No. GS-2025- 093928 **-DEQUI / AREDU-RECRI - 29.25**

Armenia, Quindío 09 de octubre de 2025

Señor coronel
LUIS FERNANDO ATUESTA ZARATE
Comandante Departamento de Policía Quindío
Avenida Centenario Calle 2 Norte
Armenia, Q

ASUNTO: Informe de supervisión contrato 35-1-30023-25 mes reportado septiembre

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**04/09/2025**	**Hasta**	**03/10/2025**

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-2025-061666-DEQUI del 04/07/2025, el señor coronel LUIS FERNANDO ATUESTA ZARATE, obrando en calidad de Comandante de Departamento de Policía Quindío, nombró como supervisor del contrato, al señor Intendente NABOR GUSTAVO OSORIO URBANO. Responsable Logístico del Colegio Nuestra Señora de Fátima Armenia.

Mediante comunicación oficial No. GS-2025-093633-DEQUI del 08/10/2025, el señor coronel LUIS FERNANDO ATUESTA ZARATE, obrando en calidad de Comandante de Departamento de Policía Quindío, nombró como supervisor del contrato, al señor Subintendente JOHN YERSON VALLE RESTREPO. Responsable Logístico (E) del Colegio Nuestra Señora de Fátima Armenia.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 3**

1. Informe de supervisión del mes julio, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025- - 071919 -DEQUI del 05/08/2025.
2. Informe de supervisión del mes agosto, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025- - 083519 -DEQUI del 10/09/2025.
3. Informe de supervisión del mes septiembre, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025- -093926- -DEQUI del 09/10/2025.

Información del contrato

Contrato No.	35-1-30023-25 del 02/07/2025
Objeto del Contrato	"ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA DE UN ÁREA DE 13,80 M2 APROXIMADAMENTE UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE ARMENIA"
Contratista	MARYORY LOPEZ CASTRO
Representante legal	MARYORY LOPEZ CASTRO
Valor inicial del contrato	**VIGENCIA DEL 04/07/2025 AL 04/07/2025:** $ 7.224.000,00
Valor adiciones del contrato	No aplica
Valor total del contrato	$ 7.224.000,00
Plazo de ejecución inicial	04/07/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	04/07/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	02/07/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	Modificación 001 al contrato 35-1-30023-25 de fecha 02/07/2025
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

Durante el mes de septiembre se verifica el cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato con relación al SGA-SG y SST, el contratista ha cumplido las condiciones técnicas en concordancia con las recomendaciones para la mitigación del COVID-19, además, el contratista consigna el canon de arrendamiento correspondiente al mes de septiembre, lo que equivale a la suma de $ 602.000,00 de fecha 05/09/2025, número

de consignación A0114640471, factura electrónica PQU1208 del 02/09/2025; de igual forma, se verifican las demás condiciones estipuladas en el contrato 35-1-30023-25, así mismo se realiza el pago por concepto de servicios públicos del mes de agosto (energía y agua) por el valor de $ 123.449,00, mediante número de consignación A0114641046 del 05/09/2025.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

El contratista adjuntó el certificado de cumplimiento vigente, referente a las planillas de aportes de seguridad social, concerniente a administradoras de fondos de pensiones y cesantías, administradoras de riesgos laborales "ARL", cajas de compensación familiar.

ÍTEM	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Cumplir con el objeto contractual.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el contrato.
2	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y trabas.	SI	El contratista obra con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
3	Responder en los plazos que el Departamento de Policía Quindío establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	El contratista cumplió los plazos establecidos a los requerimientos de aclaración o de información que le formule el colegio.
4	Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	El contratista cumplió cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).
5	Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	El contratista guardo confidencialidad de toda la información que le sea entregada
6	No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá informar de tal evento al Comando de Policía Quindío y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	El contratista no se le presento ningún tipo de amenaza o petición durante el mes informado.
7	Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	El contratista no tuvo ningún tipo de novedad con los elementos asignados al inicio del contrato.
8	Serán a cargo del arrendatario y futuro contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que causen el motivo de traslado de los elementos hasta el lugar de entrega. Estos costos se entenderán incorporados al valor total de la oferta presentada, incluyendo los impuestos.	SI	El contratista suplió los gastos del traslado de los elementos que ubicaron en la cafetería del colegio.
9	En el caso que, durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.	SI	No se presentó ninguna situación de fuerza mayor.
10	Dar cumplimiento a las normas de carácter Ambiental.	SI	El contratista cumplió con las normas ambientales.

11	Al finalizar el contrato debe hacer entrega debidamente inventariado de todos los elementos que se le entregaron para la ejecución del presente contrato.	SI	El contratista entregara los elementos asignados al finalizar el contrato.
12	Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato.	SI	Se realiza consignación No A0114640471, factura electrónica PQU 1208 del 02/09/2025
13	Usar el área arrendada según los términos del contrato.	SI	El contratista uso el área arrendada según los términos del contrato.
14	Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario.	SI	El contratista realizo el aseo y desinfección del lugar acorde a como lo estipula el contrato.
15	Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.	SI	El contratista deberá entregar los elementos en perfecto estado al terminar el contrato.
16	Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.	SI	El contratista mantuvo en perfecto estado los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.
17	Cumplir con el horario establecido en el contrato y no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR.	SI	El contratista cumplió a cabalidad el horario establecido de atención durante el mes.
18	Las demás obligaciones del arrendatario contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	El contratista cumplió con en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993.
19	Cumplirá con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección, bajo su propia cuenta y responsabilidad.	SI	El contratista cumplió con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección,
20	Prestar el servicio de forma continua y respetuosa a todos y cada uno de las personas y observar una conducta intachable y respetuosa por parte de las personas que atienden el local.	SI	El contratista cumplió con su servicio en forma responsable y respetuosa.
21	Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales y riesgos profesionales y demás conceptos legales al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual.	SI	Se realiza pago de planilla No 34951074 de fecha 06/10/2025
22	Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada.	SI	Se realiza pago de planilla No 34951074 de fecha 06/10/2025
23	El contratista será el único responsable de todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos.	SI	No se presentó ninguna novedad en el trascurso del mes de septiembre.
24	Permitir las inspecciones del inmueble que disponga el comando de departamento Quindío a quien este delegue con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario.	SI	El contratista permitió las revistas realizadas al predio de la cafetería sin ninguna novedad.

