Página 1 de 18 Código: 2BS-FR-0019	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021 Versión: 5	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	

No. GS-2026 - 003776 **/ SUDIE-GUTAL– 20.1**

Sibaté, 06 de marzo de 2026

Señor coronel
FRANKLIN HERNANDEZ ARGUELLES
Director Escuela
Kilómetro 20 vía a Sibaté
Sibaté-Cundinamarca

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 53-1-30013-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**06/02/2026**	**Hasta**	**06/03/2026**

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-2026-001785-ESJIM del 10 de febrero de 2025 el señor coronel FRANKLIN HERNANDEZ ARGUELLES, obrando en calidad de Director de la escuela nombró como supervisor del contrato de "ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS PARA LA INSTALACIÓN DE CUATRO (04) MAQUINAS DISPENSADORAS DE SNACKS Y TRES (03) DE BEBIDAS CALIENTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL DE PLANTA, ESTUDIANTES, COPES, ESANT Y VISITANTES", a la señora intendente EDNA VIVIANA TORRES RODRIGUEZ Responsable Procedimientos de Personal.

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

- **Numero de informes supervisión presentados y publicados al SECOP II: 00**

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	53-1-30013-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS PARA LA INSTALACIÓN DE CUATRO (04) MAQUINAS DISPENSADORAS DE SNACKS Y TRES (03) DE BEBIDAS CALIENTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL DE PLANTA, ESTUDIANTES, COPES, ESANT Y VISITANTES".
Contratista	Arrendatario: REDPANDA NIT 901398687 Teléfonos: 3005609289 E-mail: sebastian@redpanda.com.co Bogotá D.C.
Representante legal	SEBASTIAN CASALLAS PICO Cédula de ciudadanía No. 1020748826 de Bogotá D.C.
Valor inicial del contrato u orden de compra	El **VALOR TOTAL** del contrato durante la vigencia es de **VENTITRES MILLONES SESENTA Y TRES MIL CUARENTA PESOS** ($ 23.063.040,00) moneda corriente, discriminados así: **MESES** | **CANON MENSUAL** | **VALOR TOTAL** **12** | **$ 1.921.920,00** | **$23.063.040,00** CANON MENSUAL es de **UN MILLÓN NOVECIENTOS VEINTIUN MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS, ($1.921.920,00)** moneda corriente.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	**LAPSO DE MESES** | **CANON MENSUAL** | **VALOR TOTAL** **1 al 12** | **$ 1.921.920,00** | **$ 23.063.040,00** **VALOR TOTAL DEL CONTRATO** | **$ 23.063.040,00** El **VALOR TOTAL** del contrato durante la vigencia es de **VENTITRES MILLONES SESENTA Y TRES MIL CUARENTA PESOS M/CTE ($23.063.040,00)**
Plazo de ejecución inicial	El contrato tendrá una duración de DOCE (12) MESES a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato, 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 con un tiempo oportuno para implementar las diligencias administrativas, el cual no será menor a diez (10) días antes de la expiración del plazo de ejecución, informando la intención de continuar de manera expresa; el ARRENDATARIO renuncia a indemnización alguna. **PARÁGRAFO PRIMERO:** de acuerdo al Artículo 17 del derecho al debido proceso de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 86 "imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento" de la Ley 1474 de 2011, cuando

