No. GS-2026- 043104 - DIPOL

Bogotá D.C, 16 de octubre de 2026

Señor coronel
MANUEL ALEXANDER MONTAÑA GROSSO
Director de Inteligencia Policial (E)
Avenida Boyacá 142 a 55
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato **04-1-10002-2026**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	16/09/2026	Hasta	15/10/2026

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-2026-004451-DIPOL de 02/02/2026 el señor mayor Pedro David Mondragón Piñeros, obrando en calidad de jefe Grupo de Contratos, nombró como supervisora del contrato 04-1-10002-2026 a la señora teniente coronel Adriana Rocio Wilches Vaca, jefe Grupo de Talento Humano (E).

Mediante orden del día 26-282 del 09-10-2026, se pública el encargo como Jefe Grupo Talento Humano a partir del 10/10/2026 a la señora teniente coronel Viviana Patricia Consuegra Bolívar.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** MENSUAL
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 7**

1. Informe de supervisión del mes de agosto del periodo comprendido entre el 16/02/2026 y el 15/03/2026, presentado mediante GEPOL No. GS-2026-010995-DIPOL del 18/03/2026.

2. Informe de supervisión del mes de agosto del periodo comprendido entre el 16/03/2026 y el 15/04/2026, presentado mediante GEPOL No. GS-2026-015724-DIPOL del 18/04/2026.

3. Informe de supervisión del mes de agosto del periodo comprendido entre el 16/04/2026 y el 15/05/2026, presentado mediante GEPOL No. GS-2026-020706-DIPOL del 20/05/2026.

4. Informe de supervisión del mes de agosto del periodo comprendido entre el 16/05/2026 y el 15/06/2026, presentado mediante GEPOL No. GS-2026-025097-DIPOL del 16/06/2026.

5. Informe de supervisión del mes de agosto del periodo comprendido entre el 16/06/2026 y el 15/07/2026, presentado mediante GEPOL No. GS-2026-029482-DIPOL del 15/07/2026.

6. Informe de supervisión del mes de agosto del periodo comprendido entre el 16/07/2026 y el 15/08/2026, presentado mediante GEPOL No. GS-2026-033951-DIPOL del 18/08/2026.

7. Informe de supervisión del mes de agosto del periodo comprendido entre el 16/08/2026 y el 15/09/2026, presentado mediante GEPOL No. GS-2026-038507-DIPOL del 15/09/2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	04-7-10002-2026
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERÍA DE LA DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA POLICIAL
Contratista	IPZ BY PASSION SAS
Representante legal	LUZ IRENE PÉREZ OSPINA, IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 53.133.870 DE BOGOTÁ D.C
Valor inicial del contrato u orden de compra	$21.772.087,68
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$21.772.087,68
Plazo de ejecución inicial	15 de febrero del 2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	16 de febrero del 2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	15 de febrero 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:

En cumplimiento de las actividades de supervisión, durante el periodo reportado en el presente informe se adelantaron las siguientes actividades de control sobre las garantías del contrato de arrendamiento No. 04-1-10002-2026:

- Revisión vigencia: Se verificó que la Garantía Única No. 33-44-101272914 anexo 0 expedida el 29/01/2026, emitida por la aseguradora Seguros del Estado S.A., mantiene su vigencia y suficiencia económica, cubriendo el 100% de los riesgos contractuales vigentes.

- Novedades presentadas: Durante este mes no se presentaron modificaciones contractuales que alteraran el plazo o valor, por lo cual la póliza se mantiene sin cambios.

- Verificación de pagos: Se verificó que el contratista se encuentra al día con el pago de pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales, con el fin de evitar la terminación automática del contrato de seguro.

- Calidad bienes/servicios: Se certifica que los servicios prestados durante el periodo reportado, cumplen a satisfacción con las fichas técnicas y estándares establecidos, sin presentar fallas a la fecha.

1. El día 22/09/2026 mediante mensaje de Datos No. 2290 / DIPOL - GUTAH CODIT y comunicación oficial GS-2026-039430-DIPOL, se remitió a la contratista las facturas de los servicios públicos (Gas), por el cual dan respuesta mediante mensaje de datos S/N el 23/09/2026, dando cumplimiento a los pagos oportunamente.

2. El día 01/10/2026 mediante mensaje de Datos No. 2359 / DIPOL - GUTAH CODIT y comunicación oficial GS-2026-040998-DIPOL, se remitió a la contratista las facturas de los servicios públicos (Agua y Energía), por el cual dan respuesta mediante mensaje de datos S/N el 04/10/2026, dando cumplimiento a los pagos oportunamente.

3. La contratista ha solicitado, estudios de credibilidad y confiabilidad para aumentar la capacidad operativa del restaurante y facetaria, los cuales se han tramitado mediante comunicación oficial N°. GS-2026 039562-DIPOL y GS-2026-042762-DIPOL, brindando por parte de esta supervisión una respuesta oportuna.

4. Los días 13/10/2026, 14/10/2026 y 15/10/2026, la contratista remite a esta supervisión mediante mensaje de datos S/N, la documentación pactada en los compromisos del Acta 262-CODIT-GUTAH del 09/07/2026.

5. El día 07/10/2026, se realizó seguimiento de las cláusulas del sistema de Gestión Ambiental y Seguridad y Saludo en el Trabajo del restaurante y cafetería, verificando el cumplimiento de las cláusulas estipuladas en el contrato.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

N°	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista o futuro contratista.	SI	Al momento no se han reportado infracciones ambientales por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiesen sido necesarias tramitar antes, durante o después del contrato.
2	El contratista deberá contar con aplicación de buenas prácticas ambientales y cumplir con la normatividad ambiental vigente. así mismo se compromete a integrarse a la implementación de buenas prácticas ambientales en el uso del agua, la energía y separación de residuos administración del punto ecológico, almacenamiento, transporte y disposición de residuos generados en su actividad.	SI	El contratista cuenta con un punto ecológico, realizando la separación de residuos como buena práctica ambiental por medio de la administración, contando con un punto ecológico.

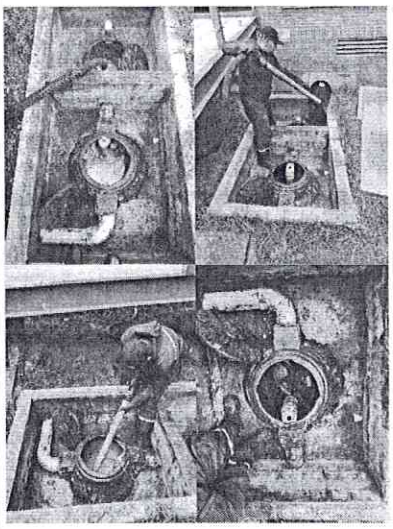
3	Adoptar los lineamientos de tipo ambiental vigentes que lidera la Dirección de Inteligencia Policial, contribuyendo de manera activa con lo relacionado a cada uno de ellos, frente a su desarrollo y gestión (sistema de gestión ambiental y programas ambientales).	SI	Se coordino inspección con el Grupo de Gestión Ambiental de la Dirección de Inteligencia el día 06/10/2026, con el fin de evidenciar el cumplimiento de las cláusulas estipuladas en el contrato, y así verificar que la empresa contratista siga los lineamientos establecidos, los cuales quedan soportados mediante comunicación oficial No. GS-2026-042022-DIPOL del 08/10/2026.
4	Deberá contar con las canecas y bolsas para los residuos que genere el restaurante y cafetería, los cuales deberán estar debidamente rotulados y al color de cada tipo de residuo, las canecas y bolsas deben ser acordes a la gestión ambiental y de acuerdo a la resolución 2184 de 2019, por la cual se adopta el nuevo código de colores para la separación de residuos en el territorio nacional. • color blanco para depositar los residuos aprovechables (plástico, vidrio, metales, papel y cartón) • color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables (cascaras de fruta, alimentos crudos descompuestos) • color negro para depositar residuos no aprovechables (barrido piso, papel contaminado, servilletas). de acuerdo a lo anterior se debe separar debidamente los residuos empleando las canecas y bolsas correspondientes.	SI	El contratista cumple con la separación adecuada de residuos en las canecas establecidas de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2184 de 2019, emitida por el ministerio de ambiente y desarrollo sostenible.
5	El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar 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, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas y separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	SI	El contratista instaló puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo con los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de gestión ambiental implementado en las instalaciones.
6	Para el lavado de platos, ollas, cubiertos y demás utensilios de cocina y aseo de instalaciones del restaurante y cafetería, deberá emplear productos de aseo biodegradables y contar con las hojas de seguridad, fichas técnicas de cada uno de los productos utilizados, matriz de compatibilidad, porcentajes de dilución entregándole los respectivos documentos al supervisor del contrato.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, donde se verificó la ficha técnica y hoja de seguridad del detergente en polvo profesional multiusos sin aroma PQP dando cumplimiento a la presente cláusula.

