — Cuenta Ahorro

1 1 0 - 0 6 1 - 0 0 0 1 9 - 6

Ciudad: BOGOTA | Día: 15 | Mes: 04 | Año: 26 | Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondo Cuota Jean

Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. 1

Ref. 2

Nombre usuario del convenio: Gerardo Mendoza Cano

Nro. Ident: 901301185-4 | Teléfono: 3007728687

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida — Año — Mes

Nit/C.C del aportante

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
		Total Efectivo	$ 2'511,729.21
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 2'511,729.21

Espacio para sello o Timbre

CLIENTE

Valor Cheques: $ 2,511,729.21

Valor Efectivo: $ 2,511,729.21

Total Consignación: $ 2,511,729.21

Costo Transacción: $ 3,600.00

Total a Debitar: $ 2,515,329.21

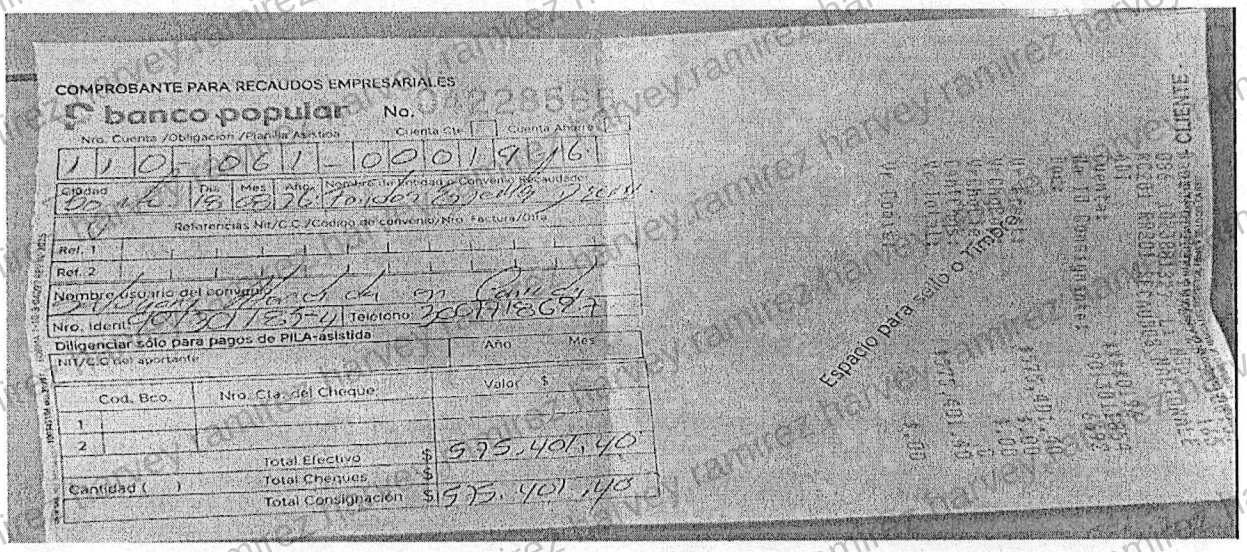
Fecha Recaudo: 15/04/2026 10:18:22

Cod. Recaudo: 0422856

Cod. Autorización: 566232

RECAUDOS BANCO POPULAR

SERVICIO PUBLICO DE ENERGIA DEL 15/04/2026 AL 14/05/2026



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No.

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida — Cuenta Cte — Cuenta Ahorro

1 1 0 - 0 6 1 - 0 0 0 1 9 - 6

Ciudad: BOGOTA | Día: 15 | Mes: 04 | Año: 26 | Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Fondo Cuota Jean

Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. 1

Ref. 2

Nombre usuario del convenio: Gerardo Mendoza Cano

Nro. Ident: 901301185-4 | Teléfono: 3007728687

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida — Año — Mes

Nit/C.C del aportante

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
		Total Efectivo	$ 595,401.40
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 595,401.40

