GS-2026-010591-ESCAR 20.1

Facatativá, 04 de noviembre del 2026

Señor teniente coronel
JOHNNY HARLEY CASTILLO ESPAÑOL
Director Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo"
Facatativá Cundinamarca

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 49-1-30034-2026

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**04/10/2026**	**Hasta**	**04/11/2026**

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:

- Que mediante comunicación oficial No GS-2026-008454-ESCAR, el señor Teniente Coronel JOHNNY HARLEYCASTILLO ESPAÑOL, obrando en calidad de director de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", nombró como supervisor del contrato de arrendamiento al señor Subintendente Córdoba Abril Juan Gabriel.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: (0)**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/09/2026 al 04/10/2026, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-009484-ESCAR del 03/10/2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	PN-ESCAR No. 49-1-30034-2026
Objeto del Contrato / instrumento de	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 15.24 M2 DENOMINADO LOCAL No. 6, EL CUAL ESTA UBICADO EN LA PLAZOLETA DE COMIDAS DENTRO DE LAS

agregación de la orden de compra	INSTALACIONES DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS “ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO”, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS.
Contratista	TANIA ROJAS CERQUERA
Representante legal	TANIA ROJAS CERQUERA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$10´358.218,08
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$10´358.218,08
Plazo de ejecución inicial	El plazo inicial de la ejecución del contrato será de doce (12) meses, contados a partir de la aprobación de la garantía única de cumplimiento. NOTA 1: Al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del local sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR (NO se prorroga automáticamente). NOTA 2: El contrato podrá darse por terminado en los siguientes casos: Vencimiento del plazo establecido en el contrato. Mutuo acuerdo de las partes. Incumplimiento por parte del arrendatario de cualquiera de las obligaciones o estipulaciones pactadas en el mismo.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	04/09/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	04/09/2027
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:

- Durante el tiempo comprendido entre el inicio del contrato y del mes de octubre de 2026 el señor Subintendente Córdoba Abril Juan Gabriel en calidad de supervisor del contrato de arrendamiento Nro49-1-30034-2026, realizó

Se realizó visita de inspección al Local No. 6, arrendado a la señora **Tania Rojas Cerquera**, con el propósito de constatar la documentación exigida para la operación del servicio de cafetería y venta de comidas rápidas. Durante la jornada se verificó el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios, la correcta utilización de los elementos de protección y bioseguridad, el adecuado manejo de los puntos ecológicos y áreas de almacenamiento temporal de residuos, la calidad, estado y fecha de vencimiento de los productos ofertados, así como el pago oportuno de los servicios públicos, canon de arrendamiento y aportes al Sistema de Seguridad Social del personal vinculado.

- De igual manera, se efectuó supervisión al tratamiento y disposición final de los residuos generados por las trampas de grasa, verificando además la ejecución de las actividades correspondientes al programa de control integrado de plagas y las labores de limpieza y saneamiento del establecimiento, garantizando el cumplimiento de las condiciones requeridas para su adecuado funcionamiento

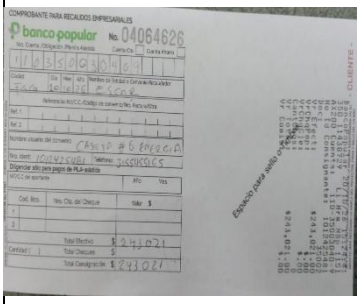
2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		**CUMPLIO**	**OBSERVACIONES**
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u den de compra)			
1	Recibir en calidad de arrendamiento el espacio físico denominado **Local No. 6** el cual está ubicado en la plazoleta de comidas dentro de las instalaciones de la Escuela Nacional de Carabineros “Alfonso López Pumarejo” destinado para el servicio de cafetería y comidas rápidas.	SI	Se entrega el local en óptimas condiciones de uso.
2	El ARRENDATARIO deberá sostener los precios y productos del portafolio de servicios presentado en la oferta, haciendo ajustes únicamente bajo criterios justificados, previo aviso al supervisor del contrato y se debe mantener en disponibilidad para su comercialización durante el plazo de ejecución del contrato	SI	Se verifico el cumplimiento de los precios y productos establecidos sin presentar novedad
3	El ARRENDATARIO deberá publicar mediante avisos los combos promociones y ofertas del día, entre otros.	SI	Se verifico el cumplimiento de la publicación de combos sin novedad.
4	El ARRENDATARIO se compromete a NO vender bebidas alcohólicas, derivados del tabaco.	SI	Se verifico el cumplimiento de la obligación evidenciando que no se comercializan bebidas alcohólicas.
5	El ARRENDATARIO se compromete a NO colocar en funcionamiento máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorias.	SI	Se evidencia que no se encuentra en funcionamiento maquinas de juego y azar
6	El ARRENDATARIO se compromete a NO expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	SI	Se constata que no se expenden sustancias psíquicas