7	El contratista asegurará que los terceros contratados para el transporte, tratamiento y/o disposición final de los residuos peligrosos y especiales generados en las actividades propias del objeto contractual tengan los respectivos permisos y/o licencias ambientales vigentes emitidas por autoridad ambiental competente, para lo cual entregará al supervisor del contrato copia de dichos documentos.	SI	La empresa contratista por medio de mensaje de datos de fecha 13/10/2026, realizó entrega de documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, donde se evidencia las certificaciones de disposición final de las trampas de grasa, actividad realizada por la empresa Fumigaciones 7/24, entregando remisión de cargue No. 019, así mismo los certificados de disposición final de residuos orgánicos soportado mediante Certificado de disposición CRSSS-N° - 36588 y 37067 por la empresa El Arte de Hacerlo Orgánico.
8	El contratista deberá asegurar que los residuos que se generen en la actividad a contratar, se realice una adecuada disposición final; de lo anterior deberá entregar copia al supervisor del contrato de las licencias o permisos de la empresa que realicen el trasporte y disposición final así mismo los certificados de disposición final.	SI	
9	El contratista deberá garantizar que los elementos que se utilicen para servir los alimentos o bebidas, deberán ser en material reutilizable, biodegradable o reciclable (preferiblemente cartón, polyboard o loza), en ningún caso se deberán utilizar materiales como Icopor o algunos de sus derivados.	SI	El contratista utiliza elementos biodegradables para servir los alimentos o bebidas, así mismo el material empleado reciclable, aportando el uso eficiente de los recursos y disminución de la contaminación ambiental.
10	El contratista se compromete a realizar la disposición adecuada de los aceites vegetales usados, por medio de una empresa gestora competente, de igual forma, entregará los certificados de tratamiento y/o disposición de los mismos al supervisor del contrato los primeros tres días finalizados el mes, así mismo, entregará la licencia o permiso de la empresa que realiza el trasporte y disposición final.	SI	El día 15/10/2026, la contratista realizó entrega de la documentación, quedando como soporte la constancia de Radicado SDA 2021ER179986 - Registro de Aceite Vegetal Usado de recepción de Aceite Vegetal Usado – AVU y certificado de gestión el manifiesto de carga No. WH/MAN/122082 y 29901, anexando los certificados de tratamiento y/o disposición de los mismos, por medio de una empresa gestora competente. Por lo tanto, se da cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral.
11	El contratista deberá cumplir con el acuerdo 634 del 30 diciembre 2015 "por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones" el contratista deberá estar inscrito ante la secretaría distrital de ambiente de Bogotá como generador de aceite vegetal usado en cumplimiento del artículo 5. obligaciones del generador; así: A) Registrarse ante la Secretaría Distrital de Ambiente y actualizar sus datos en la página web de la SDA. B) El establecimiento será responsable del aceite vegetal usado que él genere y tiene la obligación de asegurarse que dichos residuos sean gestionados de manera adecuada, de acuerdo con las normas ambientales y sanitarias. la responsabilidad del generador se extiende a todos los posibles efectos ocasionados a la salud y al ambiente por la inadecuada gestión de este residuo.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la documentación requerida, donde manifiesta de manera escrita que la empresa *"IPZ BY PASSION SAS, se encuentra registrada ante la Secretaría Distrital de Ambiente para la gestión de Aceite Vegetal Usado, bajo el radicado No. 2026ER82238. (Carpeta Gestión ambiental: anexo 5: Radicado AVU2026ER82238",* así mismo "*mantiene implementadas medidas de almacenamiento temporal seguro, control documental, seguimiento de volúmenes generados y contratación de gestores autorizados, garantizando el cumplimiento de las obligaciones ambientales aplicables a la gestión del Aceite Vegetal*

	C) Entregar el aceite vegetal usado únicamente a gestores de aceite vegetal usado que se encuentren inscritos ante la secretaría distrital de ambiente. D) Exigir al transportador de aceite vegetal usado la entrega del respectivo certificado de recolección. E) Contar con un registro, donde se precise la fecha y volumen entregado de aceite vegetal usado al transportador, así como la relación de los certificados de aprovechamiento emitidos por el gestor. F) Garantizar la identificación, rotulado y etiquetado del aceite vegetal usado, en el lugar de generación, hasta su recolección. G) Contar con el certificado de transporte, gestión y aprovechamiento del aceite vegetal usado generado. H) Entregar los diez (10) primeros días de cada trimestre, un informe a la autoridad ambiental del distrito capital, donde se precise la fecha y volumen entregado de aceite vegetal usado, así como la relación de los certificados emitidos por el transportador o gestor contratado para esta actividad. I) Las demás que imponga la normatividad ambiental vigente.		*Usado"*, hasta cumplir con la cantidad mínima para su disposición final, cumpliendo con el acuerdo 634 del 30 diciembre 2015. Por lo tanto, se da cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral.
12	El contratista deberá cumplir con lo establecido el acuerdo 634 del 30 diciembre 2015 articulo 6 6. prohibiciones del generador A) Almacenar aceite vegetal usado mezclado con otras sustancias o residuos, cualquiera sea la naturaleza y lugar en que se depositen, que constituyan o puedan constituir un peligro de contaminación del suelo, de las aguas superficiales y subterráneas o pueda causar daño a los ductos subterráneos o al ambiente. B) Presentar el aceite vegetal usado junto con residuos domiciliarios para su recolección a través del sistema de aseo. C) Verter aceite vegetal usado en aguas superficiales, subterráneas y en los sistemas de alcantarillado. D) Verter aceite vegetal usado en el suelo. E) Utilizar o comercializar el aceite vegetal usado para uso posterior en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano, así como la reutilización directa o indirectamente en cualquier tipo de industria de alimentos para consumo humano. F) Utilizar o comercializar aceite vegetal usado, solo o mezclado, como alimento o en la producción de alimentos en cualquiera de sus formas, o como insumo para la producción de alimentos balanceados para animales. G) Utilizar o comercializar aceite vegetal usado para la elaboración de productos cosméticos, de aseo o de limpieza personal con destino al consumo humano, que no cumplan con	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la documentación requerida, donde manifiesta que el *"se encuentra registrada ante la Secretaría Distrital de Ambiente para la gestión de Aceite Vegetal Usado, bajo el radicado No. 2026ER82238. (Carpeta Gestión ambiental: anexo 5: Radicado AVU2026ER82238"*, así mismos que el *"aceite vegetal usado es almacenado de manera independiente en recipientes adecuados, resistentes, debidamente identificados, rotulados y destinados exclusivamente para este fin, garantizando su conservación hasta la entrega al gestor autorizado,* lo cual se evidencia en la inspección realizada en coordinación con el Grupo de Gestión Ambiental, que cuentan con la rotulación y señalización del adecuado almacenamiento de los aceites vegetales, de acuerdo a la normatividad vigente. Por lo tanto, se da cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral.

	las condiciones técnicas, ambientales y sanitarias requeridas para ello. el contratista deberá cumplir con la resolución 0316 del 01 de marzo de 2018 por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones cumpliendo con los siguientes artículos: ARTÍCULO 9. obligaciones del generador industrial, comercial y de servicios de acu. son obligaciones del generador industrial, comercial y de servicios de acu, las siguientes: A) Inscribirse ante la autoridad ambiental competente, según lo establecido en el artículo 5 de la presente resolución. entregando al supervisor del contrato copia de la inscripción. B) Entregar el acu a gestores de acu inscritos ante la autoridad ambiental competente. C) Capacitar al personal encargado de la gestión del acu en sus instalaciones, con el fin de divulgar el riesgo que estos residuos representan para el ambiente. D) Reportar anualmente ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año, información sobre los kilogramos totales de acu generados durante el periodo correspondiente y copia de las constancias expedidas por el gestor de acu.		
13	El contratista se compromete a entregarle al supervisor el inventario de los aparatos eléctricos y electrónicos utilizados para la prestación del servicio, así como las fichas técnicas de los mismos.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, allegando el inventario de los aparatos eléctricos y electrónicos utilizados para la prestación del servicio.
14	El contratista se compromete a cumplir con el decreto No.1079. del 26 de mayo del 2015 por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector transporte en referencia al transporte de los residuos peligrosos y especiales generados en la actividad, para lo cual entregará los respectivos certificados de movilización al supervisor.	SI	La empresa contratista por medio de mensaje de datos de fecha 13/10/2026, presentó la documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, cumpliendo con la entrega de manifiestos descarga y recepción de residuos por la empresa Terra Zan. - Manifiesto de Carga Orgánicos CRSS- N° 37076 - Manifiesto de Carga Orgánicos CRSS- N° 36588 Así mismo, disposición final del mantenimiento de las trampas de grasa, soportado en el Manifiesto remisión de cargue No. 019, realizada por la empresa "Fumigaciones 7/24" quien realiza el tratamiento y disposición final de los residuos.
15	El contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado	SI	El contratista cumple con los criterios ambientales establecidos en el contrato, correspondiente a contar

383

	de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.		con una trampa de grasas portátil, realizando mantenimiento de esta, evidenciada en la inspección coordinada con el Grupo de Gestión Ambiental.
16	Deberá asumir la responsabilidad del mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de una vez al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha entregando al supervisor del contrato el certificado de disposición final de lodos y la licencia o permiso de la empresa que realizó la actividad.	SI	El contratista realizó mantenimiento de las trampas de grasa el día 07/10/2026, soportado mediante remisión de carga No. 019 del 10/09/2026, realizada por la empresa *"Fumigación 7/24"*. quien realiza el tratamiento y disposición final de los residuos. 
17	El contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar una vez al año, a los cuatro meses iniciada su actividad productiva. El contratista deberá efectuar un muestreo compuesto al afluente durante (8) ocho horas continuas, ubicado en la cafetería de la dirección de inteligencia policial ubicada en la av. Boyacá 142ª-55 barrió colina campestre. Los funcionarios encargados del muestreo deberán cumplir con las exigencias para el ingreso a la unidad policial teniendo en cuenta los protocolos para la seguridad de la unidad. El funcionario designado por el laboratorio contratante, deberá tener la capacitación necesaria para la toma del muestreo (certificado y/o capacitación para dicha actividad), para demostrar dichos conocimientos deberá presentar fotocopia del diploma o acta de grado lo cual deberá entregar al supervisor del contrato el certificado. Los equipos utilizados para la caracterización de las aguas residuales deben estar debidamente certificados y calibrados	NO	La empresa contratista, remitió mediante mensaje de datos S/N del 13/10/2026 el oficio de la empresa ANASCOL, manifestando lo siguiente: *"Teniendo en cuenta los resultados obtenidos y su comparación con los valores establecidos en los artículos 5, 8 y 16 de la Resolución 0631 del 17 de marzo de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (MADS), se evidenció que la totalidad de* *los parámetros analizados en la muestra tomada en la CAJA DE INSPECCIÓN R, correspondiente a IPZ BY PASSION S.A.S., registraron concentraciones dentro de los límites máximos permisibles establecidos en la normativa ambiental vigente, evidenciando el cumplimiento de los parámetros evaluados."*