25	Entregar al supervisor del contrato, en los primeros cinco días posteriores a la firma del Contrato los soportes de afiliación a seguridad social y pago de parafiscales.	SI	Se realiza pago de planilla No 34951074 de fecha 06/10/2025

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	El arrendatario y futuro contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días hábiles a la notificación de inicio del contrato debiendo hacer entrega del recibo de consignación a la oficina de tesorería con copia al supervisor del contrato, en caso de no cumplir la multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella.	SI	Se realiza consignación No A0114640471, factura electrónica PQU 1208 del 02/09/2025
2	SERVICIOS PÚBLICOS Sera responsabilidad del contratista el pago de las facturas por la prestación de los servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de las mismas, los cuales deben ser consignados en la cuenta de fondos especiales de la policía nacional.	SI	Se realiza el pago de servicio públicos del mes de agosto mediante consignación No A0114641046 del 05/09/2025 por un valor de $ 123.449,00.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar certificación emitida por el representante legal de la empresa, donde especifique que cualquier infracción a las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el arrendatario a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, el Departamento de Policía Quindío se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el arrendatario con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión. En casos de reincidencia, el Departamento de Policía Quindío podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. Igualmente deberá presentar certificación, donde especifique que el arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y protección de bienes de todo el personal que trabaje para él.	SI	El contratista cumplió con las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores
2	Los elementos propios del arrendatario que requiera ingresar al Colegio, para el funcionamiento de la cafetería, como abarrotes, alimentos y proveedores deberán coordinarse previamente con el personal de seguridad para el respectivo ingreso en horarios hábiles de 07:00 am a 05:00 pm, permitiendo el registro de las personas, vehículos y elementos ingresados.	SI	El contratista cumplió con los horarios establecidos
3	El arrendatario y futuro contratista deberá enviar listado del personal que laborará en la cafetería para la realización del estudio de confiabilidad, así mismo durante la ejecución del contrato informar al supervisor los cambios e ingresos de empleados con un tiempo prudencial de antelación con el fin de realizar los estudios de confiabilidad y dar la aprobación del respectivo cambio.	SI	Se verifica las hojas de vida, realizando la verificación de antecedentes.
4	El arrendatario y futuro contratista se compromete a sostener los precios ofertados durante el tiempo que dure el contrato, en caso de requerir cambiar algún precio por causas externas, deberá solicitar al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato.	SI	El contratista sostuvo los precios ofertados
5	El arrendatario y futuro contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de materias primas y productos e inventario para atender la demanda correspondiente.	SI	El contratista cumplió con el stock de materias primas y productos e inventario para atender la demanda correspondiente.
6	El oferente o futuro contratista certificara por escrito que el personal que tendrá bajo su cargo cuenta con el certificado de manipulación de alimentos, para presentar al supervisor de contrato o entes de control sanitario en el momento que sea requerido.	SI	El contratista entrega la carpeta al supervisor del contrato con los certificados de manipulación de alimentos.

7	El arrendatario y futuro contratista se compromete actualizar la carpeta con la información requerida al cambiar el personal, como son hojas de vida, certificados y aportes parafiscales	SI	Durante el mes de septiembre no se tuvo cambios de personal.
8	El arrendatario y futuro contratista 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 y afiliación al sistema de seguridad social.	SI	El contratista cumplió las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado
9	El arrendatario y futuro contratista se compromete a que el personal que labore en la cafetería este dotado de vestuario y elementos requeridos por salubridad para la manipulación de alimentos (gorros, guantes, tapabocas etc.), ya que estos elementos se deben portar permanentemente.	SI	El personal que labora en la cafetería cuenta con su dotación correspondiente.
10	El arrendatario y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios en un lugar visible en las instalaciones de la cafetería tomado en arriendo.	SI	El contratista publico lista de precios en un lugar visible del colegio.
11	El arrendatario y futuro contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones; y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	El contratista se compromete a entregar el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones
12	El arrendatario y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato y/o ordenador del gasto por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	SI	El contratista no tuvo quejas o reclamos durante el mes de septiembre.
13	El horario normal para la atención que se compromete a cumplir el arrendatario y futuro contratista es de lunes a viernes de 06:30 am hasta las 13:30 horas, este horario debe ser cumplido y hasta esa hora debe contar con servicio y venta al público, cualquier modificación al contrato debe ser puesto a consideración por el señor ordenador del gasto para que posteriormente se ajuste mediante modificatorio.	SI	El contratista cumplió con el horario establecido de atención.
14	Los equipos extras que se requieran, el arrendatario y futuro contratista para la organización y prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.	SI	El contratista aporto los equipos extras para el servicio de cafetería del colegio.
15	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico, al inicio de la ejecución del contrato y en adelante cada seis 6 meses o de acuerdo a lo exigido por las autoridades competentes, así mismo se establece que esta debe realizarse con una empresa contratada y certificada para tal fin, para lo cual deberá presentar al supervisor del contrato certificado de la fumigación y de los elementos utilizados para esta actividad, los cuales no deben poner en riesgo la salud de las personas que hacen uso del servicio de cafetería.	SI	Se realiza fumigación mediante certificado No 176873 del 02/08/2025
16	El arrendatario y futuro contratista no podrá realizar obras, ni modificaciones estructurales a las instalaciones en arrendo.	SI	El contratista no realizo ningún tipo de modificación a las instalaciones.
17	El arrendatario y futuro contratista se obliga a no usar el inmueble para actividades diferentes a las del objeto de la contratación, quedando terminantemente prohibido su uso para la elaboración de comidas o diferentes actividades relacionadas con obligaciones adquiridas con terceros, diferente a la Policía Nacional.	SI	El contratista no realizo ningún tipo de actividad que no se encuentre estipulada en el contrato.
18	Las pérdidas o deterioros que se operen en bienes o maquinaria dejados en las instalaciones de la cafetería, serán de absoluta y exclusiva responsabilidad del arrendatario y futuro contratista, sin que pueda deducirse responsabilidad por ningún concepto a la institución (Policía Nacional – Departamento de Policía Quindío).	SI	El contratista cuenta con las medidas de seguridad para los elementos que cuenta el establecimiento.
19	El arrendatario y futuro contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio, cumplir con los reglamentos sanitarios; así como mantener impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato.	SI	El contratista cumplió con los reglamentos sanitarios; así como mantener impecable

			estado de aseo del sitio objeto del contrato.
20	Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en atención y servicio al cliente, anexando la respectiva certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el cliente.	SI	El contratista anexo las certificaciones cunado inicio el contrato.
21	El arrendatario y futuro contratista se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente como son: botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.	SI	El contratista cuenta con sus implementos de seguridad como lo son botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.
22	El arrendatario y futuro contratista se compromete a generar una cultura de reciclaje, para lo cual tendrá a su disposición puestos para la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en sus respectivas bolsas por color.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en sus respectivas bolsas por color.
23	El arrendatario y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	SI	El contratista cumplió a cabalidad sin presentar quejas sobre esta condición técnica.
24	El arrendatario y futuro contratista es responsable de las deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargado de realizar el cobro de la cartera de mora.	SI	Se le reitera al contratista que el colegio no se hará cargo por deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargado de realizar el cobro de la cartera de mora.
25	El arrendatario y futuro contratista deberá implementar las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones, así mismo no podrá verter ningún tipo de grasas o aceite usado en el alcantarillado, debiendo depositar los residuos en un envase y hacer entrega a una entidad idónea y certificada para la recolección de las grasas.	SI	El contratista cumplió con las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones
26	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 1 ves cada 2 meses dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afine. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	SI	El contratista no genera grasas, teniendo en cuenta que todos los productos los adquiere con entes externos.
27	No utilizar polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir y/o empacar los alimentos.	SI	El contratista no utiliza polietileno expandido (más conocido como ICOPOR)
28	para la adquisición de los productos alimentarios y los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, el arrendatario y futuro contratista deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura-BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que lo modifique, adicione o sustituya	SI	El contratista cumplió a cabalidad con buenas prácticas de manufactura-BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud.
29	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y	SI	El contratista cumplió garantizando que los detergentes estén debidamente identificados y

	almacenamiento de los alimentos, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el funcionario del Sistema de Gestión Ambiental de la unidad.		guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y almacenamiento de los alimentos
30	De resultar aplicable, el oferente y futuro contratista deberá cumplir con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones" expedidas por el Ministerio de Ambiente, o aquella norma que modifique, adicione o sustituya, relacionado con la presentación de la aprobación ante la autoridad ambiental competente del Sistema de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Pila y/o acumuladores que poseas o este participando, y enviar a la respectiva unidad policial, los lineamientos y procedimientos para su participación como consumidores.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones"
31	El arrendatario y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites material solido generados por la actividad de lavado 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.	SI	El contratista no genera retención de grasas.
32	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.	SI	El contratista contribuyo a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas
33	Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas que manipule. La Dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico el cual deberá ser entregado al supervisor del contrato antes de iniciar con la ejecución de contrato. La Dirección de la empresa o el contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la Dirección de la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. - Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, alimentos y de las superficies de contacto con este. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin	SI	Los empleados contratados para la cafetería se le realizaron los diferentes exámenes de ingreso.

	bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado en cuero cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo.		
34	NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos. • Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. • Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. • Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. • Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación. • Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. • Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades. • Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros	SI	El contratista cumplió con las NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

	Adecuación • Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud. • Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto. • Los recipientes en los cuales se trasladen las frutas deben estar limpios y estar previamente desinfectados. • Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación. Servicio • Las frutas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación. • Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos: Recepción • Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da. • La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado. Almacenamiento • Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S • Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. Preparación • Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación. Servicio • Deben mantenerse en temperaturas de seguridad. • Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad. • Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: • Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisurados, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. • Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.		
35	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN • Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: • Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. • Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. • Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. • Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con el almacenamiento y conservación de los alimentos.

	• Las puertas de congelación deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. • Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. • Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.		
36	MATERIAS PRIMAS • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	El contratiste realizo la verificación de las materias primas para el cuidado de los alimentos.
37	EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, LENCERÍA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de los las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. • Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con todos los equipos y utensilios deben ser dotados.
38	DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que personal de estudiantes se quemen al momento de su consumo. • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.	SI	Los empleados de la cafetería cumplieron con el manejo adecuado de los alimentos.
39	DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados.	SI	El contratista cumplió con los requisitos para la eliminación de desechos.

	• Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
40	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS • Semestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control y enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.	SI	Se realiza fumigación mediante certificado No 176873 del 02/08/2025
41	ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. RECOLECCIÓN DE BASURAS; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables. DESINFECCIÓN; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antimaterial líquido. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con el aseo y limpieza de del espacio destinado para la cafetería.
42	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS: • Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. • El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con la disposición de residuos sólidos
43	Las personas que se encuentran manipulando alimentos y prestando el servicio a la mesa no deben manipular dineros, ya que para esto se debe destinar una persona exclusivamente, con el fin de evitar contaminación de los mismos, de igual manera se exige el uso de gorros y tapabocas, entre otros. Se le recuerda que existen unas exigencias de salubridad que prohíben que las personas que están manipulando los alimentos, como son cocineros y meseros no deben tener barbas, portar *permanentemente gorros, tapabocas, delantales entre otros.*	SI	El contratista les dio las recomendaciones necesarias a los empleados que laboran en la cafetería.

44	El oferente debe garantizar que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.	SI	El contratista cumplió a cabalidad garantizando que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable.
45	No utilizar mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.	SI	El contratista cumplió a cabalidad no utilizando mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.
46	No estar registrado como infractor en el RUIA, anexar soporte	SI	El contratista no se encuentra reportado.
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM).			
47	el oferente certificara por escrito que contara con el personal para brindar un servicio de forma oportuna, amable con los más altos estándares de calidad en atención al cliente, como mínimo con: 01 administrador. 01 auxiliar para atención en mostrador.	SI	El contratista certifico al iniciar el contrato que cuenta con el personal solicitado por el plantel.
48	El oferente o futuro contratista se compromete a cumplir con lo establecido en la Resolución 2674/2013 Ministerio de Salud y Protección Social	SI	El contratista cumplió a cabalidad con la Resolución 2674/2013 Ministerio de Salud y Protección Social
49	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado a realizar entrega como mínimo con cinco (05) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida del personal que laborará en la tienda escolar, con el fin de dar traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad, adjuntando los siguientes documentos, así: Fotocopia de la cédula Certificados antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional Certificado medidas correctivas Formatos de afiliación a seguridad social (EPS, AFP y ARL). Si el arrendatario desea cambiar el personal deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (05) días de anterioridad para su aprobación, así mismo, deberá anexando la hoja de vida para ser sometido a estudio de seguridad.	SI	El contratista entrego la carpeta con todos los soportes al inicio del contrato.
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
50	El oferente o futuro contratista se compromete a cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019, "Por el cual se definen los estándares del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y a los cumplimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo solicitados por cualquier ente interno o externo.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019
51	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado que mantendrá actualizada la matriz de peligros de cada centro de trabajo actualizado, teniendo en cuenta los peligros priorizados firmado por un profesional o tecnólogo en SST.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con la matriz de peligros de cada centro de trabajo actualizado, teniendo en cuenta los peligros priorizados firmado por un profesional o tecnólogo en SST.

	SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (SGA)		
52	COMPROMISO AMBIENTAL: el oferente se compromete y el anexo firmado a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, de tal forma que los bienes y/o servicios que suministraré cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente. Igualmente se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por el Departamento de Policía Quindío y la Dirección de Bienestar Social y Familia en cuanto al uso y ahorro del agua y energía, manejo de residuos entre otros, así mismo a realizar la disposición final de los residuos que se generen producto de la explotación económica los espacios entregados en arrendamiento.	SI	El contratista cumplió a cabalidad respetando los programas ambientales establecidos por el Departamento de Policía Quindío y la Dirección de Bienestar Social y Familia en cuanto al uso y ahorro del agua y energía, manejo de residuos entre otros.
53	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado durante la vigencia y ejecución del objeto del futuro contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.	SI	El contratista cumplió con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos),
54	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmada, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).	SI	El contratista certifico al inicio del contrato que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio
55	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado a que no se encuentra registrado como infractor ambiental, en el registro único de infractores ambientales (RUIA) del Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio del 2009, "por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.	SI	El contratista certifico que no se encuentra reportado como infractor ambiental, en el registro único de infractores ambientales (RUIA)
56	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado a dar cumplimiento con lo estipulado en el Decreto No. 1686 de 2012, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con lo estipulado en el Decreto No. 1686 de 2012
57	El arrendatario, reconoce el portafolio de servicios presentado ante el área de estructuración del estudio previo, el cual es publicado en los documentos del proceso y hace parte integral de este, por lo tanto, La lista de precios propuesta debe ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser presentado previa verificación con los precios del mercado, en una solicitud formal, emitiendo los motivos correspondientes la cual una vez aprobado por el supervisor del contrato se presentará ante el ordenador del gasto para su aprobación, dejando soporte documental de las actuaciones.	SI	El contratista se compromete a mantener los precios durante la vigencia del contrato.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el mes de septiembre se verifica el cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato con relación al SGA-SG y SST, el contratista ha cumplido las condiciones técnicas en concordancia con las recomendaciones para la mitigación del COVID-19, además, el contratista consigna el canon de arrendamiento correspondiente al mes de septiembre, lo que equivale a la suma de $ 602.000,00 de fecha 05/09/2025, número

de consignación A0114640471, factura electrónica PQU1208 del 02/09/2025; de igual forma, se verifican las demás condiciones estipuladas en el contrato 35-7-30023-25, así mismo se realiza el pago por concepto de servicios públicos del mes de agosto (energía y agua) por el valor de $ 123.449,00, mediante número de consignación A0114641046 del 05/09/2025.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (92) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (272) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El canon de arrendamiento mensual ha sido establecido en SEISCIENTOS DOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS ($602.000,00) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA y demás impuestos de ley. Este valor se deberá pagar de forma anticipada dentro de los primeros cinco (5) días hábiles cada mes, contados a partir de la fecha de la carta de notificación al arrendatario y el cumplimiento de los requisitos de ejecución.

