No. GS-2026-000816-ESAGU- SUDIR/GUSOL 2.3

Ciudad y Fecha: 08 febrero 2026

Teniente Coronel
GERMAN DARIO SARRALDE ARELLANO
Director Escuela de Policía Simón Bolívar
Kilómetro 1 Vía la Rivera
Tuluá.

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato **48-1-10056-25**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	07/01/2026	Hasta	07/02/2026

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial GS-2026-000234-ESBOL del 07/01/2026 el señor teniente coronel GERMAN DARIO SARRALDE ARELLANO director de Escuela de Policía Simón Bolívar nombra como supervisor del contrato 48-1-10056-25 a la señora Subintendente ASTRID LORENA RAMIREZ GAVIRIA

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

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 1

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	48-1-10056-25

Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES PROPIEDAD DE LA POLICÍA NACIONAL ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIÉRREZ LOCAL No. 3 DEL MALL DE COMIDAS DESTINADOS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERIA
Contratista	STOK ALIMENTOS S.A.S
Representante legal	TATIANA CARVAJAL JIMENEZ
Valor inicial del contrato u orden de compra	El valor del presente contrato es de ocho millones cuatrocientos noventa y ocho mil cuatrocientos pesos ($8.498.400,00), Moneda Legal Incluido IVA.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	N/A
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución será de 12 meses calendario contados a partir de la suscripción del acta de inicio y aprobación de la póliza de garantías.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	07 enero del 2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	07 de enero del 2027 con 366 días de ejecución.
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

Durante el primer mes de ejecución del contrato la suscrita supervisora, verifica que el contratista cumpla las condiciones técnicas requeridas sin presentar inconvenientes de mayor relevancia.

1. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Ejemplo: cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) …	SI	35520943

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Cumplir con el objeto contractual.	x	
1.	El oferente declara que conoce el objeto contractual definido por la entidad y que, en caso de ser seleccionado, se obliga a cumplirlo en su totalidad conforme a las condiciones técnicas y administrativas establecidas.	x	
2.	**Calidad de los alimentos y manejo de productos de mayor riesgo sanitario.** El oferente se compromete a ofrecer alimentos de excelente calidad y a cumplir con los requisitos sanitarios establecidos para los alimentos catalogados como de mayor riesgo en salud pública, conforme al Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, incluyendo: • Carne y productos cárnicos • Leche y derivados lácteos • Productos de la pesca y sus derivados • Productos preparados a base de huevo • Alimentos de baja acidez empacados herméticamente (pH > 4.5) • Alimentos o comidas de origen animal listos para consumo • Agua envasada • Alimentos infantiles • Y cualquier otro que sea incluido posteriormente por el Ministerio de Salud El oferente deberá garantizar que dichos productos cuentan con autorización y visto bueno de las autoridades sanitarias competentes (INVIMA o entidades territoriales de salud).	x	
3.	**Personal calificado y certificado en manipulación de alimentos.** El oferente se compromete a contar de manera permanente con personal calificado e idóneo para la atención y operación del servicio de cafetería,		

	quienes deberán cumplir con los requisitos de salubridad e higiene exigidos por la normatividad vigente. Cada uno de los colaboradores deberá estar certificado en manipulación de alimentos.	x	
4.	**Uso de insumos y productos de primera calidad.** El oferente se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad, los cuales deberán cumplir con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes aplicables al manejo y expendio de alimentos. La Policía Nacional podrá realizar análisis químicos o bacteriológicos, de manera periódica, sobre los productos utilizados o almacenados en el local, con el fin de verificar su idoneidad sanitaria.	x	
5.	**Entrega de documentación del personal asignado.** El arrendatario deberá contar con el personal necesario para garantizar una atención adecuada y oportuna en la cafetería. Asimismo, se compromete a entregar al supervisor del contrato, previo al inicio de actividades y durante la ejecución cuando haya cambios: • Copia de las hojas de vida del personal asignado. • Copia de los contratos de trabajo o vinculación correspondiente. • Copias de las afiliaciones a Fondo de Pensiones, Salud y ARL en calidad de cotizante. • Certificación vigente en manipulación de alimentos para cada colaborador. • Certificado mensual de pago del canon de arrendamiento.	x	
6.	**Notificación de cambios en el personal asignado.** El oferente se compromete a informar oportunamente cualquier modificación en el personal que labore en el local arrendado. Cualquier cambio deberá acompañarse de la documentación correspondiente (hoja de vida, afiliaciones al Sistema de Seguridad Social y certificación vigente en manipulación de alimentos), la cual deberá ser entregada al supervisor del contrato para su revisión y aprobación antes de que el nuevo personal inicie labores.	x	
7.	**Cumplimiento de obligaciones laborales y de seguridad social.** El oferente se compromete a asumir de manera exclusiva todas las obligaciones laborales derivadas del personal contratado para la operación del local, incluyendo salarios, prestaciones sociales, aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y cualquier otra responsabilidad establecida en el Código Sustantivo del Trabajo. La entidad no asumirá ninguna obligación frente a dicho personal.	x	
8.	**Responsabilidad por el cuidado y devolución del inmueble y bienes entregados.**		