	para lo cual entregara copia de dichos soportes al supervisor del contrato. El contratista deberá entregar copia de la resolución del laboratorio que realizará la caracterización de agua residual el cual debe estar acreditado por el IDEAM. El contratista deberá anexar en el informe los registros de aforo de caudales y medición de parámetros en campo. El contratista deberá anexar en el informe los formatos de la cadena de custodia de las muestras de agua residual. El contratista entregará un informe escrito y en medio magnético, a los 30 días después del análisis fisico químico de los vertimientos, en el que se describa los resultados de cada uno de los ítems estipulados, este informe técnico debe estar acorde a los requerimientos de la secretaría distrital de ambiente y normatividad legal vigente.		Por lo tanto, se da cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral.
18	El contratista se compromete a dar cumplimiento a la resolución 2640 de 2007. "por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", en su artículo 14. buenas prácticas para la alimentación animal – BPAA. literal f) queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales, razón por la cual se solicita el cumplimiento de este artículo, así el contratista deberá realizar la disposición adecuada y conforme a la norma de los residuos de alimentos entregando los respectivos certificados de disposición final.	SI	La empresa contratista por medio de mensaje de datos de fecha 13/10/2026, realizó entrega de la documentación requerida, donde manifiesta que el *"IPZ BY PASSION S.A.S. se permite informar que da cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007, particularmente en lo relacionado con la prohibición de destinar residuos de alimentación humana para la alimentación de porcinos.* De igual forma, el contratista anexa los certificados y manifiestos de la disposición final de los residuos orgánicos, donde la empresa Terra Zan S.A.S. E.S.P., informa el *"Tratamiento de Residuos Sólidos Orgánicos Biodegradables no peligrosos para su Transformación en Fertilizantes Orgánicos, Fertilizantes Orgánicos Minerales y Acondicionadores Orgánicos para Suelos, conforme a Registro ICA con Resolución No. 001106 del 15 de abril de 2015."* • Manifiesto de Carga Orgánicos CRSS- N° 37076 • Manifiesto de Carga Orgánicos CRSS- N° 36588 Por lo tanto, se da cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral.

19	El contratista deberá realizar el manejo adecuado de los residuos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera trimestral donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice los residuos orgánicos para la alimentación de ganado porcino. así mismo se debe entregar al supervisor del contrato la licencia o permiso de la empresa a la cual se le entregaran los residuos orgánicos.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la documentación requerida, allegando los certificados y manifiestos de la disposición final de los residuos orgánicos, donde la empresa Terra Zan S.A.S. E.S.P., informa la disposición final y el *"Tratamiento de Residuos Sólidos Orgánicos Biodegradables no peligrosos para su Transformación en Fertilizantes Orgánicos, Fertilizantes Orgánicos Minerales y Acondicionadores Orgánicos para Suelos, conforme a Registro ICA con Resolución No. 001106 del 15 de abril de 2015."* Disposición final - residuos Orgánicos: • Manifiesto de Carga Orgánicos CRSS- N° 37076 • Manifiesto de Carga Orgánicos CRSS- N° 36588 Disposición final – mantenimiento trampas de Grasas • Remisión de cargue No. 019 del 07/10/2026 Por lo tanto, se da cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral.
20	El contratista deberá entregar al supervisor del contrato el manifiesto de recolección los primeros tres días finalizados el mes y el certificado de disposición final de los residuos orgánicos 15 días posterior a su recolección.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, cumpliendo con la entrega de manifiestos descarga y recepción de residuos por la empresa Terra Zan, Fumigaciones 7/24 y Todo Ambiente S.A.S. • Manifiesto de Carga Orgánicos CRSS- N° 37076 • Manifiesto de Carga Orgánicos CRSS- N° 36588 Por lo tanto, se da cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral.
21	El contratista deberá cumplir o hacer cumplir con el decreto 1443 de 2004 del 07/05/2004 por el cual se reglamenta parcialmente el decreto ley del 2011 de 1974, la ley 253 de 1996 y la ley 430 de 1998 en relación con la prevención y control de la contaminación ambiental por el manejo de plaguicidas y desechos o residuos peligrosos provenientes de los mismos.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, donde manifiesta de manera escrita lo siguiente: *"Se informa que **IPZ BY PASSION S.A.S.** ha implementado medidas de prevención y control ambiental orientadas al adecuado manejo de sustancias químicas y residuos*

			peligrosos generados en la operación del restaurante y cafetería. *En este sentido, la empresa garantiza el* ***correcto almacenamiento de los insumos químicos*** *utilizados para las actividades de limpieza y desinfección, los cuales se encuentran debidamente identificados y almacenados en áreas independientes, separadas de los alimentos y materias primas, evitando cualquier riesgo de contaminación cruzada."*
22	El contratista cumplirá con lo estipulado en el decreto 1076 del 2015 "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible título 6 residuos peligrosos".	SI	La empresa contratista, presentó la documentación requerida, en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, anexando los manifiestos y certificados de las entidades Terra Zan, Fumigaciones 7/24 S.A.S. y Todo Ambiente S.A.S., cumpliendo con lo estipulado en el decreto 1076 del 2015.
23	Los funcionarios que laboren en el servicio del restaurante y cafetería deben estar capacitados en temas ambientales, así mismo deben saber clasificar los residuos. De lo anterior se deberá enviar al supervisor del contrato copia de las certificaciones de la capacitación de cada uno de los empleados que trabajarán en las instalaciones del restaurante y cafetería de la Dirección de Inteligencia Policial.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de los certificados de los trabajadores, capacitándolos en "SGA (Sistema de gestión Ambiental), aprobada por la empresa Asesores en Prevención Empresarial S.A.S, con una duración de 2 horas.
24	Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: • gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. • uso de elementos de protección personal. • manejo de sustancias químicas. • ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía). • normativa ambiental y saneamiento básico. • gestión del riesgo que garantice la buena el manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de documentación requerida, anexando formatos de código (IPZ1-SSTFR-011), donde registra la asistencia de los trabajadores a capacitaciones sobre el tema "Sistema de gestión Ambienta, lideradas por el señor Sebastián Ardila Puerto.
25	No se podrá utilizar, ni fomentar el uso de envases de Icopor, pitillos y revolvedores de plástico; para lo cual el arrendatario buscará alternativas con características de biodegradabilidad.	SI	En atención a las supervisiones realizadas en coordinación con el Grupo de Sistema de Gestión Ambiental, no se evidencia la utilización de envases de icopor, pitillos o revolvedores plásticos por parte de la empresa contratista, por lo cual se da cumplimiento a la presente cláusula del respectivo contrato.
26	El contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorías que realizan entidades, y autoridades ambientales y sanitarias a la dirección. para ello el supervisor	N/A	Al momento no se han tenido auditorias por parte de entidades y autoridades ambientales y sanitarias.

	notificará previamente al contratista de las fechas estipuladas para auditorías.		No obstante, el contratista manifiesta su total disposición en caso de ser requerido.
N°	**DESCRIPCIÓN**		
1	El contratista deberá entregar en la oferta el documento firmado por el representante legal el cual indique el número de trabajadores permanentes, el nivel de riesgo de su principal actividad económica y asimismo anexar la calificación de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la vigencia anterior, lo anterior como consideración a la resolución 0312 del 13 de febrero del 2019 del ministerio de trabajo "por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de SST", en cumplimiento al art. 1 la presente resolución tiene por objeto establecer los estándares mínimos del SG-SST para las personas naturales y jurídicas señaladas en el art. 2 aplica a los empleadores públicos y privados, a los contratantes del personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, a los trabajadores dependientes e independientes, a las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo a las agremiaciones u asociaciones que afilian trabajadores independientes al sistema de seguridad social integral, a las empresas de servicios temporales, a los estudiantes afiliados al sistema general de riesgos laborales y los trabajadores en misión; a las administradoras de riesgos laborales; a la policía nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las fuerzas militares; quienes deben implementar los estándares mínimos del sistema de gestión de SST en el marco del sistema de garantía de calidad del sistema general de riesgos laborales.	SI	La empresa contratista, presento actualización del documentó requerido en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, donde manifiesta de manera escrita, que cuenta con 13 trabajadores permanentes, que *"La actividad económica principal de la empresa corresponde al código CIIU 5629 — Otros servicios de suministro de comidas. Conforme a la clasificación de la Administradora de Riesgos Laborales (ARL), la empresa se encuentra categorizada en Clase de Riesgo III (Riesgo Medio)"* y los *"Estándares mínimos SG-SST — Vigencia 2025: En cumplimiento del artículo 27 de la Resolución 0312/2019, la empresa realizó la autoevaluación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) correspondiente a la vigencia 2025. El resultado de dicha evaluación, junto con el formulario de autoevaluación debidamente diligenciado, se adjunta como soporte de la presente declaración".*
2	El contratista deberá dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 1072 del 26 de mayo del 2015 "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector trabajo", resolución 0312 del 13 de febrero del 2019 del ministerio de trabajo "por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de SST" y resolución 02232 del 01/08/2025 "por el cual se actualiza política y los objetivos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la policía nacional.	SI	El contratista realizó entrega del certificado de estándares mínimos SGSST y la tabla de valores y calificación.
3	El contratista deberá entregar al supervisor del contrato los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la seguridad social integral del personal que ejecutará el objeto contractual, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, anexando los certificados requeridos en el presente ítem, así mismo manifestando lo siguiente: *"Como soporte de lo anterior, se adjuntan las certificaciones de afiliación emitidas por la empresa de servicios temporales, las cuales evidencian que los trabajadores se encuentran debidamente afiliados a los subsistemas de salud, pensión y riesgos laborales conforme a la legislación colombiana. Así mismo, se adjuntan los documentos*