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	**$7.224.000,00**	100%
Valor total de las entregas	$1.806.000,00	25%
Valor total facturado	$1.806.000,00	25%
Valor facturado pendiente de pago	$ 00,00	0,0%
Valor pagado	$1.806.000,00	25%
Valor pendiente de entrega	$ 5.418.000,00	75%

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
Consignación No A0114640471 canon septiembre	$ 602,000.00	04/09/25 AL 03/10/2025	$ 602,000.00	PQU1208	N/A	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes - No aplica

5. RECOMENDACIONES –

El contrato se viene desarrollando sin presentar contratiempo alguno, se recomienda:

- El cumplimiento de la normatividad ambiental permanente
- El aporte de parafiscales y ARL del personal
- Informar de manera oportuna cualquier cambio de personal de la cafetería

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.

Red Empresarial De Servicios SA
NIT: 9000847779
TELEFONOS: 018000413767 - (2) 5190400
EMAIL: servicioalcliente@supergiros.com.co
OPERADOR POSTAL DE PAGO HABILITADO Y VIGILADO POR EL MINTIC RESOL 1215/14

BANCO BBVA
TRANSACCION EXITOSA

FECHA: 05/09/2025 HORA:12:15:09
VEN: 1094890504 EO: 158 OF: 24 PTO: 41
Tr: 4999059196 Cod Seg:
Cli:
FACILISIMO SA
NIT: 8900021426

CODIGO DE SEGURIDAD

26137 POLICIA DEL QUINDIO
REFERENCIA: MARYORY LOPEZ
VALOR PAGO: 602,000
FECHA PAGO: 05/09/2025 HORA:12:15:09
NRO AUTORIZACION: A011464D471
PUNTO RECAUDO: 3956141

VIGILADO SUPERFINANCIERA
EL BANCO ES RESPONSABLE POR LA TRANSACCION. RECLAMO LLAMAR A LINEA NACIONAL 01 8000 912227

Atentamente,

Firma_____
Subintendente **JOHN YERSON VALLE RESTREPO**
Supervisor Contrato 35-1-30023-25
Correo electrónico: dequi.nusefa-administrativa@policia.gov.co
No. Celular: 3132959362

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO
RECTORÍA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA ARMENIA

No. GS-2025 - 093864 - / DEQUI /AREDU-RECRI - 29.25

Armenia, 09 de octubre de 2025.

Señor coronel
LUIS FERNANDO ATUESTA ZARATE
Comandante Departamento de Policía Quindío
Avenida Centenario Calle 2 Norte
Armenia, Q

Asunto: informe de actividades del contrato Nro. 35-1-30023-25 mes reportado septiembre.

En atención al contrato 35-1-30023-25 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO Y MARYORY LOPEZ CASTRO, cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA DE UN ÁREA DE 13,80 M2 APROXIMADAMENTE UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE ARMENIA", me permito informar a mi coronel, la ejecución hasta la fecha del contrato en mención en el Colegio Nuestra señora de Fátima Armenia, indicando las actividades que se realizaron para darle cumplimiento al objeto contractual.

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	**$7.224.000,00**	100%
Valor total de las entregas	$1.806.000,00	25%
Valor total facturado	$1.806.000,00	25%
Valor facturado pendiente de pago	$ 00,00	0,0%
Valor pagado	$1.806.000,00	25%
Valor pendiente de entrega	$ 5.418.000,00	75%

ÍTEM	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Cumplir con el objeto contractual.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el contrato.
2	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y trabas.	SI	El contratista obra con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
3	Responder en los plazos que el Departamento de Policía Quindío establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	El contratista cumplió los plazos establecidos a los requerimientos de aclaración o de información que le formule el colegio.
4	Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	El contratista cumplió cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).

5	Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	El contratista guardo confidencialidad de toda la información que le sea entregada
6	No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá informar de tal evento al Comando de Policía Quindío y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	El contratista no se le presento ningún tipo de amenaza o petición durante el mes informado.
7	Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	El contratista no tuvo ningún tipo de novedad con los elementos asignados al inicio del contrato.
8	Serán a cargo del arrendatario y futuro contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que causen el motivo de traslado de los elementos hasta el lugar de entrega. Estos costos se entenderán incorporados al valor total de la oferta presentada, incluyendo los impuestos.	SI	El contratista suplió los gastos del traslado de los elementos que ubicaron en la cafetería del colegio.
9	En el caso que, durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.	SI	No se presentó ninguna situación de fuerza mayor.
10	Dar cumplimiento a las normas de carácter Ambiental.	SI	El contratista cumplió con las normas ambientales.
11	Al finalizar el contrato debe hacer entrega debidamente inventariado de todos los elementos que se le entregaron para la ejecución del presente contrato.	SI	El contratista entregara los elementos asignados al finalizar el contrato.
12	Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato.	SI	Se realiza consignación No A0114640471, factura electrónica PQU 1208 del 02/09/2025
13	Usar el área arrendada según los términos del contrato.	SI	El contratista uso el área arrendada según los términos del contrato.
14	Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario.	SI	El contratista realizo el aseo y desinfección del lugar acorde a como lo estipula el contrato.
15	Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.	SI	El contratista deberá entregar los elementos en perfecto estado al terminar el contrato.
16	Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.	SI	El contratista mantuvo en perfecto estado los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.
17	Cumplir con el horario establecido en el contrato y no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR.	SI	El contratista cumplió a cabalidad el horario establecido de atención durante el mes.
18	Las demás obligaciones del arrendatario contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	El contratista cumplió con en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993.
19	Cumplirá con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección, bajo su propia cuenta y responsabilidad.	SI	El contratista cumplió con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección,
20	Prestar el servicio de forma continua y respetuosa a todos y cada uno de las personas y observar una conducta intachable y respetuosa por parte de las personas que atienden el local.	SI	El contratista cumplió con su servicio en forma responsable y respetuosa.