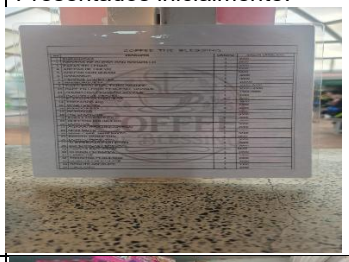
7	El ARRENDATARIO deberá realizar las consignaciones correspondientes al pago del canon de arrendamiento dentro de los cinco (5) días calendario a partir de la aprobación de la garantía única, realizando la consignación conforme a la fecha de inicio del mismo, realizando la consignación a la siguiente cuenta. **Nombre:** Fondos Especiales de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo". **NIT:** 800141208-1 **Entidad Financiera:** Banco Popular **Tipo de cuenta:** Corriente **Número de cuenta:** 350030268 **Código de recaudo:** 1-2 Arriendos Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento, el ARRENDATARIO deberá entregar al supervisor del contrato copia de la consignación y del comprobante de pago de la planilla de seguridad social (ARL, AFP y EPS) correspondiente al arrendatario y a sus empleados, para efectos de control y seguimiento. El incumplimiento del plazo establecido para el pago del canon de arrendamiento generará un interés moratorio equivalente al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor adeudado, por cada día calendario de retraso. La reincidencia en tres (3) ocasiones en el retardo del pago del canon constituirá causal de terminación del contrato por parte de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo". **NOTA:** Las consignaciones de pago del canon de arrendamiento serán cargadas por el arrendatario a la plataforma SECOP II del contrato correspondiente. **Forma de pago de los servicios públicos** El pago de los servicios públicos de energía eléctrica y acueducto, estarán a cargo del arrendatario, el valor correspondiente será consignado, así: e: Fondos Especiales de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo". 800141208-1 d Financiera: Banco Popular e cuenta: Corriente o de cuenta: 350030268 de recaudo: 1-2 Arriendos (Servicio de energía y/o acueducto) Este pago se deberá realizar durante los cinco (05) días calendario siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, entregada por el Supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos (energía y/o acueducto), el incumplimiento a esta obligación dentro del plazo estipulado acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por treinta (30) días calendario. Una vez efectuado el pago de los servicios públicos de energía eléctrica y acueducto deberá entregar una copia de la consignación a la Tesorería de la Escuela y otra copia al supervisor del contrato para su respectivo control y seguimiento. **ENERGÍA ELÉCTRICA:** La liquidación del pago por concepto de energía eléctrica se realizará con base en las lecturas de consumo en kilovatios hora (kWh) registradas durante el mes correspondiente. **ALCANTARILLADO Y ASEO:**	SI	Realizó el pago del **canon de arrendamiento por un** valor de $ 863.184,00 el cual fue cancelado dentro de los tiempos establecidos el día 02/10/2026. 

	La liquidación del pago por los servicios de alcantarillado y aseo se efectuará tomando como referencia el valor de la factura bimestral del servicio, el cual se dividirá entre las treinta y una (31) edificaciones que conforman la Unidad. Posteriormente, el valor resultante se dividirá entre los seis (6) locales y 02 locales ubicados en el sector de talleres que integran la plazoleta de comidas y que se benefician de dichos servicios. **MEDIDORES:** Se aplicará lo dispuesto en el numeral 2.2 del Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020, *"Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional"*, el cual establece que*: "El inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal (…)"*. En cumplimiento de lo anterior, la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", en su calidad de entidad arrendadora, deberá garantizar, antes del inicio del contrato de arrendamiento, la instalación y adecuado funcionamiento de los respectivos medidores, asegurando su calibración, mantenimiento preventivo y correctivo, con el fin de garantizar la veracidad en las lecturas de consumo (kWh y m³). **NOTA 1:** El supervisor del contrato será el encargado de tomar mensualmente la lectura de cada medidor, con el fin de determinar la fecha y lectura inicial a partir de la cual se efectuará el cobro correspondiente al consumo registrado. **NOTA 2:** Los demás servicios adicionales, tales como gas natural, televisión, telefonía, internet, entre otros que el arrendatario llegare a instalar con previa autorización de la Escuela Nacional de Carabineros, deberán ser cancelados oportunamente por el ARRENDATARIO, conforme a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio. El arrendatario deberá, además, entregar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, para efectos de control y seguimiento.		
8	**Forma de pago de los servicios públicos** El pago de los servicios públicos de energía eléctrica y acueducto, estarán a cargo del arrendatario, el valor correspondiente será consignado, así: Nombre: Fondos Especiales de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo". NIT: 800141208-1 Entidad Financiera: Banco Popular Tipo de cuenta: Corriente Número de cuenta: 110350030409 Código de recaudo: 1-2 Arriendos (Servicio de energía y/o acueducto) Este pago se deberá realizar durante los cinco (05) días calendario siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, entregada por el Supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos (energía y/o acueducto), el incumplimiento a esta obligación dentro del plazo estipulado acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por treinta (30) días calendario. Una vez efectuado el pago de los servicios públicos de energía eléctrica y acueducto deberá entregar una copia de la consignación a la Tesorería de la Escuela y otra copia al supervisor del contrato para su respectivo control y seguimiento.		Realizó el pago del **servicio público de energía por un valor de** $ 243.021 pagado el 20/10/2026 

	ENERGÍA ELÉCTRICA: La liquidación para el pago de la energía eléctrica se realizará con relación a las lecturas de consumo en kWh consumidos durante el mes. **ALCANTARILLADO Y ASEO:** La liquidación para el pago del servicio de alcantarillado y aseo se realizará teniendo en cuenta el valor de la factura bimensual del servicio, dividido dentro de las treinta y un (31) edificaciones con que cuenta la Unidad y este a su vez dividido entre los seis (06) locales que conforman la plazoleta de comidas que se benefician de este servicio. **MEDIDORES:** Se aplicará lo dispuesto en el numeral 2.2 del Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020, *"Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional"*, el cual establece que*: "El inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal (…)"*. En cumplimiento de lo anterior, la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", en su calidad de entidad arrendadora, deberá garantizar, antes del inicio del contrato de arrendamiento, la instalación y adecuado funcionamiento de los respectivos medidores, asegurando su calibración, mantenimiento preventivo y correctivo, con el fin de garantizar la veracidad en las lecturas de consumo (kWh y m³). **NOTA 1:** El supervisor del contrato será el encargado de tomar mensualmente la lectura de cada medidor, con el fin de determinar la fecha y lectura inicial a partir de la cual se efectuará el cobro correspondiente al consumo registrado. **NOTA 2:** Los demás servicios adicionales, tales como gas natural, televisión, telefonía, internet, entre otros que el arrendatario llegare a instalar con previa autorización de la Escuela Nacional de Carabineros, deberán ser cancelados oportunamente por el ARRENDATARIO, conforme a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio. El arrendatario deberá, además, entregar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, para efectos de control y seguimiento.		
9	El arrendatario deberá certificar por escrito que mantendrá indemne a la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se origine en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vincule a la ejecución del contrato, cumpliendo con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, como son salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, parafiscales y riesgos laborales, teniendo en cuenta el decreto 1607 del 2002, por lo cual deberá presentar al Supervisor del Contrato de manera mensual dentro de los diez primeros días del cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de sus empleados, teniendo en cuenta la ley 789 de 2002 art 50 aportando planillas de del último pago de los aportes de salud y pensiones , fecha de pago verificable acorde decreto 1670 de 2007. Es de anotar que el objeto contractual se realizara en una Instalación Policial.	SI	señora Tania Rojas Cerquera identificada con la cédula de ciudadanía Nro. 1012425481, arrendataria del local Nro. 6 cafetería y comidas rápidas. Planilla Pago Simple con referencia de pago Planilla independiente Nro. 1085365066 del 27/10/2026. Planilla pago simple con referencia de pago 901045839 de 03-09-2026 correspondiente a la señora Gloria María Romero Bustos identificada con cedula Nro 51693421 empleada del local Nro 6 cafetería y comidas rápidas.
10	El ARRENDATARIO se compromete a tener en forma permanente el personal necesario que atenderá el servicio de cafetería en la plazoleta de comidas, para prestar un servicio con calidad y dentro de los horarios establecidos, siendo personal calificado e idóneo que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, deben estar en las horas más concurridas 02 funcionarios como mínimo para la atención de los clientes.	SI	Se evidencia cumplimiento de lo establecido en la obligación contando con el personal necesario
11	El arrendatario deberá hacerle entrega al supervisor del contrato, dentro de los ocho (08) días siguientes a la firma del contrato, la siguiente documentación del personal: • Copia del contrato.		Pendientes por ser entrados por parte del arrendatario.