			correspondientes a la certificación suscrita por la Representante Legal donde consta el número de trabajadores permanentes, la actividad económica principal y el nivel de riesgo de la empresa, así como la autoevaluación de Estándares Mínimos del SG-SST correspondiente a la vigencia anterior". Por lo tanto, se da cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral.
4	El contratista deberá asignar un responsable profesional en el diseño e implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, con sus responsabilidades, indicando el número de licencia en SST y curso de 50 o 20 horas de SGSST, la cual adjuntará, el pantallazo de la validación de la licencia en SST, con el ente territorial que la expidió. (se presentará en el momento de dar inicio al contrato).	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, donde se evidencia la designación del señor Sebastián Ardila Puerto como responsable del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo con licencia emitida por Secretaría de Salud de Bogotá, mediante Resolución N°4119 del 14/06/2023, allegando certificación de curso de 50 horas SGSST expedida por el SENA con fecha 08/11/2018 y actualización del curso de 20 horas de SGSST por parte de ARL SURA de fecha del 26/12/2023.
5	El contratista deberá realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo con la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales, establecidos en el decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo en el artículo 2.2.4.6.24 medidas de prevención y control, la cual deberá ser firmada por un profesional con licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo. (se presentará en el momento de dar inicio al contrato).	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos de fecha 25/01/2025 y fecha de actualización del 20/05/2026, lo que evidencia que el documento se encuentra actualizado y se refleja la realidad operativa actual del punto de servicio del presente objeto contractual. Por lo tanto, se da cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral.
6	El contratista deberá entregar el plan de trabajo para la ejecución de las actividades del SG-SST, donde se evidencie el cumplimiento a todas las normas vigentes en SG-SST; aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores.	SI	La empresa contratista, realizó entrega, del plan de trabajo de la empresa en actividades del SG-SST.
7	El contratista deberá anexar la matriz de elementos de protección personal de acuerdo con la actividad a desarrollar.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, con la matriz donde relacionan los elementos de protección personal utilizados por los trabajadores de la entidad.
8	El contratista deberá garantizar que el personal que desarrolla las tareas durante la ejecución del contrato cuente con los debidos elementos de protección personal EPP, acorde a los	SI	La empresa contratista, allego el formato de entrega de elementos, manifestando "*La empresa garantiza*

	peligros y riesgos relacionados la actividad contratada. De igual forma, enviará al supervisor del contrato de manera mensual los soportes donde se evidencie la entrega de los EPP.		*que los trabajadores cuentan con los elementos de protección personal requeridos de acuerdo con los peligros identificados, los riesgos asociados a las actividades desarrolladas y los controles definidos dentro del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, conforme a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y demás normativa aplicable en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo".*
9	El contratista garantizará que el personal que desarrolle la tarea durante la ejecución del contrato, se encuentre con la debida identificación de la empresa.	SI	La empresa contratista cumple con la debida identificación en las instalaciones; igualmente manifestó que la empresa "*IPZ BY PASSION S.A.S. se permite informar que da cumplimiento a la obligación contractual relacionada con la identificación del personal que desarrolla actividades en el marco de la ejecución del Contrato No. 04-1-10002-2026. Al respecto, se precisa que el personal vinculado a la operación del restaurante y cafetería cuenta con su respectivo uniforme institucional, el cual incorpora elementos de identificación visibles de la empresa, permitiendo su reconocimiento dentro de las instalaciones donde se presta el servicio".*
10	El contratista garantizará que el personal cuente con la certificación manipulación alimentos, certificación médica de exámenes ocupacionales, capacitación y reentrenamiento, de acuerdo a las tareas a desarrollar, en cumplimiento a la resolución 00002674 del 22/07/2013 la cual tiene como objeto "establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas" o cualquiera que la modifique, reemplace o sustituya.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de las certificaciones de manipulación de alimentos del personal que participa en la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y demás actividades relacionadas con alimentos contando con la capacitación el cumplimiento del servicio.
11	El contratista deberá programar y practicar a todas las personas que se asignen para la ejecución del objeto del contrato, los exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro que sean requeridos en cumplimiento a la resolución 1843 del 25 de abril de 2025 "por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales, y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique, reemplace o sustituya.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de los certificados médicos de los trabajadores, por las entidades COLMEDICOS y GRUPLAB en cumplimiento a la resolución 1843 del 25 de abril de 2025, realizados a los trabajadores de la empresa IPZ BY PASSION SAS.

12	El contratista deberá entregarle al supervisor del contrato el plan de saneamiento básico por escrito que incluya programa de control de plagas y actividades de fumigación en las instalaciones del restaurante y cafetería, (el cual deberá ser ejecutado mínimo una vez al año), programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y líquidos en cumplimiento a la resolución 0330 del 08/06/2017 "por el cual se adopta el reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico -RAS".	SI	La empresa contratista, realizó entrega del plan de saneamiento básico actualizado de la empresa, en cumplimiento a la resolución 0330 del 08/06/2017 "por el cual se adopta el reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico - RAS".
13	El contratista deberá garantizar que durante la ejecución del contrato del restaurante y cafetería se desarrollen los programas de capacitación en cumplimiento al decreto 1072 del 26/05/2015 y la resolución 0312 del 13/02/2019 donde se establece que todo empleador y/o contratante, sin importar su nivel de riesgo y su número de empleados, debe capacitar a sus empleados en los riesgos del trabajo y diseñar programas de prevención y promoción de la salud.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la documentación requerida, anexando formatos de código (IPZ1-SSTFR-011), donde registra la asistencia de los trabajadores a capacitaciones sobre el tema "Prevención de Riesgos, liderada por el señor Sebastián Ardila Puerto profesional en SGSST.
14	El contratista deberá garantizar durante la ejecución del contrato, las sustancias químicas que se utilicen dentro de las instalaciones policiales, posean el rótulo de identificación, clasificación, fichas técnicas, matriz de compatibilidad y las hojas de seguridad, en cumplimiento a la resolución 773 del 07/04/2021 "por define las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del sistema globalmente armonizado", teniendo en cuenta los siguientes ítems: -identidad del producto -información sobre componentes -identificación de peligros -primeros auxilios -inflamabilidad y explosión -medidas en caso de derrames o escapes -manipulación y almacenamiento -control de exposición / protección personal -propiedades físicas y químicas -estabilidad y reactividad -información toxicológica -información ecológica -consideraciones relativas a la eliminación -información relativa al transporte -informaciones reglamentarias Toda esta información deberá ser allegada en idioma español, y deberá estar disponible en el lugar de almacenamiento y en el sitio donde estos se estén utilizando, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, entregando las fichas de datos de seguridad del desengrasante, hipoclorito de sodio, jabón en polvo y jabón de loza. Así mismo, se evidencian los rótulos de identificación, clasificación, fichas técnicas y matriz de compatibilidad, en sus puntos de facción.
15	El contratista asegurara que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante y cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la documentación requerida, manifiestan por escrito lo siguiente: "*Se informa que las sustancias químicas utilizadas en la operación corresponden a productos de limpieza y desinfección, tales como desengrasante, hipoclorito de sodio (cloro), jabón para loza y jabón en*

			polvo, los cuales son empleados conforme a las actividades propias del servicio. *Dichas sustancias se encuentran debidamente identificadas, rotuladas y clasificadas, y son almacenadas bajo condiciones seguras, garantizando su adecuada manipulación y evitando riesgos de contaminación cruzada con alimentos,* evidenciando por parte del proceso de Seguridad y Salud en el trabajo, el cumplimiento de este ítem. De igual forma, evidenciando los rótulos de identificación, clasificación, fichas técnicas y matriz de compatibilidad, en sus puntos de facción.
16	En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones de la dirección de inteligencia, le corresponde al contratista realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario, presentará una copia de la documentación al supervisor del contrato, con el fin de que este haga llegar la copia al grupo de seguridad y salud en el trabajo de la dirección de inteligencia policial, según lo establecido en la resolución 1401 del 14/05/2007 del ministerio de trabajo y protección social "por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo" o cualquiera que la modifique, reemplace o sustituya.	N/A	Al momento no se han reportado accidentes de trabajo en las instalaciones de la Dirección de Inteligencia por parte de la empresa contratista.
17	El contratista correrá con los gastos médicos, de hospitalización y procedimientos médicos a que haya a lugar, en caso de que uno de sus funcionarios sufra un accidente laboral durante la ejecución del presente contrato.	N/A	Al momento no se han reportado accidentes de trabajo en las instalaciones de la Dirección de Inteligencia por parte de la empresa contratista.
18	En caso de presentarse una emergencia dentro de las instalaciones durante el desarrollo del objeto contractual, el contratista deberá garantizar que el personal bajo su mando, atienda las recomendaciones durante la activación del plan de emergencia de las instalaciones policiales.	N/A	Al momento no se ha presentado ni se ha puesto en conocimiento por parte de la contratista de alguna emergencia dentro de las instalaciones de la Dirección de Inteligencia
19	El contratista deberá garantizar la dotación del botiquín de primeros auxilios con los elementos básicos requeridos para la atención de emergencias.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de la documentación requerida, manifiesta por escrito lo siguiente: "*se informa que el establecimiento cuenta con* ***botiquín de primeros auxilios tipo A****, dotado con elementos básicos para la atención inicial de emergencias, conforme a los requerimientos de la operación y normatividad aplicable",* el cual fue verificado físicamente por el personal de seguridad y salud en el trabajo del grupo de talento humano, evidenciando el cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral.