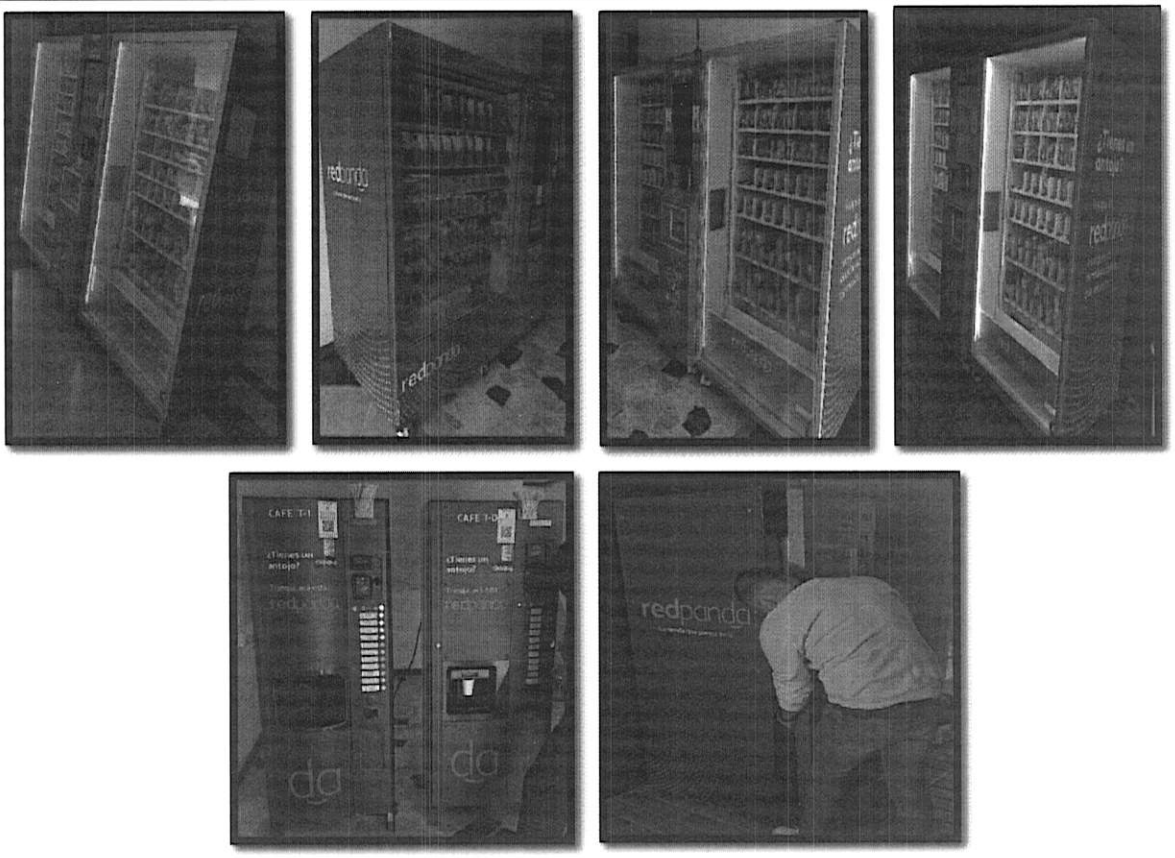
	exista el incumplimiento del plazo establecido anteriormente se aplicará las sanciones establecidas en la ley. En materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento, dicha extensión aplicará para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el término que se pacte la prórroga del contrato. Se podrán hacer adiciones máximo hasta del 50% del valor del contrato inicial, de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993, evento en el cual será necesario evaluar su conveniencia, dejando constancia por escrito de la justificación, en el documento que se suscriba para el efecto (Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020).
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	06/02/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	06/13/2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante acta No AE-2026-000678-ESJIM de fecha 06 de febrero del 2026 cuyo asunto es "QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR LA INICIACIÓN DEL CONTRATO NRO. 53-1-30013-26 CELEBRADO ENTRE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" Y EL SEÑOR SEBASTIAN CASALLAS PICO CÉDULA DE CIUDADANÍA Nro.1020748826 EXPEDIDA EN BOGOTÁ D.C, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS PARA LA INSTALACIÓN DE CUATRO (04) MAQUINAS DISPENSADORAS DE SNACKS Y TRES (03) DE BEBIDAS CALIENTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL DE PLANTA, ESTUDIANTES, COPES, ESANT Y VISITANTES." Se suscribe el acta de inicio.

- El día 12 de febrero de 2026 se realiza revista física a las cuatro (04) máquinas dispensadoras de snacks y tres (03) de bebidas calientes, así:



2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

RECIBIR EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS PARA LA INSTALACIÓN DE MAQUINAS DISPENSADORAS DE SNACKS Y DE BEBIDAS CALIENTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL DE PLANTA, ESTUDIANTES, COPES, ESANT Y VISITANTES