	El oferente se compromete a devolver el inmueble, así como el equipamiento y utensilios entregados bajo inventario, en óptimas condiciones al finalizar el contrato. Será responsable por la reparación o reposición de cualquier pérdida o daño atribuible a su uso o custodia. Así mismo, responderá por los daños o perjuicios que cause a terceros con ocasión de la operación del local arrendado.	x	
9.	**Dotación e identificación del personal.** El oferente se compromete a que todo el personal que labore en la cafetería cuente con la dotación completa requerida para la adecuada presentación e higiene, incluyendo gorro, tapabocas, guantes y delantal, según las normas sanitarias vigentes. De igual manera, deberá suministrar uniformes de color claro, de material antifluido, con identificación visible (nombre) y un sistema de identificación adicional (carné).	x	
10.	**Certificación en manipulación de alimentos.** El oferente deberá anexar el certificado vigente de Manipulación de Alimentos, expedido por la Secretaría de Salud o por la entidad sanitaria competente, correspondiente a él y/o al personal que estará a cargo de la preparación y expendio de alimentos. Dicho certificado deberá encontrarse registrado ante la Secretaría de Salud municipal o departamental.	x	
11.	**Estudio de seguridad del oferente y su personal.** El oferente se compromete a someterse, así como al personal que labore bajo su cargo, a los estudios de seguridad que la Policía Nacional considere necesarios para autorizar su acceso y permanencia en las instalaciones donde se ejecutará el servicio.	x	
12.	**Reparaciones locativas y prohibición de modificaciones sin autorización.** El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir los equipamientos o accesorios necesarios cuando las circunstancias lo requieran y exista solicitud formal por parte del Director de la Escuela. Así mismo, se compromete a no ejecutar obras, intervenciones o modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	x	
13.	**Programa básico de seguridad industrial y señalización preventiva.** El oferente se compromete a implementar las acciones necesarias para prevenir accidentes dentro del local, para lo cual deberá contar con un programa básico de seguridad industrial y con la señalización preventiva correspondiente, visible y acorde a la normatividad vigente.	x	
14.	**Atención de requerimientos de mejoramiento y participación en evaluaciones del servicio.** El oferente se compromete a atender oportunamente los requerimientos de mejoramiento que le formule la Policía Nacional y/o la Secretaría de Salud en el marco de sus competencias, así como a implementar las acciones correctivas señaladas cuando sea del	x	