20	El supervisor del contrato deberá dejar soportado mediante informe de actividades de manera mensual, el seguimiento al cumplimiento de las cláusulas del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y las novedades evidenciadas frente a los peligros y riesgos que afecten la salud de los trabajadores durante la ejecución del contrato.	SI	Se realizó inspección del cumplimiento a las cláusulas del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, verificando el cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral, quedando como soporte la comunicación oficial GS-2026-042042-DIPOL del 08/10/2026.
21	En caso de que se desarrolle en la Dirección de Inteligencia Policial una auditoría del SG-SST durante la ejecución del contrato, el contratista deberá suministrar al supervisor del contrato la documentación requerida del objeto contractual.	N/A	Al momento no se han desarrollado auditorias del SG-SST. Sin embargo, la empresa contratista manifestó su total disposición en caso de ser requerido.
1	El contratista acatará los controles establecidos para la seguridad de la información en la Dirección de Inteligencia Policial, así como la firma del compromiso de reserva y la aplicación de los estudios de credibilidad y confiabilidad. para ello el personal que realice la instalación o configuración de equipos y sistemas, deberá cumplir con un estudio de confiabilidad realizado por la dirección de inteligencia de la policía nacional, durante la vigencia del contrato. en el evento de no aprobar dicho estudio algunas de las personas vinculadas a este proyecto, el contratista deberá realizar el cambio de estas personas por otras que también deberán cumplir con el estudio de confiabilidad requerido.	SI	Durante el presente mes, se han solicitado los estudios de credibilidad y confianza mediante comunicaciones oficiales: • GS-2026-039562-DIPOL y GS-2026-042762-DIPOL. el personal que no superó el estudio de credibilidad y confianza fue notificado a la representante legal de manera verbal, así mismo se han diligenciado los formatos de compromiso de reserva.
2	**CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD:** Las partes acuerdan que cualquier información intercambiada, facilitada o creada entre ellas en el transcurso del proyecto, será mantenida en estricta confidencialidad. La parte receptora correspondiente sólo podrá revelar información confidencial a quienes la necesiten y estén autorizados previamente por la parte de cuya información confidencial se trata, se considera también información confidencial: a) aquella que como conjunto o por la configuración o estructuración exacta de sus componentes, no sea generalmente conocida entre los expertos en los campos correspondientes. b) la que no sea de fácil acceso, y c) aquella información que no esté sujeta a medidas de protección razonables, de acuerdo con las circunstancias del caso, a fin de mantener su carácter confidencial, duración. el acuerdo regirá durante el tiempo que dure el proyecto, derechos de propiedad, toda información intercambiada es de propiedad exclusiva de la parte de donde proceda. en consecuencia, ninguna de las partes utilizará información de la otra para su propio uso, modificación o terminación. el acuerdo solo podrá ser modificado o darse por terminado con el consentimiento expreso por escrito de ambas partes.	SI	Al momento no se han reportado ni presentado incidentes relacionados con la seguridad de la información y la confidencialidad establecida en el presente contrato, de igual manera por parte de la supervisión del contrato se realizó el diligenciamiento de los compromisos de reserva y el acuerdo de confidencialidad a los trabajadores de la empresa IPZ BY PASSION SAS.
3	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL:** Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud,	SI	Al momento no se han reportado ni presentado incidentes relacionados con la seguridad de la información y la confidencialidad establecida en el presente contrato, de igual manera por parte de la supervisión del contrato se realizó el diligenciamiento de los compromisos de reserva y el

	adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar por el termino establecido en la ley estatutaria 1621 de 2013.		acuerdo de confidencialidad a los trabajadores de la empresa IPZ BY PASSION SAS.
4	En virtud del presente contrato, el contratista se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de la labor. El contratista deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar el formulario establecido por la entidad contratante. el manejo de toda la información de arquitectura del sistema se considera confidencial, de manera que los planos, diseño, manuales técnicos y cualquier otro tipo de información estarán limitados únicamente a la interventora o supervisión. el suministro de copias para otras personas o entidades deberá ser solicitada a la dirección de inteligencia de la policía nacional.	SI	Al momento no se han reportado ni presentado incidentes relacionados con la seguridad de la información y la confidencialidad establecida en el presente contrato, de igual manera por parte de la supervisión del contrato se realizó el diligenciamiento de los compromisos de reserva y el acuerdo de confidencialidad a los trabajadores de la empresa IPZ BY PASSION SAS.
5	El contratista y todo el personal que realice la instalación y configuración de los equipos, cumplirá los protocolos descritos en el manual del sistema de gestión de seguridad de la información de la policía nacional y el instructivo vigente mediante el cual se establece el protocolo de seguridad de la información para el servicio de inteligencia policial, debiendo suscribir el compromiso de reserva y el de confidencialidad.	SI	Al momento no se han reportado ni presentado incidentes relacionados con la seguridad de la información y la confidencialidad establecida en el presente contrato, de igual manera por parte de la supervisión del contrato se realizó el diligenciamiento de los compromisos de reserva y el acuerdo de confidencialidad a los trabajadores de la empresa IPZ BY PASSION SAS.
6	Durante el desarrollo de la instalación y configuración, el contratista se compromete a no hacer uso indebido de las herramientas de software o hardware utilizadas en desarrollo del objeto contractual, ni duplicar, sustraer, divulgar o alterar información a la cual pueda tener acceso a través de ellas.	SI	Al momento no se han reportado ni presentado incidentes relacionados con el uso indebido de herramienta de software o hardware que pueda afectar la seguridad de la información de la Dirección de Inteligencia

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

N°	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	DESCRIPCIÓN		
1	Las instalaciones de la Dirección de Inteligencia Policial, ubicada en la avenida Boyacá No. 142 a 55 de la ciudad de Bogotá D.C., donde funciona la cafetería y restaurante, junto con los muebles, equipos y elementos, ubicados en el primer piso, costado norte, cuyos linderos generales son: por el costado norte, en 17.80 metros con el parqueadero de la dirección de inteligencia policial, por el costado sur, en 15.10 metros con el área de la recepción e ingreso a los ascensores, por el costado oriental, en 19.50 metros con el salón vip y baños primer piso y por el costado occidental, en 24.60 metros con zonas verdes. De acuerdo a lo anterior el oferente hará una visita a las instalaciones del restaurante y cafetería.	SI	Se entregó por parte del Grupo de Infraestructura los elementos e instalaciones del restaurante y cafetería de la Dirección de Inteligencia Policial, a la empresa IPS BY PASSION SAS, soportada mediante Acta No. 005 – ARLOF – GUINF del 16/02/2026.
2	El comité de supervisión de la cafetería se reunirá con el contratista para definir, de manera concertada, el horario de funcionamiento del restaurante y la cafetería, priorizando las necesidades de la dirección de inteligencia policial. El horario contemplado para la atención será continuo, de lunes a domingo, conforme a lo siguiente:	SI	Los horarios se han cumplido en los horarios establecidos y en días de alistamiento se ha realizado extensión de los horarios.

	• ***LUNES A VIERNES: EL SERVICIO DEBERÁ INICIAR A LAS 06:30 A.M. Y FINALIZAR A LAS 18:30 HORAS.*** • ***SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS: EL SERVICIO DEBERÁ INICIAR A LAS 07:00 A.M. Y FINALIZAR A LAS 17:00 HORAS.*** En días especiales, como los llamados de alistamiento del personal que labora en esta unidad, el horario se mantendrá según lo acordado y podrá extenderse hasta que los funcionarios sean retirados de las instalaciones.		
3	El contratista deberá garantizar la disponibilidad diaria de ***DOS (2) MENÚS DE ALMUERZO***, LOS CUALES NO PODRÁN SER REPETIDOS DURANTE LA MISMA SEMANA, Y DE ***SEIS (6) MENÚS DIARIOS DE DESAYUNO***, ASEGURANDO VARIEDAD Y CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	SI	El contratista ha cumplido a cabalidad con los dos menús de almuerzo y desayunos como acá se contemplan, se deja constancia que, para la vigencia del presente informe, no fue allegado a esta supervisión ninguna queja por parte de los usuarios de la cafetería.
4	El contratista se compromete a entregar en el comité de inicio del contrato, la relación de los menús de las diferentes comidas y productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con los precios de los mismos y el gramaje.	SI	El contratista entregó el menú y lista de precios previo al inicio de ejecución del presente contrato.
5	El menú ejecutivo deberá estar compuesto por una (1) proteína de ciento treinta (130) gramos, una (1) guarnición de ochenta (80) gramos, un (1) acompañamiento de sesenta (60) gramos, ensalada y una (1) bebida.	SI	El contratista ha cumplido con lo establecido para ítem de menú ejecutivo.
6	-Los almuerzos deberán estar acompañados de sopa, crema o fruta. -Los jugos deberán ser naturales y servidos en vasos. -Las porciones de proteína se establecen de la siguiente manera: • La porción de carne o pechuga en el menú ejecutivo deberá tener un gramaje mínimo de ciento veinte (120) gramos. • La porción de pollo deberá tener un gramaje mínimo de doscientos (200) gramos.	SI	El contratista ha cumplido con lo establecido para los almuerzos con respecto a los acompañamientos, jugos y porción de proteína.
7	El contratista implementará un sistema de adquisición de valeras, mediante el cual otorgará como beneficio que, por la compra de treinta (30) almuerzos, cada uno tendrá un valor unitario de quince mil pesos ($15.000), y adicionalmente se obsequiará dos (2) almuerzos.	SI	El contratista ha ofrecido el sistema de adquisición de valeras, con el beneficio de almuerzos al precio establecido y obsequio de 02 almuerzos.
8	Las alzas en los precios de los productos que pretenda realizar el futuro contratista deberán ser informados en forma escrita a esta Dirección y corresponderán al IPC, los cuales serán revisados por el supervisor del contrato y el comité de supervisión de la cafetería integrado por los mandos ejecutivos de mayor antigüedad de cada una de las áreas y oficinas asesoras o quienes hagan sus veces.	SI	No se han informado alzas de precios por parte de la empresa contratista y continúan con los precios establecidos al inicio del contrato.
9	El menaje destinado para la prestación del servicio de restaurante y cafetería deberá ser de tipo hotelero, incluir cubiertos en acero inoxidable, y contar con saleros, servilleteros y demás elementos necesarios que garanticen la comodidad y adecuadas condiciones de uso para los usuarios dentro del recinto.	SI	El menaje para la prestación del servicio restaurante y cafetería es de tipo hotelero, incluyendo cubiertos en acero inoxidable.
10	Las instalaciones dispuestas por la Dirección de Inteligencia Policial para la prestación del servicio de restaurante y cafetería serán destinadas de manera única y exclusiva a la preparación y suministro de alimentos requeridos para el personal de la dirección, así como para sus visitantes e invitados especiales, de	SI	La empresa contratista está destinada exclusivamente a la preparación y suministros de alimentos de la Dirección de Inteligencia.