	• En caso de que el arrendatario contrate personal extranjero deberá presentar el PET el permiso especial de permanencia (PEP) y el permiso de protección temporal (PPT) son mecanismos de regularización migratoria para ciudadanos venezolanos en Colombia. • Hoja de vida • Fotocopia de cedula de ciudadanía legible y ampliada al 150%. • Certificar que cuenta con experiencia mínima de dos (01) años en el desarrollo de actividades relacionadas con el servicio. • Exámenes de médicos (Coprológico, Frotis de uñas, Frotis Faríngeo con cultivo, coproparasitológico y serología), no mayor a un (01) mes de su expedición. • Carné de vacunación vigente (hepatitis B y tétano). • Examen médico ocupacional Certificado de ingreso • Certificado de antecedentes judiciales expedidos por la Policía Nacional, no mayor a un (01) mes de su expedición. • Certificado de antecedentes disciplinarios expedidos de la Procuraduría General de la Nación, no mayor a un (01) mes de su expedición. • Certificado de antecedentes fiscales expedidos por la Contraloría General de la República, no mayor a un (01) mes de su expedición. • Certificado que no posee a la fecha pago pendientes de registrados en SIMIT por concepto de Multas y Sanciones por Infracciones de Tránsito, no mayor a un (01) mes de su expedición. • Certificado que no posee el pago pendiente de multas a que refiere la Ley 1801 de 2016, del Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas – RNMC, no mayor a un (01) mes de su expedición. • Planilla de aportes a seguridad social (ARL, EPS, AFP), aportes parafiscales. • Certificado de la realización de un curso como mínimo de 50 horas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con mínimo un año de vigencia. • Certificado de la realización de un curso como mínimo de 50 horas de Atención al cliente con mínimo un año de vigencia	SI	
12	El ARRENDATARIO deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la Secretaría de Salud y/o entidades adscritas, del personal que labora, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio.	SI	Se le informa al contratista cumplir con las especificaciones técnicas del ítem requerido.
13	**MANEJO DE MATERIAS PRIMAS** La materias primas e insumos para la elaboración de los alimentos deberán cumplir con los siguientes requisitos: 1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 2. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. 3. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. 4. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos, no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. 5. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración (estibas o estantes).	SI	Se evidencia que el arrendatario cumple con las especificaciones técnicas del ítem requerido. 

	6. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. 7. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos. 8. El arrendatario destinará un operario (en caso de aplicar) para cumplir con labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilaciones libres de arácnidos y roedores. 9. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas al interior. 10. Lo vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garantice la buena calidad. 11. Los productos alimenticios envasados que presenten coloración, hongos. Los huevos rotos o con manchas de sangre.		
14	**PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN** El ARRENDATARIO y todo el personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste. 2. Lavado de manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. 5. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 6. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 7. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos. 8. Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. 9. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor) a la hora de ser expedido al consumidor. 10. Deberán descartarse los alimentos que cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces de roedores y otros animales. 11. Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados,	SI	Se evidencia que el arrendatario cumple con las especificaciones técnicas del ítem requerido.

	entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. 12. Se deberán comprar y expedir al consumidor alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de consumo. 13. En caso del que el personal que presta el servicio de atención de cafetería presente signos de enfermedades o quebrantos en la salud, el supervisor podrá exigir se tomen exámenes para verificar y establecer el riesgo que puede presentar en la comunidad. 14. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. 15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento. 16. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infecto-contagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.		
15	**HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO** El horario para la atención al público para la prestación del servicio será, así: **LUNES A VIERNES:** A partir de las 06:30 horas hasta las 19:00 horas. **SÁBADO:** A partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas. **DOMINGO Y FESTIVOS:** A partir de las 07:30 horas hasta las 17:00 horas.	SI	Se evidencia que el arrendatario cumple con las especificaciones técnicas del ítem requerido.
16	**HORARIO DE INGRESO DE LOS PROVEEDORES** El horario para el ingreso de elementos, productos y proveedores se realizará en horarios de 08:00 A.M a 11:00 A.M, bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, todos los días y en coordinación con el Supervisor del contrato, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así como la verificación de antecedentes de las personas que realicen esta actividad. El arrendatario informara a los proveedores cualquier eventualidad (ceremonias y eventos adelantados por la Escuela en el cambio de horario para el ingreso a las instalaciones.	SI	Se evidencia que el arrendatario cumple con las especificaciones técnicas del ítem requerido, cumple con el horario establecido
17	El ARRENDATARIO, se compromete a entregar de manera mensual la relación del personal previsto para la prestación del servicio con el respectivo certificado y planilla de pago a EPS, Pensiones y ARL y PARAFISCALES indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos).	SI	Se evidencia que el arrendatario cumple con las especificaciones técnicas del ítem
18	**LISTADO DE PRECIOS** El arrendatario deberá **PUBLICAR LA LISTA DE PRECIOS** de todos los productos, elementos y servicios en un lugar visible en las instalaciones de la Escuela donde está ubicado el local. El arrendatario se compromete a ofrecer precios los cuales deberán estar acordes a los del mercado y presentados en la **oferta** sin generar sobrecostos cuando se vaya a prestar al público. La lista de precios deberá estar autorizada y firmada por el supervisor del contrato y la Dirección de la Escuela. Los cambios o ajustes a los precios publicados se realizarán previa solicitud y autorización a la Dirección de la Escuela, previo concepto de viabilidad del supervisor del contrato.	SI	Se verifica que los precios sean iguales a los de la oferta Presentados inicialmente. 
19	El ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniforme, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros guantes	SI	

	tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).		
20	El ARRENDATARIO y las personas que prestarán el servicio, serán objeto del estudio de seguridad, reservándose la Dirección de Protección y Servicios Especiales el derecho frente al arrendatario a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres días hábiles siguientes a la notificación. En el evento que realice cambios de personal, deberá informar a la supervisión anexando los documentos anteriormente exigidos y antes de iniciar labores deberá contar con el respectivo estudio de seguridad efectuado por la Policía Nacional.	SI	Se le informa al contratista cumplir con las especificaciones técnicas del ítem
21	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de Ley, conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos.	SI	se le informa al arrendatario cumplir con las especificaciones y obligaciones del ítem requerido
22	EL arrendatario se compromete queda prohibido contratar menores de edad, los empleados deben tener todos los requerimientos que exigen la Ley.	SI	Se evidencia que el arrendatario cumple con las especificaciones técnicas del ítem requerido.
23	El ARRENDATARIO se compromete a devolver el espacio arrendado, en óptimas condiciones de uso y conservación, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Una vez el arrendatario culmine su contrato, deberá certificar por escrito que devuelve el inmueble y equipamiento entregado en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela el cual será verificado por parte del jefe Grupo Logístico de la unidad
24	El ARRENDATARIO se compromete a mantener en excelente estado de aseo, de presentación y organización el sitio objeto del contrato, así como todos sus elementos de dotación, equipos y utensilios para la óptima atención.	SI	Se evidencia que el arrendatario cumple con las especificaciones técnicas del ítem
25	El ARRENDATARIO se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios para su funcionamiento; así mismo, se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa de esta institución.	SI	Se evidencia el cumplimiento de las obligaciones en el ítem, no se evidencia modificaciones
26	El ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios.	SI	se evidencia el cumplimiento de las medidas de seguridad y salud en el trabajo contando con las señalizaciones.
27	El ARRENDATARIO se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, auditorias, etc.).	SI	Se evidencia que el arrendatario cumple con las especificaciones técnicas del ítem
28	El ARRENDATARIO deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio de la cafetería, para dar cumplimiento a su	SI	Se le informa al contratista cumplir con las especificaciones técnicas del ítem requerido.

	obligación contractual liberando de hecho a la Policía Nacional de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas.		
29	El ARRENDATARIO se compromete a mantener equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes en su personal con énfasis en seguridad industrial.	SI	Se le informa al contratista cumplir con las especificaciones técnicas del ítem requerido. El arrendatario cuenta con extintor.
30	El arrendatario y sus empleados no deberán realizar al interior de local arrendado, sonidos, ruidos, fiestas, reuniones o eventos similares que generen molestia por su impacto auditivo y comportamiento contrarios a la convivencia ciudadana.	SI	Se le informa al contratista cumplir con las especificaciones técnicas del ítem requerido.
31	Los equipos extras que requieran el arrendatario para la organización y el desarrollo de la actividad, para la cual está destinado el local tomado en arriendo, serán aportados por el arrendatario para el ingreso de estos deberá tener autorización por el supervisor del contrato.	SI	Se le informa al contratista cumplir con las especificaciones técnicas del ítem requerido.
32	No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.	SI	Se le informa al contratista cumplir con las especificaciones técnicas del ítem requerido.
33	**ASEO Y LIMPIEZA:** 1. El arrendatario se compromete a mantener en prefecto estado de aseo y orden, en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del local arrendado, así como todos los elementos utilizados para una óptima atención. 2. Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. 3. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. 4. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para el aseo y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos escobas, desinfectantes y demás que se requieran, verificación que se adelante por parte del supervisor del contrato con el fin de verificar las condiciones de los mismos en cumplimiento a las normas ambientales. 5. El arrendatario **se compromete** a realizar y presentar al supervisor del contrato los soportes de Control de plagas y roedores de forma trimestral contados a partir del inicio del contrato. 6. Deberá contener canecas dentro del stand para el manejo de los desperdicios o productos que sobran del cual dispondrán de acuerdo en los contenedores de residuos basura ubicado en la parte baja (CENTRO DE ACOPIO) cerca a los talleres de la Unidad.	SI	se le informa a la contratista cumplir con estas obligaciones se pasó revista al local verificando que cumpla con este ítem. 
34	**DESINFECCIÓN** El arrendatario deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en la concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables, teniendo en cuenta lo siguiente: 1. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 2. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado. Después estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes.	SI	Se informa a la contratista cumplir con esta obligación.