	caso. De igual manera, se compromete a facilitar la realización de mecanismos de evaluación del servicio, tales como encuestas, entrevistas o buzones de sugerencias.		
15.	**Pago oportuno del canon de arrendamiento.** El oferente se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, de acuerdo con las condiciones financieras que se establezcan en el contrato.	x	
16.	**Eliminación de materiales plásticos de un solo uso.** Atendiendo lo dispuesto en la Ley 1973 de 2019 y en la Resolución 2184 de 2019, el oferente deberá implementar medidas para la reducción y eliminación de materiales plásticos de un solo uso dentro del local destinado a la prestación del servicio de cafetería. En consecuencia, el oferente deberá: ✓ Eliminar el uso de bolsas plásticas para entrega de productos. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. ✓ Prohibir el uso de envases, portacomidas y recipientes de poliestireno expandido (icopor), sustituyéndolos por materiales alternativos que no generen contaminación ambiental.	x	
17.	**Aportes parafiscales y cierre del establecimiento por incumplimiento.** El oferente deberá presentar mensualmente al supervisor del contrato el comprobante de pago de los aportes parafiscales correspondientes a su personal, una vez sea cancelada la planilla integrada de liquidación (PILA). El incumplimiento en la entrega de estos soportes constituirá causal de incumplimiento contractual y dará lugar al cierre inmediato del establecimiento. El servicio únicamente podrá reanudarse una vez el oferente demuestre estar a paz y salvo con sus obligaciones.	x	
18.	**Horario y control para el ingreso de alimentos y proveedores.** El ingreso de alimentos, insumos y proveedores al establecimiento se realizará únicamente en el horario comprendido entre las **08:00 y las 10:00 horas**, bajo supervisión del personal de Seguridad de Instalaciones de la unidad. El oferente deberá permitir la revisión de los vehículos, carga y documentos correspondientes, conforme a los protocolos internos de seguridad y en cumplimiento de la normatividad vigente en materia de tránsito y transporte, incluida la Ley 769 de 2002.	x	
19.	**Certificación del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST.** El oferente deberá presentar certificación de realización y aprobación del **curso de 50 horas en**	x	

	SG-SST, conforme al artículo 2.2.4.6.35 del Decreto 1072 de 2015, o en su defecto, el **curso de actualización de 20 horas**, siempre que se encuentre dentro del período de vigencia establecido por la normatividad (Circular 063 de 2020). El certificado deberá corresponder al técnico, tecnólogo, profesional o especialista responsable de la ejecución del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa. Asimismo, deberá anexarse la **licencia o resolución vigente** que autoriza al responsable para el ejercicio de actividades en Seguridad y Salud en el Trabajo. En caso de que el certificado de 50 horas o de actualización de 20 horas corresponda a una persona diferente al representante legal o a quien firma la propuesta, el oferente deberá adjuntar **documento que acredite el vínculo laboral o contractual** entre dicha persona y la empresa (contrato laboral, contrato de prestación de servicios o certificación laboral). **Documentos obligatorios a anexar:** • Certificado del curso de 50 horas en SG-SST, o certificado de actualización de 20 horas. • Licencia o resolución vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo. • Documento que demuestre vínculo laboral o contractual (si aplica).		
20.	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)** El oferente deberá **certificar por escrito** que todo el personal que intervenga en la ejecución del contrato estará obligado a implementar y cumplir las normas del **Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)**, conforme a: • Decreto 1072 de 2015, especialmente el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores). • Decreto 052 del 12 de enero de 2017. • Resolución 0312 de 2019 (Estándares Mínimos del SG-SST). • Resolución 01956 de 2018. • Demás normas vigentes aplicables en la materia. • Lineamientos institucionales de la Policía Nacional. El oferente deberá comprometerse a garantizar que todo el personal cuente con la **dotación, elementos de protección personal y señalización necesaria** para prevenir la ocurrencia de incidentes o accidentes durante la ejecución del objeto contractual. Así mismo, el oferente deberá certificar que adoptará todas las medidas de seguridad requeridas para proteger al personal bajo su responsabilidad en el desarrollo de las actividades inherentes al servicio.	x	

	Documento obligatorio: Diligenciamiento y entrega del formulario institucional de cumplimiento de SG-SST.		
21.	**MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACIÓN DE EQUIPOS** El oferente se compromete a realizar el **mantenimiento preventivo y/o correctivo**, y cuando aplique la **calibración**, de los equipos asignados para la prestación del servicio (neveras, congeladores, licuadoras, hornos a gas y eléctricos, y demás equipos que lo requieran). El servicio deberá ser ejecutado **mínimo una vez durante la ejecución contractual** o cuando se presenten fallas técnicas, e incluirá: • Registro del servicio realizado (mantenimiento, calibración y/o verificación). • Parámetros técnicos como cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes y demás insumos utilizados. • **Certificación emitida por proveedor o empresa competente**, preferiblemente acreditada o con servicio certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana – ONAC, cuando aplique la calibración. • Entrega de la certificación correspondiente al supervisor del contrato. Los **residuos generados o retirados** deberán ser entregados a un **gestor autorizado por la autoridad ambiental**, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos entregados y la fecha. Esta gestión deberá cumplir lo establecido en: • Decreto 1076 de 2015 (artículo 2.2.2.1.15.1). • Decreto 284 de 2018 (Gestión Integral de RAEE). La certificación deberá ser entregada al supervisor del contrato.	x	
22.	**Aporte de equipos necesarios para la operación.** Los equipos requeridos por el oferente para la preparación de los productos y menús asociados al servicio de cafetería deberán ser **aportados directamente por el oferente**, sin generar costo adicional para la Policía Nacional. Los equipos deberán encontrarse en adecuado estado de funcionamiento y ser suficientes para garantizar la correcta ejecución del servicio.	x	
23.	**Autorización para cambios en productos.** El oferente deberá solicitar **por escrito** a la Escuela cualquier modificación, sustitución o retiro de los productos incluidos en su propuesta inicial. La Escuela conservará el derecho de **autorizar o negar** la solicitud, atendiendo criterios de conveniencia, disponibilidad, precios y bienestar para la comunidad usuaria.	x	