	conformidad con las directrices, instrucciones y autorizaciones impartidas por el director de inteligencia policial.		
11	El contratista se compromete a no vender ni expender bebidas alcohólicas, a no instalar ni operar máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios, y a no comercializar sustancias que generen dependencia física o psíquica, dentro de las instalaciones destinadas a la prestación del servicio.	SI	La empresa contratista no expende bebidas alcohólicas, máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios y no comercializa sustancias que generen dependencia física o psíquica.
12	El contratista se compromete a adquirir y utilizar suministros, víveres, materias primas e insumos de primera calidad, permitiendo en todo momento la inspección de los mismos por parte del supervisor del contrato, quien estará facultado para rechazar aquellos que no cumplan con las normas mínimas de calidad exigida.	SI	La empresa contratista utiliza suministros e insumos de primera calidad, verificados por la supervisora.
13	Suministrar una variedad de productos, entre los cuales se incluyen, sin limitarse a ello: bebidas de diversos tipos (frías y calientes), productos empacados, productos lácteos, confitería, galletería, cereales, frutas, productos de pastelería y panadería, así como comidas rápidas, entre otros.	SI	La empresa presenta una variedad de productos empacados, productos lácteos, confitería, galletería, cereales, frutas, productos de pastelería y panadería, así como comidas rápidas, entre otros.
14	El contratista se compromete a ofrecer, de manera adicional al servicio de almuerzo, bebidas o jugos variados. Asimismo, dichas bebidas deberán ser servidas en recipientes elaborados con materiales reutilizables, biodegradables o reciclables, preferiblemente de cartón, polyboard o vidrio.	SI	La empresa sirve los alimentos en recipientes elaborados con materiales reutilizables, biodegradables o reciclables, preferiblemente de cartón, polyboard o vidrio.
15	El contratista se compromete a ofrecer precios acordes con los del mercado, los cuales podrán ser verificados por la supervisión del contrato en cualquier momento. Así mismo, deberá mantener de manera permanente un stock suficiente de materias primas y un inventario adecuado de productos, que permita atender oportuna y continuamente la demanda del servicio, sin afectar su calidad ni disponibilidad.	SI	La empresa contratista ofrece precios acordes al mercado y mantiene un stock de insumos para atender oportunamente y de manera continua las diferentes demandas del servicio.
16	El contratista se compromete a ejercer los controles necesarios sobre la calidad del servicio prestado, implementando las acciones pertinentes para garantizar una atención oportuna y adecuada a los usuarios, evitando congestiones y largas filas. Así mismo, deberá mantener en buen estado de aseo e higiene el sitio objeto del contrato, incluyendo el restaurante y la cafetería, así como los muebles, mesas, sillas, pisos, ventanas y demás elementos, de conformidad con las condiciones sanitarias exigidas. Las mesas deberán permanecer limpias y libres de loza o elementos utilizados, a fin de disponer de los espacios adecuados para el consumo de alimentos por parte de los funcionarios, garantizando igualmente la habilitación y funcionamiento de ambos recintos de la cafetería durante toda la jornada de servicio.	SI	Se recomienda a la contratista realizar una atención de manera más ágil, con el fin de evitar congestiones y largas filas, la cual ha sido acatada de manera satisfactoria, sin conocerse una queja de manera formal referente a demoras en la atención de la prestación del servicio. Así mismo, se le recomienda a la contratista la limpieza de las instalaciones del restaurante y cafetería, con el fin de contar con un espacio adecuado para el consumo de los alimentos.
17	Los equipos adicionales que requiera el contratista para la organización, preparación y producción de los suministros objeto del contrato serán aportados por éste, bajo su propia cuenta y riesgo, sin que ello genere costo adicional alguno para la dirección de inteligencia policial.	SI	La empresa adquiere los materiales e insumos necesarios para garantizar las obligaciones adquiridas en el presente contrato.

	Así mismo, el contratista deberá adquirir, bajo su exclusiva responsabilidad, los víveres, materias primas, mercado, bienes e insumos que resulten necesarios para el suministro de alimentos y productos de cafetería, con el fin de dar cumplimiento a sus obligaciones contractuales, liberando expresamente a la dirección de inteligencia policial de cualquier responsabilidad frente a terceros por las obligaciones que aquel adquiera en desarrollo del contrato.		
18	El contratista se compromete a devolver el inmueble, así como el equipamiento y los utensilios que le sean entregados, en óptimas condiciones de uso, mantenimiento y conservación. Igualmente, responderá por las pérdidas, daños o deterioros que se presenten en los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, cuando se demuestre su responsabilidad, así como por los daños o perjuicios que llegare a causar a terceros con ocasión de la ejecución del contrato.	N/A	La obligación no es exigible en el periodo evaluado; teniendo en cuenta que el contrato se encuentra vigente y en ejecución; sin embargo, el contratista ha demostrado desde el inicio de la ejecución del contrato la implementación de medidas de cuidado y buen estado del inventario entregado.
19	El contratista se compromete a realizar, a su costo, las reparaciones locativas necesarias, así como a adquirir el equipamiento y los accesorios que se requieran para la adecuada prestación del servicio, cuando las circunstancias lo ameriten, previa solicitud formal y por escrito a la entidad arrendadora. Así mismo, se obliga a no ejecutar obras ni realizar modificaciones de tipo estructural sin contar con la autorización expresa, previa y escrita del contratante.	N/A	La empresa no ha realizado solicitud referente a realizar por su cuenta reparaciones locativas.
20	El arrendatario pagará al arrendador en moneda legal colombiana, el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días calendario una vez se genere la factura electrónica. El valor correspondiente deberá cancelarse en la cuenta corriente No. 309031417 del banco BBVA, a nombre de fondos especiales policía nacional, para lo cual se enviará un link para el pago por PSE. El valor del canon mensual de arrendamiento será de **UN MILLÓN OCHOCIENTOS CATORCE MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS CON SESENTA Y CUATRO CENTAVOS M/CTE ($1.814.340,64) IVA INCLUIDO.**	SI	Por medio de comunicación oficial No. GS-2026-042546-DIPOL del 13/10/2026, la tesorera de la Dirección de Inteligencia informa la consignación por el canon de arrendamiento de la cafetería, por el valor de $1.814.340.64.
21	El contratista deberá exhibir en un lugar visible la lista de precios de los alimentos que expenda. Dichos precios únicamente podrán ser modificados previa solicitud formal y debidamente justificada ante el arrendador, y su aplicación estará sujeta a la aprobación mediante comunicación escrita por parte de éste.	SI	El contratista exhibe de forma visible en la taquillera los precios y productos ofrecidos en la cafetería.
22	El contratista deberá hacer un uso racional de los servicios públicos, obligándose con la Dirección de Inteligencia a efectuar los pagos mensuales de los servicios y enviar copia del pago al supervisor del contrato.	SI	Se remite a la contratista Mensaje de Datos No. 2290 / DIPOL - GUTAH CODIT y comunicación oficial GS-2026-039430-DIPOL y Mensaje de Datos No. 2359 / DIPOL - GUTAH CODIT - comunicación oficial GS-2026-040998-DIPOL, los recibos por pagar en la presente vigencia, de igual manera se solicita comprobantes de pago de manera oportuna.

28

23	El arrendatario deberá estar en capacidad de atender eventos especiales tales como: refrigerios, cocteles, desayunos, almuerzos y /o cenas, así como la logística integral del mismo (personal, mantelería y mobiliario entre otros).	N/A	En el periodo presentado no se ha solicitado realización de servicios especiales.
24	Teniendo en cuenta que el contrato a suscribir puede generar situaciones de riesgo para la Dirección de Inteligencia Policial, en lo relacionado con la seguridad del personal y de las instalaciones, dicha dirección se reserva el derecho de autorizar o restringir el ingreso del personal a las instalaciones. En consecuencia, el arrendatario y sus empleados deberán permitir y facilitar la realización de los estudios de credibilidad y confiabilidad en todo momento, así como las demás actividades que resulten necesarias para garantizar la plena identificación del personal que prestará el servicio, quienes deberán suscribir el correspondiente compromiso de reserva antes de ingresar a las instalaciones.	SI	Durante el presente mes, se han solicitado los estudios de credibilidad y confianza mediante comunicación oficial de N°. GS-2026-039562-DIPOL y GS-2026-042762-DIPOL, brindando por parte de esta supervisión una respuesta oportuna por medio de solicitudes realizadas a tiempo e informando a la empresa contratista el personal autorizado para laboral en la cafetería de forma verbal.
25	El arrendatario y los empleados deberán acatar los protocolos de seguridad de la Dirección de Inteligencia Policial establecidos. • Los visitantes deberán portar la identificación de visitante o el carné institucional de forma visible. • No está permitido al personal visitante el ingreso de equipos electrónicos, dispositivos de cómputo o almacenamiento de uso personal a las instalaciones de la dirección de inteligencia. • El contratista deberá hacer diligenciar los compromisos de reserva de los empleados del restaurante que por razones de sus funciones puedan llegar a conocer y/o tener acceso a información de inteligencia. Tener presente las condiciones plasmadas en el protocolo de ingreso a las instalaciones de la dirección de inteligencia policial.	SI	El contratista y demás empleados de la cafetería diligenciaron los compromisos de reserva, dando conocimiento de la reserva legal y los compromisos adquiridos para salvaguardar la seguridad de la información de la Dirección de Inteligencia.
26	El contratista se compromete a que el personal que labore en la cafetería esté debidamente dotado de vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).	SI	Los funcionarios de la cafetería están debidamente uniformados con los elementos de higiene necesarios para la prestación del servicio.
27	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad del contratista	SI	El contratista asume la total responsabilidad descrita en el ítem. A la fecha no se ha reportado alguna infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales previstas antes y durante el presente contrato.
28	Colocar las señales y avisos exigidos por las normas de seguridad industrial y la administradora de riesgos profesionales.	SI	Se realizó inspección del cumplimiento a las cláusulas del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, identificando las señalizaciones y avisos exigidos por las normas de seguridad industrial y la administradora de riesgos