	3. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. 4. Los equipos y utensilios de cocina en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 5. Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 6. Las mesas de trabajo deben ser de material no poros (aluminio). 7. El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento y de calidad. 8. Garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento un impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigente.		
35	**SEGURIDAD DE LAS INSTALACIONES** El arrendatario se **compromete** y deberá mantener las condiciones mínimas de seguridad como lo es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el arrendatario o el personal designado por el mismo.	SI	Se informa a la contratista cumplir con esta obligación Se paso revista al local verificando que cumpla con este ítem
36	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS** Efectuar programas trimestrales de fumigación, dando cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII Y XI de la ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Certificación por empresa autorizada por la secretaria de Salud. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Cundinamarca, según decreto 1843 de 1991.	pendiente	Se le informa a la arrendataria la fumigación del local para el día 04 de diciembre, de lo cual debe entregar el certificado
37	**CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS** El arrendatario debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en temas de educación sanitaria y manipulación de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del arrendatario y podrá ser efectuada por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias competentes. Para tal efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. De igual forma deberá dar cumplimiento a las capacitaciones requeridas como mínimo para dar inicio a la ejecución del contrato, relacionadas en los requisitos de competencia de los contratistas.	Pendiente	Se informa a la contratista cumplir con esta obligación
38	EL ARRENDATARIO contribuirá a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados de los alimentos, el arrendatario será el único y directo responsable.	SI	Se informa a la contratista cumplir con esta obligación Se paso revista al local verificando que cumpla con este ítem.

<table>
<tr><td></td><td>El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el decreto 3075 de 1997 emanado del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que lo modifique o adicionen.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>SISTEMA GESTION AMBIENTAL</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:
El arrendatario se comprometerá en presentar el plan de gestión integral de residuos aprovechables – no peligrosos, (el cual se deberá entregar 15 días después de la firma del contrato), donde establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos.
Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores.
El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos y presentar al supervisor del contrato de manera mensual el certificado de disposición adecuada de residuos originados por alimentos crudos y preparados donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino o cualquier animal de consumo humano.
El arrendatario 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.</td><td>SI</td><td>Se le informa al arrendatario informar de manera mensual sobre el adecuado manejo de los residuos generados.

Cuentas con los puntos ecológicos</td></tr>
<tr><td>2</td><td>SEPARACIÓN:
Todos los residuos sólidos generados en los establecimientos deben ser previamente separados y clasificados dentro del manejo integral de residuos sólidos.
De acuerdo a la resolución No. 2184 del 26/12/2019, a partir del 1 de enero del 2021, se deberá implementar el código de colores para la presentación de los residuos sólidos en bolsas u otros recipientes, en el marco de los programas de aprovechamiento del servicio de aseo de acuerdo con lo establecido en los planes de gestión integral de residuos sólidos.
El establecimiento debe disponer de recipientes y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así:
<table>
<tr><th>RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES</th><th>RESIDUOS APROVECHABLES (PLASTICO, VIDRIO, METALES, MULTICAPA, PAPEL, CARTON)</th><th>RSIDUOS NO APROVCHABLES</th></tr>
<tr><td>BOLSA COLOR VERDE</td><td>BOLSA COLOR BLANCO</td><td>BOLSA COLOR NEGR</td></tr>
</table>
El lugar donde se almacene los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos, en general su ubicación deber ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.
El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados en cumplimiento al Plan de Gestión Integral de Residuos del Complejo de la Escuela Nacional de Carabineros “Alfonso López Pumarejo”.
✓ El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.</td><td>SI</td><td>Cumple con las canecas de los colores establecidos para la recolección y almacenamientos de los residuos sólidos de acuerdo a los códigos
</td></tr>
</table>

	✓ El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela Nacional de carabineros, por lo tanto, deberá solicitar dicho documento a la oficina de planeación - ESCAR en coordinación con el supervisor del contrato. ✓ El arrendatario, se abstiene el uso del polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.		
3	**RECOLECCIÓN DE BASURAS:** El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, a la unidad de almacenamiento de basuras, debidamente separados, según la Resolución 2184 de 2019 "código de colores" y en los horarios establecidos para la misma, sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición.	SI	se informó a la contratista cumplir con esta obligación
4	**TRAMPAS DE GRASA** La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el arrendatario, el cual se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de estas; para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa como mínimo cada tres (03) meses. El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. De igual manera deberá presentar al supervisor del contrato una certificación de mencionada actividad, con una periodicidad de cada tres (03) meses, a partir de la firma del contrato teniendo en cuenta que la empresa que realice la disposición final deberá tener el permiso correspondiente por parte de la Corporación Autónoma Regional (CAR), de lo cual deberá hace entrega copia de esta certificación al Supervisor del Contrato. **Nota:** El ARRENDATARIO deberá realizar la entrega del inmueble en perfectas condiciones de aseo y pintura, de igual forma deberá quedar saneadas en su totalidad en el momento de la entrega del espacio físico correspondiente según el caso.	pendiente	Se le informa al arrendatario que debe realizar el mantenimiento de la trampa de grasa cada tres meses, de lo cual deberá entregar el certificado
5	**MANEJO DE SUSTANCÍAS QUÍMICAS:** Para el manejo adecuado de sustancias químicas el ARRENDATARIO debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo". El arrendatario debe prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, champú, desinfectantes, ambientadores, etc.) especificando los 16 ítems así: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
6	**PARTICIPACIÓN EN PROGRAMAS AMBIENTALES:** Participar en las diferentes actividades, como charlas y sensibilizaciones sobre el tema ambiental, aportando significativamente a cada uno de los programas ambientales implementados en la unidad, tales como: programa de Ahorro y Uso Eficiente del Agua, Programa de Ahorro y Uso Eficiente de la Energía, Programa Gestión Integral de Residuos Sólidos, Programa de sensibilización ambiental.	Pendiente	Se coordinará una charla para el personal del local para el mes de noviembre