24.	**Prohibición de expendio de productos restringidos.** El oferente deberá garantizar que **no se suministrarán ni comercializarán** bebidas energizantes, bebidas embriagantes ni cualquier otro producto restringido por la normatividad vigente dentro de instalaciones policiales, especialmente cuando su consumo esté prohibido para estudiantes y personal en formación.	x	
25.	**Informe final de cumplimiento en Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).** El oferente deberá presentar, al finalizar la ejecución contractual, **un informe por escrito** dirigido al supervisor del contrato, en el cual evidencie documentalmente: • El cumplimiento de las responsabilidades asumidas en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). • La participación del personal en las actividades de promoción y prevención desarrolladas durante la ejecución. • La conformidad del proceso con los lineamientos establecidos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional, conforme a lo señalado en el **numeral 1.3.1, artículo 7 de la Resolución 01956 del 25/04/2018**.	x	
26.	**Aseo y manejo de residuos.** El oferente deberá mantener en adecuado estado de aseo las instalaciones destinadas al servicio de alimentos, así como las áreas utilizadas por los usuarios. Asimismo, deberá garantizar la correcta recolección, separación y disposición de los residuos sólidos, conforme a las condiciones de higiene y a la normatividad sanitaria vigente.	x	
27.	**Confidencialidad e integridad de la información institucional.** El oferente deberá garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de cualquier información institucional a la que pueda tener acceso durante la ejecución del futuro contrato. Para ello, deberá adoptar las medidas necesarias que eviten su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o uso indebido. Así mismo, el oferente deberá diligenciar y entregar, junto con su propuesta, el formulario de confidencialidad institucional, como manifestación expresa de compromiso frente a la reserva y protección de la información a la que eventualmente tenga acceso.	x	
28.	**Documentación requerida del representante legal y del personal que prestará el servicio.** El oferente deberá allegar, junto con su propuesta, la siguiente documentación correspondiente al representante legal y a los colaboradores que proyecta vincular para la operación del servicio, con	x	

	el fin de verificar el cumplimiento de requisitos legales, sanitarios y de confiabilidad institucional: **A. REPRESENTANTE LEGAL** 1. Componente biográfico certificado para estudio de confiabilidad. 2. Certificado donde conste que NO figura en centrales de riesgo. 3. Certificación de inscripción ante la Secretaría de Salud Municipal como empresa manipuladora de alimentos. 4. Registros INVIMA o certificaciones sanitarias de los proveedores de los productos que se ofertarán. 5. Constancia escrita donde se compromete a realizar exámenes preocupacionales a los colaboradores. 6. Copia del contrato laboral o comercial que soporte la calidad de representante legal (si aplica). 7. Copias de afiliación a EPS, Fondo de Pensiones y ARL. **B. COLABORADORES** 1. Hoja de vida actualizada. 2. Datos personales completos. 3. Fotocopia de la cédula de ciudadanía. 4. Fotografía reciente tamaño cédula. 5. Una recomendación laboral. 6. Certificado de manipulación de alimentos vigente. 7. Componente biográfico certificado para estudio de confiabilidad. 8. Certificación de capacitación en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). 9. D emás requisitos que se describan dentro del presente documento técnico. **C. Obligación adicional** El oferente deberá certificar que el personal reportará oportunamente cualquier cambio en su estado de salud que pueda afectar directa o indirectamente la manipulación de alimentos.		
29.	**Condiciones ambientales, de seguridad y manejo de residuos** El oferente deberá cumplir las siguientes condiciones ambientales, de seguridad, prevención de accidentes, manejo de sustancias y residuos, conforme a la normatividad vigente. Cada punto debe ser acreditado mediante certificación, documento o evidencia dentro de la propuesta, según corresponda. **A. Prevención de accidentes y medidas de seguridad** El oferente deberá: 1. **Contar con mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios** dotado con los elementos básicos establecidos (antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo,	X	

curitas, algodón, guantes, tapabocas, solución salina, tijeras, etc.).