Espacio para sello o Timbre

CLIENTE

Valor Cheques: $ 595,401.40

Valor Efectivo: $ 595,401.40

Total Consignación: $ 595,401.40

Costo Transacción: $ 3,600.00

Total a Debitar: $ 599,001.40

Fecha Recaudo: 15/04/2026 10:18:22

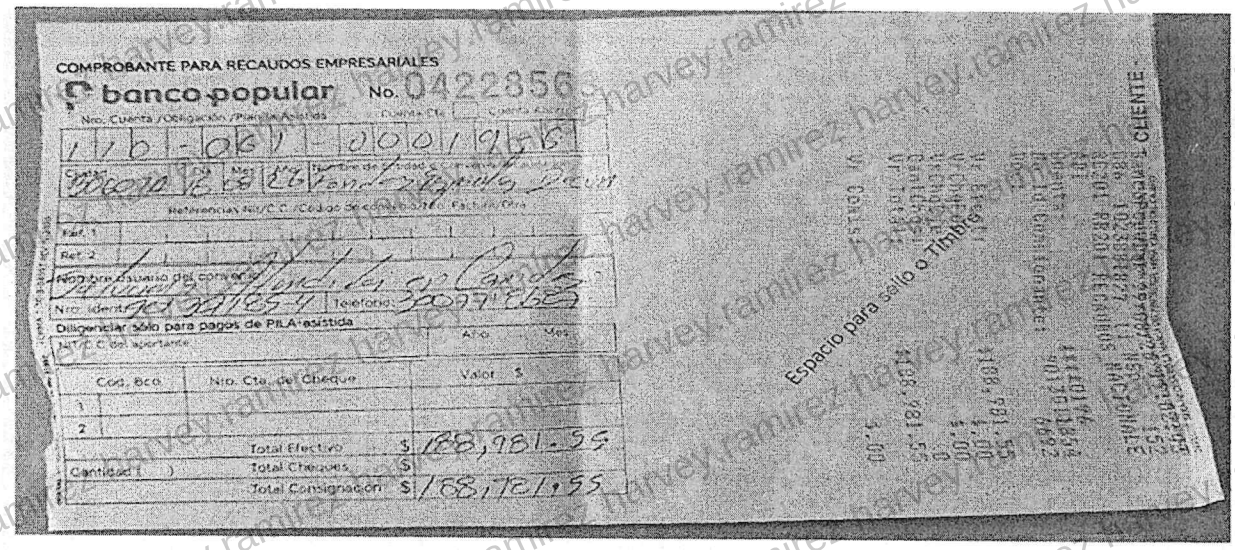
Cod. Recaudo: 0422856

Cod. Autorización: 566232

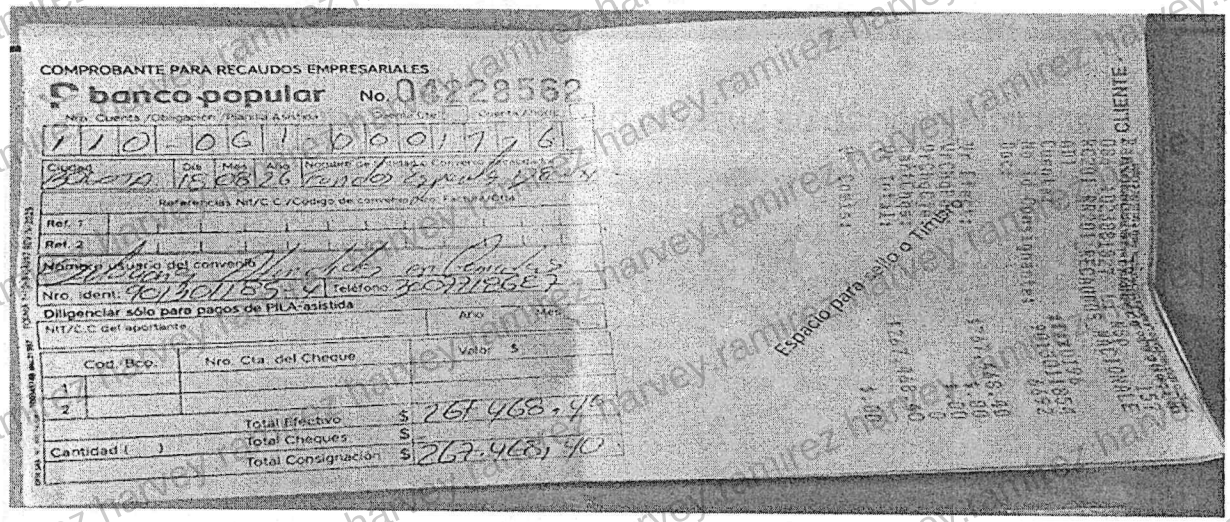
RECAUDOS BANCO POPULAR

harvey.ramirez harvey.ramirez harvey.ramirez

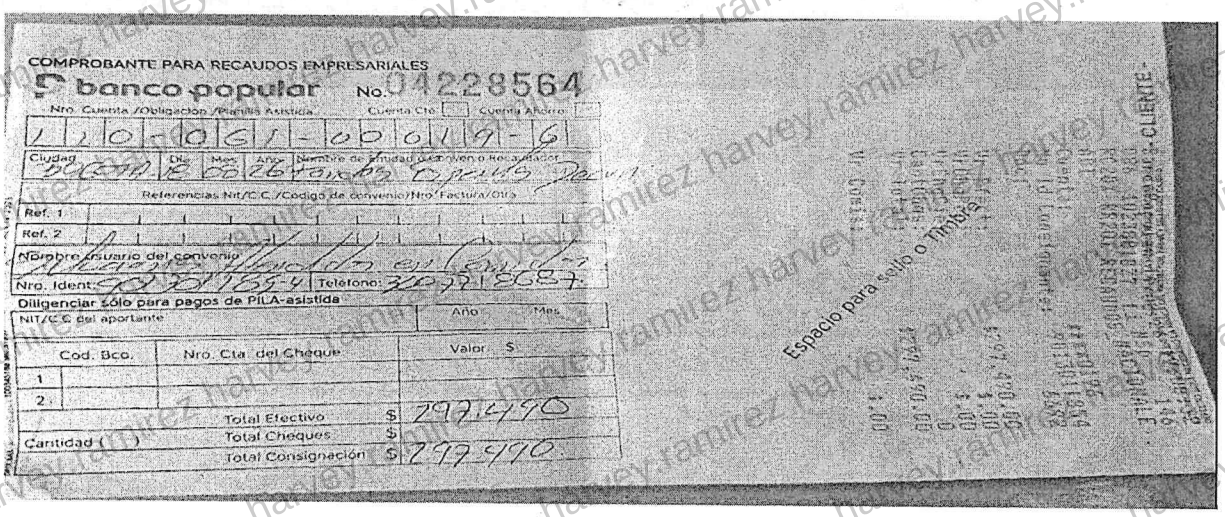
SERVICIO DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO DEL 21/03/2026 AL 20/04/2026


COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES
banco popular No. 0422856
Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 110-061-200196
Ciudad: Valledupar Día: 15 Mes: 06 Año: 26 Nombre de entidad del convenio o Razón social: Veolia Esp. S.A.
Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra
Ref. 1
Ref. 2
Nombre usuario del convenio: Veolia Esp. S.A.
Nro. Ident: 901201185-4 Teléfono: 3207768E7
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 $ 188,981.55
Cantidad ( ) Total Cheques $
Total Consignación $ 188,781.55
Espacio para sello o Timbre
ESTUDIO DE SEGURIDAD
ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN EL SELLO DEL BANCO
ORIGINAL CLIENTE

SERVICIO DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO DEL 21/04/2026 AL 20/05/2026


COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES
banco popular No. 0422862
Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 110-061-200176
Ciudad: Valledupar Día: 15 Mes: 06 Año: 26 Nombre de entidad del convenio o Razón social: Veolia Esp. S.A.
Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra
Ref. 1
Ref. 2
Nombre usuario del convenio: Veolia Esp. S.A.
Nro. Ident: 901201185-4 Teléfono: 3207768E7
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 $ 267,468.40
Cantidad ( ) Total Cheques $
Total Consignación $ 267,468.40
Espacio para sello o Timbre
ESTUDIO DE SEGURIDAD
ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN EL SELLO DEL BANCO
ORIGINAL CLIENTE

SERVICIO PUBLICO DE ASEO DEL 26/03/2026 AL 25/04/2026


COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES
banco popular No. 0422856
Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 110-061-200196
Ciudad: Valledupar Día: 15 Mes: 06 Año: 26 Nombre de entidad del convenio o Razón social: Veolia Esp. S.A.
Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra
Ref. 1
Ref. 2
Nombre usuario del convenio: Veolia Esp. S.A.
Nro. Ident: 901201185-4 Teléfono: 3207768E7
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 $ 297,490
Cantidad ( ) Total Cheques $
Total Consignación $ 297,490
Espacio para sello o Timbre
ESTUDIO DE SEGURIDAD
ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN EL SELLO DEL BANCO
ORIGINAL CLIENTE