	Aplicar las buenas prácticas ambientales asociadas, en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.		
7	**APLICAR LAS POLITICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PUBLICOS:** El arrendatario deberá implementar y tomar medidas para el ahorro y consumo eficiente de la energía eléctrica, teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones: • Apagar bombillas innecesarias • Desconectar electrodomésticos inutilizados. • No deje en recarga toda la noche teléfonos móviles, tabletas o demás. • Reemplace las bombillas tradicionales por ahorradoras de energía. Las bombillas fluorescentes ahorran las 3/4 partes de la energía eléctrica y duran diez veces más. • Mantener las luces apagadas durante el día. Debiendo aprovechas la luz solar, deberá hacer entrega de las bombillas que ya no funcionen al Supervisor del contrato. • La temperatura máxima de una nevera no debe superar los 5° centígrados. • Evite abrir innecesariamente la nevera por que el intercambio de aire caliente y de aire frío consume más energía. • Si tiene cocina eléctrica, use ollas de base plana para disminuir el tiempo de cocción de los alimentos. El arrendatario deberá implementar y tomar medidas para el ahorro y consumo eficiente del agua, teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones: • Enjabonar los platos con el grifo cerrado. • Manejo eficiente del recurso hídrico • Promover la recirculación del agua, mediante la implementación de técnicas o sistemas de reutilización. • Evitar la contaminación de los cuerpos de agua por la propagación de material particulado en las actividades de adecuación y mantenimiento, se debe prever la protección a los mismos mediante el recubrimiento de materiales autorizados y establecidos en la normatividad ambiental.	Pendiente	Se coordinará una charla para el personal del local para el mes de noviembre
8	El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 “Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales”, y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. 2. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, al sistema de alcantarillado de la escuela “Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa”, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya. 3. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento	Pendiente	Se coordinará una charla para el personal del local para el mes de noviembre

en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".

4. Atender lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:

• Evitar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.

• Evitar el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.

• Evitar el uso de mezcladores plásticos".

- Evitar el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.

5. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.

Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".

6. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.

7. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".

8. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el

	transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario. 9. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)"		
9	El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos y presentar un informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con el buen manejo de los residuos orgánicos, de lo cual se solicita el informe mensual
10	El arrendatario deberá presentar su propio plan de saneamiento Básico, Resolución 2674 de 2013, en donde se contempla el manejo de residuos y la manipulación de los alimentos, Este plan deberá estar alineado con las políticas y lineamientos de la unidad, con el fin de minimizar las posibles fuentes de contaminación que se puedan generar por el inadecuado manejo de residuos, plagas, agua potable, vertimientos y por la inexistencia o inadecuada práctica de técnicas de limpieza y desinfección. El Plan estará disponible en medio físico y magnético, a disposición de la autoridad sanitaria competente, e incluirá los siguientes programas: ✓ Programa de limpieza y desinfección ✓ Programa de manejo y disposición de residuos sólidos el PGIRS ✓ Programa control de plagas (roedores e insectos) ✓ Programa abastecimiento de agua potable.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
11	El arrendatario deberá contar con el formato para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen a la cafetería y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (primero que entra y primero que salga).	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación especificaciones técnicas del ítem, de lo cual se pasa revista que cumple con el formato de control de fechas de vencimiento
12	EL ARRENDATARIO SE COMPROMETERA a que los alimentos preparados no vendidos que sobraron el día anterior, por ningún motivo se realizará la venta de estos productos	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
13	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
14	El arrendatario tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación especificaciones técnicas del ítem
15	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que no hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del ARRENDATARIO	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación especificaciones técnicas del ítem
16	El arrendatario deberá presentar certificaciones de manipulación de alimentos de manera actualizada e igualmente aplicar las normas de higiene a través del uso de los elementos de protección (guantes, gorro, tapabocas)	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación

SISTEMA DE GESTIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO			
	REQUISITO SST		

1	Comprometerse a cumplir las disposiciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con la Ley 1562 de 2012, el Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 y la Resolución No. 02232 del 01 de agosto de 2025 de la Policía Nacional.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación especificaciones técnicas del ítem
2	El ARRENDATARIO se compromete a dar cumplimiento a toda la normatividad vigente establecida en el país y por la Policía Nacional, en referencia a la implementación y ejecución del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y lo solicitado por el supervisor del contrato de acuerdo a los riesgos y peligros evidenciados en las actividades y tareas que se van a desarrollar durante la ejecución del contrato.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
3	Garantizar que el personal que labore en el establecimiento se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social Integral y a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL), conforme a la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 1072 de 2015.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación especificaciones técnicas del ítem
4	El arrendatario tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación especificaciones técnicas del ítem
5	El ARRENDATARIO se compromete a Contar con los elementos de protección personal necesarios, para lo cual el ARRENDATARIO asumirá su costo y garantizará el uso continuo y permanente de los mismos, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados a la tarea contratada cualquier incidente informar al supervisor contrato.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
6	Acreditar la formación vigente en manipulación de alimentos del personal que intervenga en la preparación, almacenamiento, transporte o expendio de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
7	Designar un responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
8	Contar con botiquín de primeros auxilios y mantenerlo disponible durante la operación del establecimiento.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación Se pasa revista al local verificando el botiquín de primeros auxilios
9	Disponer y mantener operativo como mínimo un extintor apropiado para los riesgos presentes en el establecimiento, conforme a la normatividad aplicable.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación 
10	Implementar medidas de prevención para riesgos locativos, eléctricos, biomecánicos, de incendio y relacionados con la manipulación de alimentos, conforme al Decreto 1072 de 2015.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación especificaciones técnicas del ítem
11	Mantener condiciones adecuadas de orden, aseo, limpieza y desinfección en las áreas de preparación, almacenamiento y atención al público.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
12	Realizar la gestión integral de residuos ordinarios y especiales generados por la actividad comercial, conforme a la normatividad ambiental y sanitaria vigente.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación especificaciones técnicas del ítem