2. **Garantizar en todo momento las condiciones de higiene, salubridad y seguridad** para sus empleados durante la ejecución del contrato.
3. **Exigir el uso permanente de elementos de protección personal** adecuados para cada actividad.
4. **Asumir responsabilidad por accidentes** derivados de negligencia o descuido del oferente o su personal, incluyendo indemnizaciones.
5. **Realizar manejo adecuado de sustancias químicas** conforme a la Ley 55 de 1993 y protocolos de seguridad para productos químicos en el trabajo.

B. Manejo adecuado de residuos

El oferente deberá:

6. Cumplir lo establecido en la Resolución 02309 de 1986 sobre **tratamiento, recolección, transporte y disposición final de residuos especiales**, asumiendo responsabilidad por contaminación y sanciones ambientales.
7. **Realizar caracterización de aguas residuales no domésticas** (ARND) cada seis meses mediante laboratorio acreditado por el IDEAM, cumpliendo parámetros de la Resolución 0631 de 2015.
8. Adoptar medidas de mejora cuando los resultados de caracterización no cumplan parámetros normativos. En caso de reiteración, la Unidad notificará a la autoridad ambiental.
9. Presentar en los primeros 30 días un **Plan de Gestión Integral de Residuos No Peligrosos Aprovechables**.
10. Retirar residuos sólidos con frecuencia, evitando olores, plagas y focos de contaminación.
11. **Instalar puntos ecológicos o contenedores** debidamente identificados para clasificación de residuos.
12. Cumplir manejo adecuado para residuos orgánicos (lavazas), conforme Resolución ICA 2640 de 2007, con control de generación y reporte mensual al supervisor.
13. Garantizar que los lugares de almacenamiento de residuos estén **señalizados, limpios y alejados de zonas de alimentos**.

C. Manejo de sustancias químicas

El oferente deberá:

14. Asegurar que todas las sustancias químicas tengan **rótulo de identificación y ficha**

técnica u hoja de seguridad, con la siguiente información mínima:

- Identidad del producto
- Componentes
- Peligros
- Primeros auxilios
- Inflamabilidad
- Medidas para derrames
- Manipulación y almacenamiento
- Protección personal
- Propiedades físicas y químicas
- Estabilidad
- Toxicología
- Ecología
- Eliminación
- Transporte
- Regulación

15. Entregar dichas hojas en idioma español al supervisor del contrato.

D. Cumplimiento normativo ambiental

El oferente deberá:

16. Conocer y cumplir toda la legislación ambiental aplicable, incluyendo Ley 1252 de 2008, Decreto 4741 de 2005, Resoluciones 372/2009, 1446/2005, 1488/2005 y demás normas vigentes.
17. Corregir inmediatamente, por su cuenta, cualquier infracción ambiental detectada por la Unidad.
18. Responder por permisos, concesiones o licencias ambientales no gestionadas en su oportunidad.
19. Garantizar cumplimiento de normas de salud ocupacional y SST para su personal.
20. Capacitar a su personal en temas ambientales (impactos, manejo de residuos, sustancias químicas, etc.).
21. Suministrar preferiblemente elementos biodegradables, ecológicos o de bajo impacto ambiental, según Decreto 1369 de 2014.
22. Aplicar buenas prácticas ambientales relacionadas con los bienes y servicios suministrados.

E. Requisitos ambientales obligatorios verificables.

23. No estar inscrito en el **Registro Único de Infractores Ambientales – RUIA**, verificable en la plataforma VITAL de la ANLA. (**ANEXAR PANTALLAZO**)
24. Allegar diligenciado el **Compromiso del Sistema de Gestión Ambiental y Política SG-SST** (formato anexo).