			profesionales, quedando como soporte la comunicación oficial GS-2026-042042-DIPOL. Por lo tanto, se da cumplimiento a la cláusula establecida en este numeral.
29	El propietario del establecimiento de comercio (arrendatario) dentro de los cinco primeros días siguientes al inicio de la ejecución del contrato, en forma escrita deberá enviar la información y fotocopias de las hojas de vida, contratos y documentación exigida de la contratación de cada uno de los empleados. En caso de desvinculación de los empleados, debe informar por escrito la novedad, indicando la identidad del reemplazo y remitiendo la documentación, hoja de vida y contrato del nuevo empleado al supervisor del contrato.	SI	La contratista, realizó entrega de documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, remitiendo las hojas de vida de los funcionarios vinculados laboralmente a la empresa IPZ BY PASSION SAS.
30	El propietario del establecimiento de comercio (arrendatario) debe cumplir por su cuenta y costo, las obligaciones generadas en el pago de los aportes parafiscales, prestaciones sociales y demás costos que se generen en la relación laboral con los trabajadores que contrate para la prestación del servicio, de lo anterior debe remitir por escrito al supervisor del contrato dentro de los treinta (30) días siguientes a la iniciación de la ejecución del contrato fotocopias de las constancias de afiliación de los empleados al régimen pensional, de seguridad social y administradora de riesgos profesionales. Deberá remitir de forma mensual los aportes parafiscales del personal que tiene contratado y en el evento de cambios deberá inmediatamente actualizarlo y entregar copias al supervisor del contrato, de igual forma debe garantizar el pago puntual de los salarios, prestaciones sociales y demás emolumentos de Ley.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, anexando la planilla de aportes en línea de 09 trabajadores y certificados de afiliación a EPS, Caja de Compensación y ARL de numero 94389032.
31	El contratista estará obligado a obtener, aportar y entregar al supervisor del contrato la licencia sanitaria de funcionamiento vigente del restaurante, expedida por la autoridad competente, dentro de los tres (3) meses calendario siguientes al inicio de la ejecución del contrato suscrito con la Dirección de Inteligencia Policial (DIPOL). No obstante, en el evento en que dicho trámite sea adelantado y culminado con anterioridad al plazo señalado, el documento deberá ser remitido de manera inmediata a la supervisión del contrato, para los fines administrativos y de control correspondientes.	SI	Se realiza acompañamiento a la visita realizada por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá el 08/09/2026, asistiendo el Grupo de Infraestructura, Gestión Ambienta y Seguridad y Salud en el Trabajo, se deja como evidencia, el acta No. AS02N-205275, entregada por la señora Fulvia Esperanza Perdomo Nieto. Mediante mensaje de datos S/N, la contratista remitió el formato AS14N199085.
32	El contratista deberá asistir en forma obligatoria y sin dilataciones a las reuniones a que sea citado para adelantar actividades de seguimiento y control en cuanto a la calidad y condiciones del servicio de restaurante y cafetería.	SI	El contratista ha asistido a las diferentes reuniones convocadas para las actividades de seguimiento del contrato.
33	El contratista deberá realizar controles semestrales a sus empleados en cuanto a examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, los presentes exámenes de laboratorio, que se encuentran

			en los exámenes médicos laborales de ingreso de cada personal.
34	El contratista se compromete a tener en forma permanente dentro de su stand el personal necesario para atender el servicio de cafetería y restaurante de la dirección de inteligencia policial, calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con cuatro meseros tiempo completo durante la jornada y un jefe de cocina.	SI	La cafetería ha tenido el personal necesario para la atención del servicio.
35	El arrendatario deberá cumplir los horarios de atención al público y de ingreso de proveedores en coordinación con el jefe de seguridad de las instalaciones y bajo la supervisión del personal de seguridad permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Para el cumplimiento y supervisión de estas obligaciones el arrendatario deberá nombrar un administrador de tiempo completo y comunicar por escrito su identidad en la fecha de iniciación del plazo de ejecución del presente contrato.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, designando como administrador de tiempo completo al señor Santiago Gaitán Pulido, garantizando el cumplimiento de los horarios de atención al público y de ingreso de proveedores en coordinación con el jefe de seguridad de las instalaciones y bajo la supervisión del personal de seguridad permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.
36	El contratista deberá garantizar que los víveres, insumos y productos que se suministren al interior de la Dirección de Inteligencia Policial, sean transportados y entregados por parte de los proveedores, en empaques adecuados y bajo condiciones aceptables para su consumo.	SI	El contratista garantiza que los víveres, insumos y productos que se suministran al interior de la Dirección de Inteligencia son transportados y entregados en paquetes adecuados y bajo condiciones aceptables para su consumo. Esta supervisión constató el cumplimiento de este ítem en el punto de recepción de la Dirección de Inteligencia Policial.
37	El contratista debe presentar, dentro de los treinta (30) días siguientes al inicio de la ejecución del contrato, al supervisor del contrato, un listado escrito de los proveedores, en el cual se indique el tipo de alimento, insumo o materia prima suministrada, así como la dirección y la identificación del establecimiento de comercio o de la sede social de la empresa proveedora. En caso de que se vinculen nuevos proveedores durante la ejecución del contrato, estos deberán ser relacionados y reportados por escrito, remitiendo la correspondiente información al área administrativa, para su conocimiento y control.	SI	La empresa contratista, realizó entrega de documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, documento relacionando con un total de 06 proveedores.
38	El arrendatario deberá permitir la revisión y controles permanentes a la prestación del servicio, la utilización de equipos, aseo de instalaciones y demás aspectos que considere el supervisor del contrato, deben ser sometidos a control y vigilancia para garantizar el suministro de alimentos sanos y nutritivos que no afecten la salud de los usuarios.	SI	El contratista ha permitido la revisión y controles para la correcta prestación del servicio, garantizando el suministro de alimentos sanos y nutritivos, sin que al momento se conozcan casos de afectación a la salud por parte de usuarios del restaurante y cafetería.

<table>
<tr><td>39</td><td>El contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades, y autoridades ambientales y sanitarias a la dirección. para ello el supervisor notificará previamente al contratista de las fechas estipuladas para auditorias.</td><td>N/A</td><td>Al momento no se han tenido auditorías ambientales; sin embargo, el contratista realizó solicitud a Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con el fin de dar cumplimento a al ítem 31 del contrato No. 04-1-10002-2026.</td></tr>
<tr><td>40</td><td>El contratista deberá garantizar, mínimo una línea de comida saludable, ajustada a los diferentes hábitos de alimentación, formas de ejercicio físico, tipos de trabajo, la relación con el medio ambiente y las características socioeconómicas, de la Dirección de Inteligencia Policial.</td><td>SI</td><td>El contratista cuenta con una variedad de comida saludable, el cual cumplen con las diferentes exigencias de componentes nutricionales.</td></tr>
<tr><td>41</td><td>El contratista se compromete a ofrecer adicionalmente un postre, con el almuerzo durante el transcurso de todos los días de la semana.</td><td>SI</td><td>La empresa contratista, vienen realizando entrega de postre como acompañamiento del almuerzo. Lo anterior, ha sido constatado de manera física por parte de la supervisión del contrato.</td></tr>
<tr><td>42</td><td>El contratista se compromete a suministrar alimentos saludables de acuerdo a lo contemplado en la estrategia 4d “afectiva, espiritual, física y mental” con el fin de brindar al personal policial alimentos saludables que permitan el mejoramiento de su calidad de vida.</td><td>SI</td><td>El contratista cuenta con una variedad de comida saludable, el cual cumplen con las diferentes exigencias de componentes nutricionales.</td></tr>
<tr><td>43</td><td>EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad y profesionalismo del servicio de cafetería y restaurante para los funcionarios de la dirección de inteligencia policial y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de un (01) año en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos de cafetería. dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contratos (debe de incluir la calificación del servicio).</td><td>SI</td><td>La empresa contratista, realizó entrega de documentación requerida con respecto a la acreditación de experiencia, en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026,</td></tr>
<tr><td>44</td><td>NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el contratista deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, como se relaciona a continuación:

GRUPO MÍNIMO DE TRABAJO

<table>
<tr><th>CANTIDAD DE PROFESIONALES</th><th>NIVEL PROFESIONAL</th><th>TÍTULO PROFESIONAL</th></tr>
<tr><td>1</td><td>CURSO DE COCINA Y/O CAPACITACIÓN A FIN</td><td>(CURSO DE COCINA Y/O CAPACITACIÓN A FIN)

FORMACIÓN ACADÉMICA.

EL CONTRATISTA DEBERÁ ACREDITAR FORMACIÓN ACADÉMICA MÍNIMA CON TITULACIÓN EN CURSO DE COCINA Y/O CAPACITACIÓN AFÍN CON UNA INTENSIDAD HORARIA SUPERIOR A 40 HORAS. PARA LO CUAL DEBERÁ ANEXAR CERTIFICADO DE GRADO DE ENTIDADES AVALADAS POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN</td></tr>
</table>
</td><td>SI</td><td>La empresa contratista, realizó entrega de documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026, donde se evidencia los certificados de manipulación de alimentos y estudio de nivel técnico del señor señor Juan Carlos Araque Ruiz, anexando experiencias que lo certifican en actividades de cocina, producción de alimentos, desempeñándose como chef y jefe de producción entre febrero de 2024 y diciembre de 2025.</td></tr>
</table>

			NACIONAL Y/O MINISTERIO DEL TRABAJO.	
	5	MESERO Y/O MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	EL CONTRATISTA DEBERÁ ACREDITAR FORMACIÓN ACADÉMICA, MEDIANTE LA ACREDITACIÓN DE MÍNIMO 01 CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, EL CUAL SERÁ VERIFICADO MEDIANTE PRESENTACIÓN DE DIPLOMAS Y/O ACTAS DE GRADO Y/O CERTIFICADOS DE LOS CURSOS.		

NOTA 1: El proponente deberá anexar a la propuesta lo relacionado en el grupo mínimo de trabajo solicitado, con el fin de habilitar la propuesta.

GRUPO MÍNIMO DE TRABAJO (PROFESIONALES)

La Dirección de Inteligencia de la Policía Nacional – DIPOL podrá solicitar el cambio del personal ofrecido en cualquier momento a partir de la suscripción del contrato y el mismo podrá ser sustituido por el proponente por uno con iguales o mejores capacidades, condiciones y calificaciones a las presentadas en la oferta.

NOTA 2: En caso de ser profesional extranjero deberá presentar certificado de homologación de su título profesional ante el ministerio de educación nacional de Colombia.

EN TODOS LOS CASOS SE TENDRÁN EN CUENTA LAS CONSIDERACIONES Y REQUISITOS COMO SE ANOTA:

- Los títulos obtenidos en estudios a nivel de pregrado, posgrado, técnico o tecnólogo. los cuales deberán acreditar los proponentes con los diplomas y/o actas de grado de los respectivos títulos. en caso de que alguno de los títulos haya sido otorgado por una institución de educación superior extranjera o por una institución legalmente reconocida por la autoridad competente en el respectivo país para expedir títulos de educación superior, deberán venir convalidados ante el ministerio de educación nacional. este proceso constituye un reconocimiento que el gobierno colombiano hace del diploma otorgado por una institución extranjera y así establece una equivalencia acorde con la legislación nacional.