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

GS-2026-166456-DECUN

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901301185-4	SOLUCIONES ATENDIDAS EN COMIDAS	calle 4 70a -36	3007718687	camariv1@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
SUCURSAL	C – MIPYME	DECUN 004	BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		94295049	21/08/2026	8	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-08	2026-07	E	$15,306,878	$3.274.700	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
CCFC55	Proteger EPS	901543211-6	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	150.100	0		0		0	0	0	0	150.100	1
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	112.200	0		0		0	0	0	0	112.200	2
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
EPSC34	Recaudo SGP Capital Salud	900298372-9	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	880.400	0	0	0	0	0	0		880.400	2
230301	Porvenir	800224808-8	280.200	0	0	0	0	0	0		280.200	1
25-14	Colpensiones	900336004-7	728.500	0	0	0	0	0	0		728.500	3

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	160.000				160.000	0	0	160.000			1.600	160.000	8

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF24	Compensar Caja	860066942-7	612.800	0	0	612.800	8

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	7	612.800	612.800
Pensión	3	1.889.100	1.889.100
Riesgos Laborales	1	160.000	160.000
CCF	1	612.800	612.800
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	12	3.274.700	3.274.700

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901301185-4	SOLUCIONES ATENDIDAS EN COMIDAS	calle 4 70a -36	3007718687	camariv1@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
SUCURSAL	C – MIPYME	DECUN / 004	BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		94295049	21/08/2026	8	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-08	2026-07	E	$15,306,878	$3,274,700	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE						INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD				RIESGOS LABORALES					CCF				PARAFISCALES					
Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Auxilio	Extranjero	Cotiz. exterior	Estudiante	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Días	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Días	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Días	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Días	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
CC 1006680936	VILLAR ALGARIN MAIDA YAIRETH	1	0			S																	230201	1,750,905	30	280,200	0	0	0	0	CCFC55	1,750,905	30	70,100	14-11	1,750,905	30	2	18,300	CCF24	1,750,905	30	70,100	0	0	0	0	0
CC 1067115664	CELORIO BAGUI EMILSEN KATERINE	1	0			S	X																25-14	1,050,543	18	168,100	0	0	0	0	EPS008	1,050,543	18	42,100	14-11	1,050,543	18	2	11,000	CCF24	1,050,543	18	42,100	0	0	0	0	0
CC 39640421	MARTINEZ RIVERA PATRICIA	1	4			S																		0	0	0	0	0	0	EPS008	1,750,905	30	70,100	14-11	1,750,905	30	2	18,300	CCF24	1,750,905	30	70,100	0	0	0	0	0
CC 39793533	IBAÑEZ CLARA INES	1	3			S																		0	0	0	0	0	0	EPS037	1,750,905	30	70,100	14-11	1,750,905	30	2	18,300	CCF24	1,750,905	30	70,100	0	0	0	0	0
CC 66998388	ANGULO CHARA CLAUDIA JIMENA	1	0			S																	230301	1,750,905	30	280,200	0	0	0	0	EPSC34	1,750,905	30	70,100	14-11	1,750,905	30	2	18,300	CCF24	1,750,905	30	70,100	0	0	0	0	0
CC 79492764	RIVERA FERNANDO	1	0			S																	25-14	1,750,905	30	280,200	0	0	0	0	EPS005	1,750,905	30	70,100	14-11	1,750,905	30	2	18,300	CCF24	1,750,905	30	70,100	0	0	0	0	0
CC 79689991	MARTINEZ RIVERA CAMILO	1	0			S								X									230201	3,750,905	30	600,200	0	0	0	0	EPS002	3,750,905	30	150,100	14-11	3,750,905	30	2	39,200	CCF24	3,750,905	30	150,100	0	0	0	0	0
CC 79792389	MARTINEZ RIVERA ALEX	1	0			S																	25-14	1,750,905	30	280,200	0	0	0	0	EPS017	1,750,905	30	70,100	14-11	1,750,905	30	2	18,300	CCF24	1,750,905	30	70,100	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

GS-2026-166456-DECUN

harvey.ramirez