30.	**Permisos, licencias y obligaciones ambientales del arrendatario.** El oferente deberá presentar todos los permisos, licencias, registros o autorizaciones que sean requeridos por la normatividad vigente para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva. Asimismo: • **Será responsabilidad exclusiva del arrendatario** gestionar oportunamente dichos permisos antes del inicio del contrato, durante su ejecución y al finalizar este. • **Cualquier infracción ambiental derivada de la omisión, vencimiento, falta de actualización o inexistencia de permisos, concesiones o licencias ambientales**, será asumida íntegramente por el arrendatario, incluyendo las sanciones, medidas correctivas o requerimientos que impongan las autoridades competentes.	x	
31.	**Aplicación de buenas prácticas ambientales y participación institucional** El oferente deberá aplicar las buenas prácticas ambientales en todas las actividades que desarrolle dentro de las instalaciones policiales y participar activamente en los programas, campañas y acciones ambientales que implemente la entidad. De igual forma, deberá cumplir con todas las exigencias establecidas en el Sistema de Gestión Ambiental institucional, garantizando su contribución al cumplimiento de la Política Ambiental y los Objetivos Ambientales definidos por la Policía Nacional.	x	
32.	**Entrega de información y documentos bajo lineamientos de Cero Papel** El oferente deberá garantizar que toda la información, documentación, informes, comunicaciones y demás material que deba entregarse a la Policía Nacional se presente en formato digital o en medio reutilizable, conforme a los lineamientos de la **Directiva Presidencial 04 de 2012 – "Política Cero Papel"**. Cuando por requerimiento normativo o institucional sea necesaria la entrega física de documentos, esta deberá realizarse utilizando materiales reutilizables o ecológicos.	x	
33.	**Cumplimiento del RETIQ para equipos eléctricos y a gas** El oferente deberá garantizar que todos los electrodomésticos y equipos eléctricos o a gas que utilice para la prestación del servicio cumplan con lo previsto en la **Resolución 41012 de 2015 del Ministerio de Minas y Energía**, "Por la cual se		

	expide el Reglamento Técnico de Etiquetado (RETIQ) con fines de uso racional de la energía". Los equipos deberán contar con **etiqueta de eficiencia energética en categoría mínima tipo B** (55% a 75%), o con la categoría equivalente que establezca la norma que la modifique, adicione o sustituya. El cumplimiento será verificable mediante la presentación de las etiquetas RETIQ o fichas técnicas del fabricante.	x	
34.	**Aseo, condiciones de salubridad y fumigación** El oferente se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante, así como todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios utilizados en la prestación del servicio. Asimismo, deberá realizar las fumigaciones y controles de plagas necesarios para garantizar el adecuado estado higiénico del establecimiento, conforme a la normatividad sanitaria vigente.	x	
35.	**Calidad y origen de los alimentos** El oferente deberá utilizar alimentos y productos de alta calidad, con aporte nutricional completo y equilibrado, que incluyan ingredientes constructores, energéticos y reguladores, y que mantengan proporciones adecuadas de proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales, garantizando el aporte calórico requerido. La compra de los alimentos deberá realizarse exclusivamente en establecimientos legalmente constituidos y reconocidos, que cumplan con los reglamentos sanitarios vigentes y cuenten con los permisos y certificaciones exigidas por la normatividad de inocuidad alimentaria.	x	
36.	**Control de plagas y presencia de animales** El oferente deberá realizar fumigaciones y controles de plagas, roedores e insectos rastreros de manera trimestral, mediante la aplicación de cebos y productos autorizados, garantizando el cumplimiento de las normas de bioseguridad vigentes. No se permitirá la presencia de animales domésticos dentro del área destinada a la prestación del servicio de cafetería. El oferente deberá adoptar las medidas necesarias para evitar su ingreso y permanencia.	x	
37	**Cumplimiento de la normatividad sanitaria y técnica aplicable** El oferente deberá garantizar que la prestación del servicio de cafetería se ajuste plenamente a la normativa sanitaria, higiénica y técnica vigente, entre ellas:	x	