13	Informar inmediatamente cualquier incidente, accidente de trabajo, emergencia, enfermedad laboral o condición insegura que se presente dentro del establecimiento, de conformidad con la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 1072 de 2015. Cuando aplique, el arrendatario deberá realizar oportunamente el reporte correspondiente ante la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) y remitir copia de dicho reporte al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", para efectos de seguimiento y control.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación Informar oportunamente cualquier novedad que se presente en el local
14	Permitir las inspecciones de Seguridad y Salud en el Trabajo que realice la Policía Nacional y atender las recomendaciones emitidas por los responsables institucionales del SG-SST.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
15	Cumplir las normas de seguridad, acceso, convivencia y disposiciones internas establecidas por la Escuela Nacional de Carabineros durante toda la vigencia contractual.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación especificaciones técnicas del ítem
16	Participar en las actividades contempladas en el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", incluyendo simulacros, evacuaciones, capacitaciones y la atención de emergencias reales cuando sea requerido.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación especificaciones técnicas del ítem
17	Mantener actualizado e implementar el Plan de Saneamiento Básico del establecimiento, incluyendo los programas de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos, control integrado de plagas y abastecimiento de agua, conforme a la normatividad sanitaria vigente aplicable a establecimientos de preparación y expendio de alimentos.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación especificaciones técnicas del ítem
18	Permitir y atender las visitas de inspección, vigilancia y control realizadas por las autoridades sanitarias competentes, así como por los responsables designados por la Policía Nacional. La suscripción del contrato no exime al arrendatario del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente ni de las auditorías o visitas efectuadas por entidades como la Secretaría de Salud u otros organismos de inspección, vigilancia y control.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLIO	OBSERVACIONES
1	El oferente (arrendatario) que sea favorecido con el contrato objeto del presente estudio, deberá diligenciar y firmar el formato 1DT-FR-0016 declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información de contratistas o terceros y el formato 1DT-FR-0010 acuerdo para la revelación de información confidencial bajo deber de reserva.	si	Formatos diligenciados
2	El oferente (arrendatario) que sea favorecido con el contrato objeto del presente estudio, deberá someterse a un estudio de confiabilidad y de ser necesario estudio de credibilidad y confianza.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
3	Antes de permitir el acceso o la entrega de información a un tercero, se debe realizar una evaluación del riesgo, por parte del propietario del activo de información, con el fin de establecer la viabilidad de permitir el acceso a la información, para salvaguardar la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información.	SI	Se le informa al arrendatario cumplir con esta obligación
4	El acceso a la información deberá ajustarse a los parámetros establecidos en el procedimiento 1DT-PR-0006 entrega de información bajo deber de reserva, proceso de gestión documental y sus procedimientos asociados.	SI	Formato diligenciado
5	El oferente deberá diligenciar el Anexo Acuerdo de confidencialidad.	SI	Formato diligenciado

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

- NO APLICA.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (60) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (305) días calendario el cual finalizo el plazo de ejecución, con la prorroga

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El ARRENDATARIO deberá realizar las consignaciones correspondientes al pago del canon de arrendamiento dentro de los cinco (5) días calendario a partir de la aprobación de la garantía única, realizando la consignación conforme a la fecha de inicio del mismo, realizando la consignación a la siguiente cuenta.

Nombre:	**Fondos Especiales de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo".**
NIT:	**800141208-1**
Entidad Financiera:	**Banco Popular**
Tipo de cuenta:	**Corriente**
Número de cuenta:	**350030268**
Código de recaudo:	**1-2 Arriendos**

Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento, el ARRENDATARIO deberá entregar al supervisor del contrato copia de la consignación y del comprobante de pago de la planilla de seguridad social (ARL, AFP y EPS) correspondiente al arrendatario y a sus empleados, para efectos de control y seguimiento.
El incumplimiento del plazo establecido para el pago del canon de arrendamiento generará un interés moratorio equivalente al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor adeudado, por cada día calendario de retraso.
La reincidencia en tres (3) ocasiones en el retardo del pago del canon constituirá causal de terminación del contrato por parte de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo".

NOTA: Las consignaciones de pago del canon de arrendamiento serán cargadas por el arrendatario a la plataforma SECOP II del contrato correspondiente.
Forma de pago de los servicios públicos
El pago de los servicios públicos de energía eléctrica y acueducto, estarán a cargo del arrendatario, el valor correspondiente será consignado, así:

Nombre:	**Fondos Especiales de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo".**
NIT:	**800141208-1**
Entidad Financiera:	**Banco Popular**
Tipo de cuenta:	**Corriente**
Número de cuenta:	**350030268**
Código de recaudo:	**1-2 Arriendos**

Este pago se deberá realizar durante los cinco (05) días calendario siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, entregada por el Supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos (energía y/o acueducto), el incumplimiento a esta obligación dentro del plazo estipulado acarreará un interés del

cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por treinta (30) días calendario.
Una vez efectuado el pago de los servicios públicos de energía eléctrica y acueducto deberá entregar una copia de la consignación a la Tesorería de la Escuela y otra copia al supervisor del contrato para su respectivo control y seguimiento.
ENERGÍA ELÉCTRICA:
La liquidación del pago por concepto de energía eléctrica se realizará con base en las lecturas de consumo en kilovatios hora (kWh) registradas durante el mes correspondiente.
ALCANTARILLADO Y ASEO:
La liquidación del pago por los servicios de alcantarillado y aseo se efectuará tomando como referencia el valor de la factura bimestral del servicio, el cual se dividirá entre las treinta y una (31) edificaciones que conforman la Unidad. Posteriormente, el valor resultante se dividirá entre los seis (6) locales y 02 locales ubicados en el sector de talleres que integran la plazoleta de comidas y que se benefician de dichos servicios.
MEDIDORES:
Se aplicará lo dispuesto en el numeral 2.2 del Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020, "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", el cual establece que: "El inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal (…)".
En cumplimiento de lo anterior, la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", en su calidad de entidad arrendadora, deberá garantizar, antes del inicio del contrato de arrendamiento, la instalación y adecuado funcionamiento de los respectivos medidores, asegurando su calibración, mantenimiento preventivo y correctivo, con el fin de garantizar la veracidad en las lecturas de consumo (kWh y m³).
NOTA 1: El supervisor del contrato será el encargado de tomar mensualmente la lectura de cada medidor, con el fin de determinar la fecha y lectura inicial a partir de la cual se efectuará el cobro correspondiente al consumo registrado.
NOTA 2: Los demás servicios adicionales, tales como gas natural, televisión, telefonía, internet, entre otros que el arrendatario llegare a instalar con previa autorización de la Escuela Nacional de Carabineros, deberán ser cancelados oportunamente por el ARRENDATARIO, conforme a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio. El arrendatario deberá, además, entregar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, para efectos de control y seguimiento.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