El personal que por fuerza mayor deba ser reemplazado durante la ejecución del contrato, tendrá que ser sustituido por otro que reúna las mismas o superiores calidades y experiencia de acuerdo con el estudio previo y lo descrito en las obligaciones del contratista, previa verificación y aprobación de la supervisión.

45	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL** El personal que atenderá y/o prestará los servicios de cafetería y restaurante de la dirección de inteligencia policial, deberá tener la respectiva experiencia en atención y servicio al público, desarrollo	SI	La empresa contratista, realizó entrega de documentación requerida en el marco del contrato No. 04-1-10002-2026,

	de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación de certificados de experiencia expedidos por entidades y/o empresas a las cuales les haya prestado los servicios con anterioridad. **PROFESIONALES SOLICITADOS:** **COCINERO Y/O CAPACITACIÓN A FIN** **CRITERIO** **EXPERIENCIA ESPECÍFICA** COMO COCINERO, CHEF Y/O JEFE DE COCINA, CON CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y LA PLANIFICACIÓN DE MENÚS. SE **REQUIERE AL MENOS UNA (1)** CERTIFICACIÓN QUE ACREDITE DICHA EXPERIENCIA, EXPEDIDA POR LA EMPRESA O ENTIDAD PÚBLICA O PRIVADA EN LA QUE SE HAYA DESARROLLADO LA ACTIVIDAD, LA CUAL DEBERÁ DEMOSTRAR UNA EXPERIENCIA MÍNIMA DE SEIS (6) MESES, EJECUTADA DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES (3) AÑOS, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA. **MESERO Y/O MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** **CRITERIO** **EXPERIENCIA ESPECÍFICA** COMO MESERO, CON CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICA EN LA ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS. SE REQUIERE EXPERIENCIA ESPECÍFICA INDIVIDUAL DE TRES (3) MESEROS, PARA LO CUAL EL PROPONENTE DEBERÁ **PRESENTAR MÍNIMO UNA (1)** CERTIFICACIÓN POR CADA MESERO, EXPEDIDA POR LA EMPRESA O ENTIDAD PÚBLICA O PRIVADA EN LA QUE HAYA DESARROLLADO SU LABOR, QUE ACREDITE UNA EXPERIENCIA MÍNIMA DE SEIS (6) MESES, EJECUTADA DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES (3) AÑOS, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA		donde se evidencia experiencia específica individual de tres (3) meseros.
46	**CAPACIDAD OPERATIVA** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería y restaurante en las instalaciones de la dirección de inteligencia policial y evitar incumplimientos en la ejecución el futuro contrato, se requiere que el oferente cuente con la capacidad de personal y que esta planta de personal sea idóneo en la preparación de alimentos y atención al cliente; debe contar con la maquinaria, equipo, platería, menaje (cubiertos, suministros, transporte, mantelería y personal), para prestar el servicio de cafetería y restaurante, para lo cual el oferente deberá emitir certificación firmado por el representante legal donde manifieste que posee la capacidad operativa.	SI	El contratista cumple con el personal idóneo para la preparación de alimentos y servicio al cliente, contando con el menaje adecuado.
47	El contratista deberá garantizar que los precios ofertados en la propuesta económica se mantendrán estables por un periodo de 12 meses para los ofertados en el restaurante, respecto a los precios de los productos de cafetería, estos podrán ser modificados previa solicitud al supervisor del contrato viabilidad por parte del mismo y autorización por parte del ordenador del gasto señor director de inteligencia policial.	SI	El contratista mantiene los precios acordados, en atención a lo estipulado en el contrato.
48	El contratista deberá garantizar que todos los productos que se encuentran en la carta y publicado en el restaurante - cafetería estarán siempre disponibles y con inventario para su rotación.	SI	Se evidencia una tabla de precios visible al público donde se encuentran todos los productos que comercializan por parte de la empresa contratista
49	El contratista garantizará que en jornada de 15:00 horas hasta las 18:30 horas se mantendrá una persona en cocina para garantizar la calidad de las comidas ligeras	SI	El contratista garantiza un cocinero para atender los diferentes requerimientos para una buena calidad del servicio.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA:

1. Se solicita mediante comunicación oficial No. GS-2026-040888-DIPOL del 30/09/2026, al Grupo de Planeación, acompañamiento de inspección de supervisión y verificación de las cláusulas contractuales del Sistema de Gestión Ambiental del restaurante y cafetería.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido **(242)** días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando **(122)** días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará al arrendador en moneda legal colombiana, el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días calendarios una vez se genere la factura electrónica. El valor correspondiente deberá cancelarse en la cuenta corriente No. 309031417 del banco BBVA, a nombre de Fondos Especiales Policía Nacional, para lo cual se enviará un enlace para el pago a través de PSE.

El valor correspondiente UN MILLÓN OCHOCIENTOS CATORCE MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS CON SESENTA Y CUATRO CENTAVOS ($1.814.340,64).

Los servicios públicos domiciliarios de gas natural se deberán cancelar a la cuenta y referencia de pago N° 61043990 del medidor N° 5008217-7208197, dentro de los plazos establecidos por las entidades prestadoras del servicio debiendo presentar copia de la factura cancelada ante el supervisor del contrato de manera mensual.

Los servicios públicos domiciliarios correspondientes a agua y energía eléctrica, deberán ser cancelados dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, por concepto de servicios públicos de agua y energía. El valor correspondiente deberá cancelarse en la cuenta corriente No. 110044000891 del banco POPULAR, a nombre de la escuela de posgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" - ESPOL.

NOTA 1: La mora por falta del pago de la renta mensual, podrá dar por terminado el contrato y acarreará un interés del uno por ciento (1%), del valor del canon mensual del contrato a celebrar por cada día de mora en cancelar el valor establecido.

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	$21.772.087,68	100%
Valor total de las entregas	$14.514.725,12	67%
Valor total facturado	$14.514.725,12	67%
Valor facturado pendiente de pago	$0	0%
Valor pagado	$14.514.725,12	67%
Valor pendiente de entrega	$7.257.362,56	33%

B. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado

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	$1.814.340,64	23/02/2026	$1.814.340,64	FEV015	$1.814.340,64	N/A	3215
N/A	$1.814.340,64	21/03/2026	$1.814.340,64	FEV016	$1.814.340,64	N/A	4284
N/A	$1.814.340,64	17/04/2026	$1.814.340,64	FEVD17	$1.814.340,64	N/A	7172
N/A	$1.814.340,64	21/05/2026	$1.814.340,64	FEVD18	$1.814.340,64	N/A	7584
N/A	$1.814.340,64	16/06/2026	$1.814.340,64	FEVD19	$1.814.340,64	N/A	4391
N/A	$1.814.340,64	16/07/2026	$1.814.340,64	FEVD20	$1.814.340,64	N/A	6596
N/A	$1.814.340,64	23/08/2026	$1.814.340,64	FEVD21	$1.814.340,64	N/A	0363
N/A	$1.814.340,64	16/09/2026	$1.814.340,64	FEVD22	$1.814.340,64	N/A	9580

4.2 Entrada de Bienes: N/A

5. RECOMENDACIONES:

1. Se reiteró a la contratista sobre el aseo permanente a los espacios donde se procesan los alimentos, de igual forma se reitera el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad con el personal que preparan los alimentos y la desinfección permanente de los elementos y lugares concurridos (bandejas, cubiertos, vasos, pocillos, mesas, sillas, barandas y vajilla) utilizado por el personal del servicio de cafetería.
2. Se recalca a la señora contratista el cumplimiento de las cláusulas contractuales, las cuales permiten el cumplimiento del objeto del contrato, recomendando que los alimentos deben estar en óptimas condiciones.
3. Mantener las fechas de vencimiento en los productos, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y calidad del producto, así mismo, prevenir riesgos de salud en el consumidor como, (Intoxicaciones alimentarias, infecciones microbiológicas, bacterias, mohos, toxinas) y enfermedades graves.
4. Se le reitera a la contratista sobre la documentación establecida en la ficha técnica del contrato 04-1-10002-2026, la cual ha sido solicitada con anterioridad y en la cual algunos ítems se deben cumplir de forma mensual en los tiempos establecidos, obteniendo respuesta por el contratista de manera oportuna, antes de los 05 primeros días de cada mes.
5. Se le recuerda a la contratista, que remitirá a la Supervisora del contrato los soportes del pago de los servicios de manera oportuna, de acuerdo a lo estipulado en el contrato y en el en el anexo 2 - condiciones técnicas a la cláusula contractual N° 22.
6. Se solicita a la contratista hacer llegar los certificados de manipulación de alimentos del personal nuevo de la cafetería y toda aquella documentación establecida en el contrato.
7. Se le reitera a la contratista que deberá programar y practicar a todo el personal nuevo que se asignen para la ejecución del objeto del contrato, los exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro que sean requeridos en cumplimiento a la resolución 1843 del 25 de abril de 2025 "por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales, y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique, reemplace o sustituya.
8. Se le recuerda a la contratista el cumplimiento de entrega de los manifiestos y certificados de disposición final de residuos orgánicos y aceites los 05 primeros días de cada mes.
9. Se le recuerda a la contratista el cumplimiento del mantenimiento de las trampas de grasa, de forma mensual los 08 primeros días de cada mes.

Se recomienda a la contratista verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales relacionadas con estándares de calidad e idoneidad del servicio.

Finalmente, se le indica a la contratista que esta supervisión se encuentra en la mayor disposición de atender los requerimientos y sugerencias, que se puedan llegar a presentar en el desarrollo del contrato PN DIPOL CD No. 04-1-10002-2026.

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_____

Teniente coronel VIVIANA PATRICIA CONSUEGRA BOLIVAR
Jefe Grupo de Talento Humano (E)
Supervisora Contrato: No. 04-1-10002-2026
Correo electrónico: viviana.consuegra@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3202978495