21	Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales y riesgos profesionales y demás conceptos legales al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual.	SI	Se realiza pago de planilla No 34951074 de fecha 06/10/2025
22	Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada.	SI	Se realiza pago de planilla No 34951074 de fecha 06/10/2025
23	El contratista será el único responsable de todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos.	SI	No se presentó ninguna novedad en el trascurso del mes de septiembre.
24	Permitir las inspecciones del inmueble que disponga el comando de departamento Quindío a quien este delegue con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario.	SI	El contratista permitió las revistas realizadas al predio de la cafetería sin ninguna novedad.
25	Entregar al supervisor del contrato, en los primeros cinco días posteriores a la firma del Contrato los soportes de afiliación a seguridad social y pago de parafiscales.	SI	Se realiza pago de planilla No 34951074 de fecha 06/10/2025

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	El arrendatario y futuro contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días hábiles a la notificación de inicio del contrato debiendo hacer entrega del recibo de consignación a la oficina de tesorería con copia al supervisor del contrato, en caso de no cumplir la multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella.	SI	Se realiza consignación No A0114640471, factura electrónica PQU 1208 del 02/09/2025
2	SERVICIOS PÚBLICOS Sera responsabilidad del contratista el pago de las facturas por la prestación de los servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de las mismas, los cuales deben ser consignados en la cuenta de fondos especiales de la policía nacional.	SI	Se realiza el pago de servicio públicos del mes de agosto mediante consignación No A0114641046 del 05/09/2025 por un valor de $ 123.449,00.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar certificación emitida por el representante legal de la empresa, donde especifique que cualquier infracción a las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el arrendatario a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, el Departamento de Policía Quindío se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el arrendatario con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión. En casos de reincidencia, el Departamento de Policía Quindío podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. Igualmente deberá presentar certificación, donde especifique que el arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y protección de bienes de todo el personal que trabaje para él.	SI	El contratista cumplió con las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores
2	Los elementos propios del arrendatario que requiera ingresar al Colegio, para el funcionamiento de la cafetería, como abarrotes, alimentos y proveedores deberán coordinarse previamente con el personal de seguridad para el respectivo ingreso en horarios hábiles de 07:00 am a 05:00 pm, permitiendo el registro de las personas, vehículos y elementos ingresados.	SI	El contratista cumplió con los horarios establecidos
3	El arrendatario y futuro contratista deberá enviar listado del personal que laborará en la cafetería para la realización del estudio de confiabilidad, así mismo durante la ejecución del contrato informar al supervisor los cambios e ingresos de empleados con un tiempo prudencial de antelación con el fin de realizar los estudios de confiabilidad y dar la aprobación del respectivo cambio.	SI	Se verifica las hojas de vida, realizando la verificación de antecedentes.
4	El arrendatario y futuro contratista se compromete a sostener los precios ofertados durante el tiempo que dure el contrato, en caso de requerir cambiar algún precio por causas externas, deberá solicitar al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato.	SI	El contratista sostuvo los precios ofertados

5	El arrendatario y futuro contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de materias primas y productos e inventario para atender la demanda correspondiente.	SI	El contratista cumplió con el stock de materias primas y productos e inventario para atender la demanda correspondiente.
6	El oferente o futuro contratista certificara por escrito que el personal que tendrá bajo su cargo cuenta con el certificado de manipulación de alimentos, para presentar al supervisor de contrato o entes de control sanitario en el momento que sea requerido.	SI	El contratista entrega la carpeta al supervisor del contrato con los certificados de manipulación de alimentos.
7	El arrendatario y futuro contratista se compromete actualizar la carpeta con la información requerida al cambiar el personal, como son hojas de vida, certificados y aportes parafiscales	SI	Durante el mes de septiembre no se tuvo cambios de personal.
8	El arrendatario y futuro contratista 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 y afiliación al sistema de seguridad social.	SI	El contratista cumplió las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado
9	El arrendatario y futuro contratista se compromete a que el personal que labore en la cafetería este dotado de vestuario y elementos requeridos por salubridad para la manipulación de alimentos (gorros, guantes, tapabocas etc.), ya que estos elementos se deben portar permanentemente.	SI	El personal que labora en la cafetería cuenta con su dotación correspondiente.
10	El arrendatario y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios en un lugar visible en las instalaciones de la cafetería tomado en arriendo.	SI	El contratista publico lista de precios en un lugar visible del colegio.
11	El arrendatario y futuro contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones; y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	El contratista se compromete a entregar el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones
12	El arrendatario y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato y/o ordenador del gasto por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	SI	El contratista no tuvo quejas o reclamos durante el mes de septiembre.
13	El horario normal para la atención que se compromete a cumplir el arrendatario y futuro contratista es de lunes a viernes de 06:30 am hasta las 13:30 horas, este horario debe ser cumplido y hasta esa hora debe contar con servicio y venta al público, cualquier modificación al contrato debe ser puesto a consideración por el señor ordenador del gasto para que posteriormente se ajuste mediante modificatorio.	SI	El contratista cumplió con el horario establecido de atención.
14	Los equipos extras que se requieran, el arrendatario y futuro contratista para la organización y prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.	SI	El contratista aporto los equipos extras para el servicio de cafetería del colegio.
15	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico, al inicio de la ejecución del contrato y en adelante cada seis 6 meses o de acuerdo a lo exigido por las autoridades competentes, así mismo se establece que esta debe realizarse con una empresa contratada y certificada para tal fin, para lo cual deberá presentar al supervisor del contrato certificado de la fumigación y de los elementos utilizados para esta actividad, los cuales no deben poner en riesgo la salud de las personas que hacen uso del servicio de cafetería.	SI	Se realiza fumigación mediante certificado No 176873 del 02/08/2025
16	El arrendatario y futuro contratista no podrá realizar obras, ni modificaciones estructurales a las instalaciones en arrendo.	SI	El contratista no realizo ningún tipo de modificación a las instalaciones.
17	El arrendatario y futuro contratista se obliga a no usar el inmueble para actividades diferentes a las del objeto de la contratación, quedando terminantemente prohibido su uso para la elaboración de comidas o diferentes actividades relacionadas con obligaciones adquiridas con terceros, diferente a la Policía Nacional.	SI	El contratista no realizo ningún tipo de actividad que no se encuentre estipulada en el contrato.
18	Las pérdidas o deterioros que se operen en bienes o maquinaria dejados en las instalaciones de la cafetería, serán de absoluta y exclusiva responsabilidad del arrendatario y futuro contratista, sin que pueda deducirse responsabilidad por ningún concepto a la institución (Policía Nacional – Departamento de Policía Quindío).	SI	El contratista cuenta con las medidas de seguridad para los elementos que cuenta el establecimiento.
19	El arrendatario y futuro contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de	SI	El contratista cumplió con los reglamentos sanitarios; así como mantener