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

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$10´358.218,08	100%
Valor total de las entregas	$2.589.553,00	8%
Valor total facturado		
Valor facturado pendiente de pago		
Valor pagado		
Valor pendiente de entrega	$ 7.768.665,08	92%

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

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

($3.916.121,82**/** $4.231.763,88)*100 = 92.61%

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

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

($4.231.763,88 **-** $3.916.121,82) **/** ($4.231.763,88) x 100 = 7.38%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
arrendamiento mes de septiembre referencia No.6304583002527 consignada por NEQUI	$863.185,00	02/10/2026	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
arrendamiento mes de octubre referencia No. M09090485 consignada por NEQUI	$863.184,00	02/10/2026	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
arrendamiento mes de noviembre referencia No. M09072385 consignada por NEQUI	$863.184,00	04/11/2026	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

No. de acta o constancia de recibido	Fecha de recibido	Valor pagado	Servicio Público
Consignación No. 03865656	01/10/2026	$52.728.97	Energía
Consignación No. 04064626	20/10/2026	$243.021,00	Energía

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

5. **RECOMENDACIONES**

- Se recomienda usar siempre los elementos de protección.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma_____

Subintendente **JUAN GABRIEL CORDOBA ABRIL**
Supervisor Contrato 49-1-30034-2026
Juan.cordoba5282@correo.policia.gov.co
No. Celular 3113423480



Simple

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2026-10-28, 04:18:53 AM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTES **Numéro Planilla:** 1085365066
Periodo Cotización: septiembre de 2026 **Periodo Servicio:** septiembre de 2026 **Referencia pago (PIN):** 8824328383

PAGADO 27/10/2026 EN HORARIO EXTENDIDO

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	TANIA ROJAS CERQUERA		
Documento	CC1012425481	**Dirección**	Calle 6 B#8-09
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3155455165
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	FACATATIVA	**Departamento**	CUNDINAMARCA
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	1	**ARP**	NINGUNA ARP

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																						Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales					Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante																							Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Mineducación		Total
CC 1012425481	TANIA ROJAS CERQUERA	03	00																							(05-14) COLPENSIONES	$ 1.750.905	$ 280.200	(EPS038) COMPENSAR EPS	$ 1.750.905	$ 218.900	0,522	$ 0	$ 0	(ARN-CC) NINGUNA CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 499.100

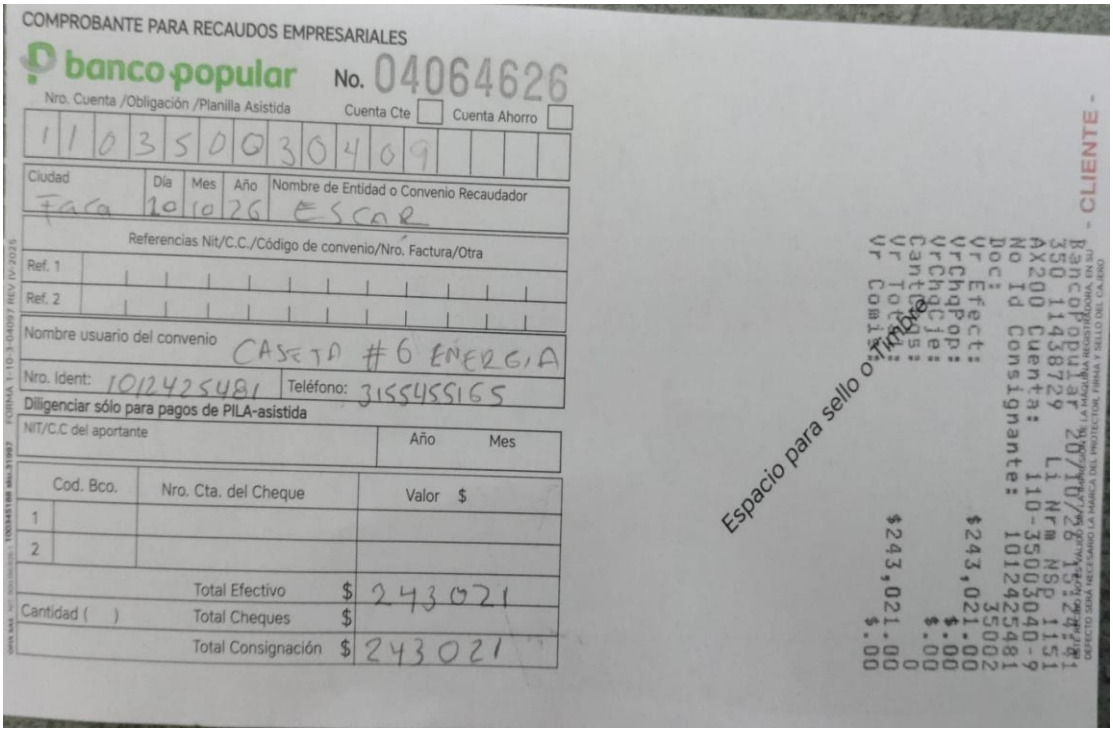
III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.750.905	$ 1.750.905	$ 0	$ 0	$ 280.200	$ 218.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 499.100	$ 3.000	$ 502.100

Lineas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 04064626

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

1 1 0 3 5 0 0 3 0 4 0 9

Ciudad	Día	Mes	Año	Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
Faca	20	10	26	ESCAR

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

Ref. 1

Ref. 2

Nombre usuario del convenio: CASETA #6 ENERGIA

Nro. Ident: 1012425481 Teléfono: 3155455165

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante — Año — Mes

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			

Total Efectivo	$	243021
Cantidad ( ) Total Cheques	$	
Total Consignación	$	243021

Espacio para sello o Timbre

- CLIENTE -

Bancolombia 20/10/26 15:24:41
350 11438729 Li Nro NSP 1151
AX200 Cuenta: 110-350030040-9
No Id Consignante: 1012425481
Doc: 350002
Vr Efect: $243,021.00
VrChqPop: $.00
VrChqOtr: $.00
Cantidad: 0
Vr Total: $243,021.00
Vr Comis: $.00



Comprobante de pago