	• **Ley 9 de 1979** — Código Sanitario Nacional. • **Decreto 3075 de 1997** — Reglamento técnico sobre condiciones sanitarias en establecimientos donde se procesan y manipulan alimentos. • **Decreto 60 de 2002** — Implementación del sistema HACCP. • **NTS-USNA 007** — Norma técnica sectorial para seguridad e higiene en servicios de alimentación. • **Las resoluciones y disposiciones sanitarias expedidas por el Ministerio de Salud, INVIMA y autoridades territoriales competentes.** • **Instructivo No. 024-DIPON-DIRAF-70**, aplicable a contratos de arrendamiento de bienes inmuebles en la Policía Nacional. El oferente acepta que todas las obligaciones derivadas de la normativa vigente, incluidas aquellas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, harán parte integral del futuro contrato y serán de obligatorio cumplimiento, tanto en la operación del servicio como en las actuaciones de vigilancia y control realizadas por autoridades internas o externas.		
38	**Responsabilidad por infracciones ambientales** El oferente deberá asumir plena responsabilidad por cualquier infracción ambiental derivada de la omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que resulten necesarios **antes del inicio, durante la ejecución o al finalizar el contrato**, así como por cualquier acción u omisión que genere incumplimiento de la normativa ambiental vigente. Las consecuencias administrativas, sancionatorias, económicas o de cualquier naturaleza que surjan por dichas infracciones serán asumidas exclusivamente por el arrendatario.	x	
39	**Procedimiento ante incumplimientos o quejas** En caso de presentarse incumplimientos del contrato o quejas relacionadas con la prestación del servicio, el supervisor del contrato informará a la Dirección de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez (unidad donde opera el local arrendado) y posteriormente a la Escuela de Policía Simón Bolívar, como entidad ordenadora del gasto. La Escuela de Policía Simón Bolívar podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato, conforme a la normativa vigente y a las causales establecidas en el mismo.	x	
40	**Garantías contractuales** El oferente seleccionado se compromete a garantizar el cumplimiento del objeto contractual mediante la suscripción de las pólizas exigidas para la ejecución del contrato, las cuales incluirán: • Póliza de cumplimiento del contrato • Póliza de responsabilidad civil extracontractual		

	• Póliza de pago oportuno de salarios y prestaciones sociales del personal a su cargo Estas garantías deberán ser presentadas y aprobadas por la entidad antes del inicio de la ejecución contractual.	x	
41	**Adquisición de víveres y productos alimentarios** El oferente se compromete a adquirir todos los víveres, alimentos e insumos necesarios para la operación del servicio de cafetería en establecimientos legalmente constituidos y reconocidos. Los productos deberán ser de primera calidad y contar con el respectivo **registro sanitario INVIMA**, incluyendo aquellos suministrados por empresas proveedoras o subcontratadas por el oferente.	x	
42	**Instalación de dispositivo de retención de grasas y sólidos** En cumplimiento de la Resolución 00090 de 2018, el oferente deberá instalar, al inicio de la ejecución del contrato, un **dispositivo portátil de retención de grasas, aceites y sólidos** generado por la actividad de lavado de loza, con el fin de garantizar el adecuado pretratamiento de las aguas residuales provenientes de la operación de la cafetería. El dispositivo podrá ser retirado por el contratista una vez finalice el periodo de ejecución del contrato.	x	
43	**Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM** El oferente se compromete a cumplir en su totalidad con lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, así como con cualquier norma que los modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con la implementación y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM en la preparación, manipulación, almacenamiento y expendio de alimentos dentro del establecimiento.	x	
44	**Manejo e identificación de sustancias químicas** El oferente se compromete a garantizar que todos los detergentes, desinfectantes y demás sustancias químicas utilizadas en la prestación del servicio de cafetería estén debidamente identificados, rotulados y almacenados conforme a las recomendaciones del fabricante, ubicándolos siempre fuera del área de procesamiento, preparación y manipulación de alimentos.	x	
45	**Instalación y funcionamiento de medidores de servicios públicos** En cumplimiento del Instructivo 003 SUDIR-DIRAF del 18/05/2018, la unidad arrendadora deberá instalar los medidores requeridos para los servicios	x	