	frio, cumplir con los reglamentos sanitarios; así como mantener impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato.		impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato.
20	Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en atención y servicio al cliente, anexando la respectiva certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el cliente.	SI	El contratista anexo las certificaciones cunado inicio el contrato.
21	El arrendatario y futuro contratista se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente como son: botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.	SI	El contratista cuenta con sus implementos de seguridad como lo son botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.
22	El arrendatario y futuro contratista se compromete a generar una cultura de reciclaje, para lo cual tendrá a su disposición puestos para la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en sus respectivas bolsas por color.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en sus respectivas bolsas por color.
23	El arrendatario y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psiquica.	SI	El contratista cumplió a cabalidad sin presentar quejas sobre esta condición técnica.
24	El arrendatario y futuro contratista es responsable de las deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargado de realizar el cobro de la cartera de mora.	SI	Se le reitera al contratista que el colegio no se hará cargo por deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargado de realizar el cobro de la cartera de mora.
25	El arrendatario y futuro contratista deberá implementar las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones, así mismo no podrá verter ningún tipo de grasas o aceite usado en el alcantarillado, debiendo depositar los residuos en un envase y hacer entrega a una entidad idónea y certificada para la recolección de las grasas.	SI	El contratista cumplió con las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones
26	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 1 ves cada 2 meses dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afine. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	SI	El contratista no genera grasas, teniendo en cuenta que todos los productos los adquiere con entes externos.
27	No utilizar polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir y/o empacar los alimentos.	SI	El contratista no utiliza polietileno expandido (más conocido como ICOPOR)
28	para la adquisición de los productos alimentarios y los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, el arrendatario y futuro contratista deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura-BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que lo modifique, adicione o sustituya	SI	El contratista cumplió a cabalidad con buenas prácticas de manufactura-BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud.
29	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y almacenamiento de los alimentos, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el funcionario del Sistema de Gestión Ambiental de la unidad.	SI	El contratista cumplió garantizando que los detergentes estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y almacenamiento de los alimentos
30	De resultar aplicable, el oferente y futuro contratista deberá cumplir con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones" expedidas por el Ministerio de Ambiente, o aquella	SI	El contratista cumplió a cabalidad con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas

	norma que modifique, adicione o sustituya, relacionado con la presentación de la aprobación ante la autoridad ambiental competente del Sistema de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Pila y/o acumuladores que poseas o este participando, y enviar a la respectiva unidad policial, los lineamientos y procedimientos para su participación como consumidores.		de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones"
31	El arrendatario y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites material solido generados por la actividad de lavado 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.	SI	El contratista no genera retención de grasas.
32	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.	SI	El contratista contribuyo a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas
33	Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas que manipule. La Dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico el cual deberá ser entregado al supervisor del contrato antes de iniciar con la ejecución de contrato. La Dirección de la empresa o el contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la Dirección de la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. - Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, alimentos y de las superficies de contacto con este. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	SI	Los empleados contratados para la cafetería se le realizaron los diferentes exámenes de ingreso.

	Usar calzado en cuero cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo.		
34	NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos. • Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. • Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. • Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. • Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación. • Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. • Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades. • Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros Adecuación • Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud. • Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto. • Los recipientes en los cuales se trasladen las frutas deben estar limpios y estar previamente desinfectados. • Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación. Servicio • Las frutas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación. • Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos: Recepción • Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da. • La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.	SI	El contratista cumplió con las NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

	Almacenamiento • Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S • Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. Preparación • Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación. Servicio • Deben mantenerse en temperaturas de seguridad. • Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad. • Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: • Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisurados, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. • Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.		
35	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN • Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: • Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. • Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. • Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. • Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. • Las puertas de congelación deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. • Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. • Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con el almacenamiento y conservación de los alimentos.
36	MATERIAS PRIMAS • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	El contratista realizo la verificación de las materias primas para el cuidado de los alimentos.
37	EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, LENCERÍA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de los las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con todos los equipos y utensilios deben ser dotados.

	• Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. • Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.		
38	DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que personal de estudiantes se quemen al momento de su consumo. • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.	SI	Los empleados de la cafetería cumplieron con el manejo adecuado de los alimentos.
39	DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	El contratista cumplió con los requisitos para la eliminación de desechos.
40	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS • Semestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control y enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.	SI	Se realiza fumigación mediante certificado No 176873 del 02/08/2025
41	ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con el aseo y limpieza de del espacio destinado para la cafetería.

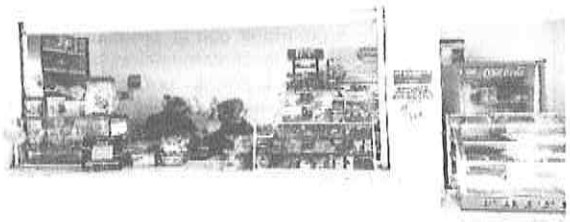
	MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. RECOLECCIÓN DE BASURAS; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables. DESINFECCIÓN; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antimaterial líquido. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.		
42	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS: • Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. • El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con la disposición de residuos sólidos
43	Las personas que se encuentran manipulando alimentos y prestando el servicio a la mesa no deben manipular dineros, ya que para esto se debe destinar una persona exclusivamente, con el fin de evitar contaminación de los mismos, de igual manera se exige el uso de gorros y tapabocas, entre otros. Se le recuerda que existen unas exigencias de salubridad que prohíben que las personas que están manipulando los alimentos, como son cocineros y meseros no deben tener barbas, portar permanentemente gorros, tapabocas, delantales entre otros.	SI	El contratista les dio las recomendaciones necesarias a los empleados que laboran en la cafetería.
44	El oferente debe garantizar que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.	SI	El contratista cumplió a cabalidad garantizando que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable.
45	No utilizar mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.	SI	El contratista cumplió a cabalidad no utilizando mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.
46	No estar registrado como infractor en el RUIA, anexar soporte	SI	El contratista no se encuentra reportado.
	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).		
47	el oferente certificara por escrito que contara con el personal para brindar un servicio de forma oportuna, amable con los más altos estándares de calidad en atención al cliente, como mínimo con: 01 administrador. 01 auxiliar para atención en mostrador.	SI	El contratista certifico al iniciar el contrato que cuenta con el personal solicitado por el plantel.
48	El oferente o futuro contratista se compromete a cumplir con lo establecido en la Resolución 2674/2013 Ministerio de Salud y Protección Social	SI	El contratista cumplió a cabalidad con la Resolución 2674/2013 Ministerio de Salud y Protección Social
49	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado a realizar entrega como mínimo con cinco (05) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida del personal que laborará en la tienda escolar, con el fin de dar traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad, adjuntando los siguientes documentos, así: Fotocopia de la cédula Certificados antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional Certificado medidas correctivas Formatos de afiliación a seguridad social (EPS, AFP y ARL).	SI	El contratista entrego la carpeta con todos los soportes al inicio del contrato.

	Si el arrendatario desea cambiar el personal deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (05) días de anterioridad para su aprobación, así mismo, deberá anexando la hoja de vida para ser sometido a estudio de seguridad.		
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
50	El oferente o futuro contratista se compromete a cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019, "Por el cual se definen los estándares del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y a los cumplimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo solicitados por cualquier ente interno o externo.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019
51	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado que mantendrá actualizada la matriz de peligros de cada centro de trabajo actualizado, teniendo en cuenta los peligros priorizados firmado por un profesional o tecnólogo en SST.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con la matriz de peligros de cada centro de trabajo actualizado, teniendo en cuenta los peligros priorizados firmado por un profesional o tecnólogo en SST.
	SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (SGA)		
52	COMPROMISO AMBIENTAL: el oferente se compromete y el anexo firmado a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, de tal forma que los bienes y/o servicios que suministraré cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente. Igualmente se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por el Departamento de Policía Quindío y la Dirección de Bienestar Social y Familia en cuanto al uso y ahorro del agua y energía, manejo de residuos entre otros, así mismo a realizar la disposición final de los residuos que se generen producto de la explotación económica los espacios entregados en arrendamiento.	SI	El contratista cumplió a cabalidad respetando los programas ambientales establecidos por el Departamento de Policía Quindío y la Dirección de Bienestar Social y Familia en cuanto al uso y ahorro del agua y energía, manejo de residuos entre otros.
53	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado durante la vigencia y ejecución del objeto del futuro contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.	SI	El contratista cumplió con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos),
54	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmada, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).	SI	El contratista certifico al inicio del contrato que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio
55	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado a que no se encuentra registrado como infractor ambiental, en el registro único de infractores ambientales (RUIA) del Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio del 2009, "por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.	SI	El contratista certifico que no se encuentra reportado como infractor ambiental, en el registro único de infractores ambientales (RUIA)
56	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado a dar cumplimiento con lo estipulado en el Decreto No. 1686 de 2012, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se	SI	El contratista cumplió a cabalidad con lo estipulado

	deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.		en el Decreto No. 1686 de 2012
57	El arrendatario, reconoce el portafolio de servicios presentado ante el área de estructuración del estudio previo, el cual es publicado en los documentos del proceso y hace parte integral de este, por lo tanto, La lista de precios propuesta debe ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser presentado previa verificación con los precios del mercado, en una solicitud formal, emitiendo los motivos correspondientes la cual una vez aprobado por el supervisor del contrato se presentará ante el ordenador del gasto para su aprobación, dejando soporte documental de las actuaciones.	SI	El contratista se compromete a mantener los precios durante la vigencia del contrato.

ÁLBUM FOTOGRÁFICO



Lo anterior para conocimiento y fines que estime pertinentes de mi coronel.

Atentamente,

Subintendente **JOHN YERSON VALLE RESTREPO**
Supervisor Contrato 35-1-30023-25

Elaboró: SI. John Yerson Valle Restrepo.
AREDU/RECRI.

Revisó: TE. Diego Armando Hernández Diaz.
AREDU/RECRI.

Fecha de elaboración: 09-10-2025
Ubicación: D:\OneDrive - POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA\PLANEACIÓN\2025\MAPA DE PROCESOS\LOGÍSTICA\COMUNICADOS OFICIALES

Corregimiento el Caimo Kilómetro 1.5 Vía al Edén
Teléfono 3102167788
dequi.nusefa-rectoria@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA



CUFE:
DE015BCDEDE7C87CEE784B2D170FC2AF900EAF20E363009400
E84EFAE2721815110A061F00D809AC93D3B8AF7FA98EEE
Autorización de numeración de facturación DIAN No.
18764039010624 del 02/12/2024 al 02/12/2026 con prefijo POU1
del No. 174 al 250.

NUMERO FACTURA ELECTRÓNICA	POU1208		
FECHA GENERACIÓN	2025-09-02 18:57:51	**FECHA EXPEDICIÓN**	2025-09-02 17:57:52
FECHA VENCIMIENTO	2025-09-07 17:57:51	**FORMA DE PAGO**	Consignación bancaria
MEDIO DE PAGO	Credito	**REFERENCIA DEL DOCUMENTO (RCA)**	
INFORMACIÓN DEL EMISOR			
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	POLICIA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO	**NIT/CC**	800140986
RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA	No aplica - Otros	**REGIMEN FISCAL**	
TIPO DE CONTRIBUYENTE	Persona jurídica	**DEPARTAMENTO**	Quindío
CIUDAD/MUNICIPIO	ARMENIA	**DIRECCIÓN**	AVENIDA CENTENARIO CALLE 2 NORTE COMANDO DE POLICIA
EMAIL	DEQUI.GRUTE@POLICIA.GOV.CO	**TELÉFONO**	
INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE			
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	LOPEZ CASTRO MARYORY	**NIT/CC**	55172816
TIPO DE CONTRIBUYENTE	Persona Natural	**DEPARTAMENTO**	Quindío
CIUDAD/MUNICIPIO	ARMENIA	**DIRECCIÓN**	CL 50 13 80 BRR ARENALES
EMAIL	JIRETH-32@HOTMAIL.COM;	**TELÉFONO**	3197425502

ITEM	IDENTIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	UND. DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TARIFA INC	VALOR INC	TARIFA IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL
1	2-9-6-8 2-9-6-8 CAFETERIA	PAGO ARRENDAMIENTO MES DE AGOSTO DE LA CAFETERIA INSTALACIONES NUSEFA ARMENIA CONTRATO 35-1-30023-25	unidad	1.0	505,883.00	0	0	19.00	96,117.00	602,000.00

Total items facturados: 1

NOTAS		
PAGO ARRENDAMIENTO MES DE AGOSTO DE LA CAFETERIA INSTALACIONES NUSEFA ARMENIA CONTRATO 35-1-30023-25 POR VALOR $602000 DEBE REALIZAR CONSIGNACIÓN A LA CUENTA CORRIENTE N° 642026595 DEL BANCO BBVA -FONDOS ESPECIALES DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO Documento oficial de autorización de numeración facturación electrónica numero 18764039010624 vigencia 12 meses - 18-11-2022 hasta 17-11-2023 - Rango del 94 al 250 - Entidad de Derecho Público - Responsables de IVA.	**VALOR BRUTO**	505,883.00
	DESCUENTOS	0.00
	SUBTOTAL	505,883.00
	IVA	96,117.00
	IMPUESTO AL CONSUMO	0.00
	VALOR TOTAL DE VENTA	602,000.00

SON: SEISCIENTOS DOS MIL PESOS M/CTE

Firmado digitalmente por: C=CO, S=Armenia, O=POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO, OU=Factura Electronica, SERIALNUMBER=800140986, CN=POLICIA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO, Phone=3209642718, STREET=AVENIDA CENTENARIO CALLE 2 NORTE
Firma Digital

Dependencia Cliente

Registro responsabilidades tributarias de la Policía Nacional

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO
RECTORÍA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA ARMENIA

Nro. GS-2025- 20 81554 **-DEQUI /AREDU-RECRI - 29.25**

Armenia, Quindío 04 de septiembre de 2025

Señora
MARYORY LOPEZ CASTRO
Armenia, Quindío

Asunto: Informe valor y consumo de energía y agua del mes de agosto 2025.

En cumplimiento a la cláusula del contrato 35-1-30023-25 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO Y MARYORY LOPEZ CASTRO, cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA DE UN ÁREA DE 13,80 M2 APROXIMADAMENTE UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE ARMENIA". De manera atenta y respetuosa me permito informar que el consumo de energía y agua respectivamente para el periodo comprendido entre el 04 de agosto y el 04 de septiembre de 2025, se representa de la siguiente manera:

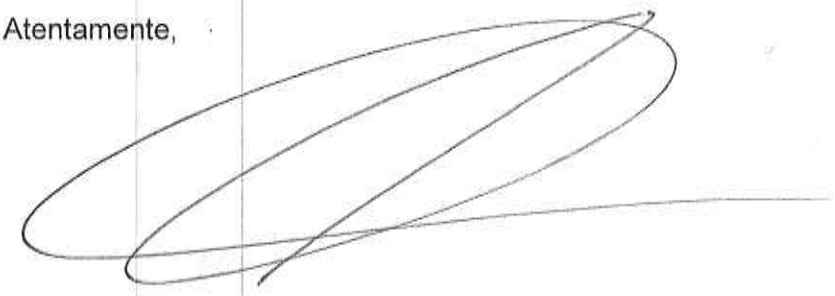
SERVICIO	FOTOGRAFÍA LECTURA DEL MEDIDOR 04/07/2025	FOTOGRAFÍA LECTURA DEL MEDIDOR 04/08/2025
AGUA		
ENERGÍA		
GAS NATURAL	(foto legible)	No aplica (el colegio no cuenta con servicio de gas natural)