	públicos (energía eléctrica y agua), garantizando su correcto funcionamiento, calibración, mantenimiento preventivo y correctivo, a fin de contar con lecturas veraces para el cobro al arrendatario. Si corresponde al oferente asumir los gastos de adquisición e instalación de los medidores, la zona a arrendar contará con un medidor derivado del medidor principal. En este caso, el oferente deberá: 1. **Instalar** el medidor correspondiente mediante técnico idóneo. 2. **Presentar al supervisor** el medidor debidamente calibrado por laboratorio certificado, con fecha de expedición no mayor a ocho (8) días. 3. **Garantizar el mantenimiento**, correcto funcionamiento y conservación del medidor durante toda la ejecución contractual. El arrendatario asumirá el pago total de los servicios públicos registrados por los medidores instalados.		
46	**Certificado de Manipulación de Alimentos** El proponente deberá anexar el **Certificado de Manipulación de Alimentos**, expedido por la Secretaría de Salud o por la entidad sanitaria competente, correspondiente al oferente y/o al personal que ejercerá actividades de manipulación de alimentos. El certificado deberá estar **vigente** al momento de presentar la propuesta.	x	
47	**Propuesta adicional de bienestar** El oferente deberá anexar una **propuesta adicional orientada al bienestar de los estudiantes y auxiliares de Policía**, la cual podrá incluir acciones, actividades, beneficios o elementos complementarios que aporten a la calidad de vida y al ambiente institucional de la unidad.	x	
48	**EXPERIENCIA** El proveedor deberá anexar certificación firmada por el representante legal, acompañada de los soportes que acrediten su experiencia en la prestación de servicios de CAFETERÍA, PANADERÍA, FRUTERÍA Y ALIMENTOS EN GENERAL, en contextos con poblaciones representativas, tales como instituciones educativas públicas o privadas. Los soportes deberán incluir contratos y/o certificaciones de cumplimiento que permitan verificar la adecuada ejecución del servicio y el tiempo de ejecución.	x	
49	**PORTAFOLIO DE SERVICIO** El proveedor deberá presentar portafolio de servicios, firmado por el representante legal, deberá anexar certificado de existencia y representación legal, Registro único tributario y copia de la cedula del representante legal.	x	

50	**CERTIFICACIÓN CAPACIDAD OPERATIVA** El proveedor deberá anexar un certificado firmado por el representante legal, en el cual manifieste y soporte que cuenta con la capacidad operativa, logística, técnica y financiera necesaria para atender un servicio de CAFETERÍA, PANADERÍA, FRUTERÍA Y ALIMENTOS EN GENERAL.	x	
51	**CERTIFICACIÓN DE OFERTA PARA LAS ZONAS DE DESCANSO Y ESPARCIMIENTOS** El proveedor deberá anexar un certificado firmado por el representante legal, en el cual se compromete a la instalación de juegos en las zonas de esparcimiento, los cuales pueden incluir, los siguientes: Juegos de sala, juegos de mesa, juegos tradicionales y juegos electrónicos, entre otros.	x	
52	El proveedor tendrá la posibilidad de ofrecer un valor agregado en servicio del bienestar de la comunidad estudiantil y/o mejoras o adecuaciones locativas, siempre que dichas intervenciones no generen costos para la Institución y se ejecuten conforme a los lineamientos y autorizaciones establecidos por la entidad.	x	

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

En lo corrido del presente mes NO se han presentado novedades o situaciones relevantes.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (32) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (334) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir de la firma del contrato, la suscripción del acta de inicio y aprobación de garantía única. el contrato no podrá ser prorrogado automáticamente por ninguna circunstancia, siendo el arrendador la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato y contará con la autonomía de arrendar a otra persona natural o jurídica, el arrendador o el arrendatario avisarán por escrito antes de que falten tres (3) meses para el vencimiento del periodo, la intención de continuar o darlo por terminado, expresamente, el arrendatario renuncia a indemnización alguna.

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	$ 8.498.400	100%
Valor total de las entregas	$ 708.200	8%
Valor total facturado	$ 708.200	8%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0	0%

Valor pagado	$ 0	0%
Valor pendiente de entrega	$ 7.790.200	92%

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
N/A	$ 708.200	9/01/2026	N/A	N/A	$ 708.200	N/A	N/A

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

4. RECOMENDACIONES

Se ha cumplido con la obligación del contrato por parte del proveedor, hasta la fecha no se ha tenido observaciones que generen inconvenientes en la ejecución del presente contrato.

5. CONCLUSIONES

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

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

Atentamente,

Firma_____
Subintendente **SI. ASTRID LORENA RAMIREZ**
Responsable de Proyección Social y Seguimiento al Egresado
Supervisor contrato **48-1-10056-25**
Correo electrónico: astrid.ramirez@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3204893054