Medidores	Del 04/07/2025	Al 04/08/2025	Consumo	Valor kwh/kg	Valor a pagar
Medidor energía	9513	9668	155 kwh	779,37	$120.802,35
Medidor agua	532	533	1 M3	2646,40	$2.646,40
				Total	**$123.449,00**

Detalle: el consumo total de energía fueron 155 kwh, y de acuerdo a lo facturado por la empresa de energía del Quindío EDEQ, el valor del kwh para el mes de agosto tuvo un costo de $779,37 pesos, para un total de pago por este concepto de $120.802,35 pesos. Asimismo, el consumo total de AGUA fue de 1 M3, a un costo por M3 de $2.646,40 pesos, para un total de $2.646,40 pesos; siendo así como el valor total por concepto de servicios públicos (energía – agua) para el

mes de agosto asciende a $ 123.449,00 pesos. De igual forma, deberá realizar el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación, a la cuenta corriente del Banco del BBVA No 0642026595, a nombre de Fondos Especiales Departamento de Policía Quindío, de igual manera se realizará el pago de arrendamiento por un valor de $ 602.000,00 comprendido para el mes de septiembre.

Atentamente,



Intendente **NABOR GUSTAVO OSORIO URBANO**
Supervisor Contrato 35-1-30023-25

Anexo: No.



Elaboró: IT. Gustavo Osorio U.
AREDU/RECRI.



Revisó: TE. Diego Armando Hernández Díaz.
AREDU/RECRI.

Fecha de elaboración: 04-09-2025
Ubicación: D:\OneDrive - POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA\PLANEACIÓN\2025\MAPA DE PROCESOS\LOGÍSTICA\COMUNICADOS OFICIALES

Corregimiento el Caimo Kilómetro 1.5 Vía al Edén
Teléfono 3102167788
dequi.nusefa-rectoria@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Red Empresarial De Servicios SA
NIT: 9000847779
TELEFONOS: 018000413767 - (2) 5190600
EMAIL: servicioalcliente@supergiros.com.co
OPERADOR POSTAL DE PAGO HABILITADO Y VIGILADO POR EL MINTIC RESOL 1215/14

BANCO BBVA
TRANSACCION EXITOSA

FECHA: 05/09/2025 HORA:12:15:09
VEN: 1094890584 EQ: 158 OF: 24 PTO: 41
Tr: 4999059196 Cod Seg:
Cli:
FACILISIMO SA
NIT: 8900021426

CODIGO DE SEGURIDAD

26137 POLICIA DEL QUINDIO
REFERENCIA: MARYORY LOPEZ
VALOR PAGO: 602,000
FECHA PAGO: 05/09/2025 HORA:12:15:09
NRO AUTORIZACION: A0114640471
PUNTO RECAUDO: 3956141

VIGILADO SUPERFINANCIERA
EL BANCO ES RESPONSABLE POR LA TRANSACCION. RECLAMO LLAMAR A LINEA NACIONAL 01 8000 912227

Red Empresarial De Servicios SA
NIT: 9000847779
TELEFONOS: 018000413767 - (2) 5190600
EMAIL: servicioalcliente@supergiros.com.co
OPERADOR POSTAL DE PAGO HABILITADO Y VIGILADO POR EL MINTIC RESOL 1215/14

BANCO BBVA
TRANSACCION EXITOSA

FECHA: 05/09/2025 HORA:12:17:16
VEN: 1094890584 EO: 158 OF: 24 PTO: 41
Tr: 4999061900 Cod Seg:
Cli:
FACILISIMO SA
NIT: 8900021426

CODIGO DE SEGURIDAD

26137 POLICIA DEL QUINDIO
REFERENCIA: MARYORY LOPEZ
VALOR PAGO: 123,449
FECHA PAGO: 05/09/2025 HORA:12:17:16
NRO AUTORIZACION: A0114641046
PUNTO RECAUDO: 3956141

VIGILADO SUPERFINANCIERA
EL BANCO ES RESPONSABLE POR LA TRANSACCION. RECLAMO LLAMAR A LINEA NACIONAL 01 8000 912227

ASOPAGOS s.a.

COMPROBANTE DE PAGO

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE APORTANTE	SUCURSAL	CORREO	CIUDAD - DEPARTAMENTO	CELULAR
CC 55172816	0	MARYORY LOPEZ CASTRO	B	0	JIRETH-32@HOTMAIL.COM	63-1	3197425502

NÚMERO PLANILLA	34951074		
REFERENCIA DE PAGO (PIN)	34951074		
PAGO HASTA	DÍAS DE MORA	VALOR MORA	TOTAL A PAGAR
2025-10-06	1	$1,300	$ 1,142,400

ENTIDAD	AFILIADOS	TOTALES
PORVENIR	1	$ 60,900
PROTECCION (ING+PROTECCION)	3	$ 683,900
ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD SANITAS S.A.	1	$ 57,100
EPS SURA	1	$ 57,100
NUEVA EMPRESA PROMOTORA DE SALUD S.A.	1	$ 15,300
SALUD TOTAL S.A. ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD	1	$ 57,100
ARL SURA - SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.	4	$ 24,600
Caja de Compensacion Familiar de Fenalco COMFENALCO QUINDIO	4	$ 186,400
SENA	0	$ 0
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	0	$ 0
ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACION PUBLICA	0	$ 0
MINISTERIO DE EDUCACION	0	$ 0

DATOS GENERALES DEL APORTANTE							
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE APORTANTE	SUCURSAL	DIRECCIÓN	CIUDAD - DEPARTAMENTO	TELÉFONO
CC 55172816	0	MARYORY LOPEZ CASTRO	B	0	CALLE 50 13 80	63-1	3197425502

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN									
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	NÚMERO ID	PLANILLA	TIPO	REFERENCIA DE PAGO (PIN)	FECHA PAGO	BANCO	DÍAS MORA	VALOR
2025-09	2025-10	55172816	34951074	E	34951074	2025-10-07	BANCOLOMBIA	1	$ 1,142,400

RESUMEN DE PAGO									
ENTIDADES	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES	SALDO A FAVOR	SUMA INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (Administradoras: 2)				4	744,200	$600	$0	$0	$744,800
PROTECCION	230201	800229739	0	3	$683,400	$500	$0	$0	$683,900
PORVENIR	230301	800224808	8	1	$60,800	$100	$0	$0	$60,900
EPS (Administradoras: 4)				4	186,200	$400	$0	$0	$186,600
SANITAS	EPS005	800251440	6	1	$57,000	$100	$0	$0	$57,100
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	1	$57,000	$100	$0	$0	$57,100
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	1	$15,200	$100	$0	$0	$15,300
EPS SURA	EPS010	800088702	2	1	$57,000	$100	$0	$0	$57,100
ARL (Administradoras: 1)				4	24,500	$100	$0	$0	$24,600
ARL SURA	14-11	890903790	5	4	$24,500	$100	$0	$0	$24,600
CCF (Administradoras: 1)				4	186,200	$200	$0	$0	$186,400
COMFENALCO QUINDIO	CCF43	890000381	0	4	$186,200	$200	$0	$0	$186,400
TOTAL					$1,141,100	$1,300	$0	$0	$1,142,400