ÍTEMS	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El **OFERENTE deberá** anexar en su oferta la relación de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con cada uno de los precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones del mercado y con IVA incluido	X	
2	El **OFERENTE** mantendrá indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del	X	

	servicio, cumpliendo con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, como son salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, parafiscales y riesgos profesionales, por lo cual, **deberá <u>presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los (5) cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de sus empleados</u>**, de igual manera la indemnidad abarca todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El **OFERENTE** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del **OFERENTE**, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.		
3	**El OFERENTE deberá** utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del **OFERENTE**. **EL OFERENTE deberá** cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del **OFERENTE** incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.	X	
4	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.	X	
5	**EL OFERENTE deberá** asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, **KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo.** Curso de manejo de alimentos**,** Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.	LA CONSIGNACIÓN ES ELECTRONICA	
6	**<u>CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:</u>** ➢ Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto	X	

	539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. ➢ **EL OFERENTE deberá** realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. ➢ Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: o Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. o Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. o Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. o Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. o Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) o Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
7	**EL OFERENTE deberá** devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del **OFERENTE**).	X	
8	**EL OFERENTE deberá** adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa del Director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".	X	
9	**EL OFERENTE deberá** desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual **deberá** tener previsto la ***ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.***	X	
10	**EL OFERENTE deberá** atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe 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.) las cuales se deben verificar **periódicamente** informado los resultados a la Dirección de la Escuela.	X	

11	**EL OFERENTE deberá** ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios.	X	
12	**ASEO Y LIMPIEZA** ✓ El aseo o la limpieza del área arrendada son por cuenta propia del **OFERENTE** ✓ Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** ✓ **Deberá** implementar y desarrollar un programa de Limpieza y 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. ✓ **Deberá**n desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. ✓ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, **deberá**n estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. ✓ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ✓ Los equipos y utensilios de cafetería que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ✓ Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (Ejemplo acero inoxidable).	X	
13	**EL OFERENTE deberá** adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la cafetería. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos **deberá**n contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual **deberá**n mantener vigilancia permanente de los mismos y así mantener alimentos con fechas vigentes. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, **deberá**n ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados **deberá**n tener la respectiva licencia sanitaria y **deberá**n ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración inadecuada, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.	X	
14	**EL OFERENTE deberá** realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente.	X	

	Nota: se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto, **EL OFERENTE deberá** contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.		
15	**HORARIO:** El horario para la atención al público, será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio **deberá** permanecer abierto para atención siete (7) días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios: **Lunes a viernes: A partir de las 05:00 horas hasta las 19:00 horas.** **Sábado Domingos y Festivos: A partir de las 07:00 horas hasta las 17:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.**	X	
16	**EL OFERENTE por ningún motivo deberá vender** bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.	X	
17	Correrá por cuenta del **OFERENTE** la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado.	X	
18	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** ✓ El **OFERENTE deberá** mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores y demás que sean necesarios en caso de emergencia. ✓ Durante la ejecución del contrato, el **OFERENTE** en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. ✓ El **OFERENTE** exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. El **OFERENTE** será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del **OFERENTE**, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del **OFERENTE**.	X	
19	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:** Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: ✓ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ✓ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. ✓ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. ✓ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. ✓ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. ✓ Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. ✓ El **OFERENTE** está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539	X	

	de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad que dicten al respecto. ✓ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. ✓ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. ✓ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. ✓ **Deberá** descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. ✓ **Deberá** hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). ✓ Los alimentos que se sirven crudos o fríos **deberá**n prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). ✓ Las grasas o aceites utilizados no lo **deberá**n ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se **deberá** descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ✓ **Deberá**n descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ✓ **Deberá**n descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. Se **deberá**n utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
20	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:** Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.	X	
21	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de cafetería. El **OFERENTE deberá** ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. **NOTA:** Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL **OFERENTE** será el único y directo responsable.	X	
22	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** **EL OFERENTE** debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.	X	
23	La lista de precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público y también debe estar la lista de precios visibles al público.	X	

24	El **OFERENTE deberá** contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos y que son almacenados, con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).	X	
25	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.	X	
26	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.	X	
27	**El OFERENTE deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "*...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; **documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del OFERENTE y de sus empleados.** Así mismo, **deberá** efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica. El **OFERENTE** tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo **deberá** ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho (8) días con anterioridad.	X	
28	El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollarán las actividades de cafetería, por lo tanto, áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el **OFERENTE** y supervisor del contrato, lo anterior no **deberá** causar traumatismos en la prestación del servicio.	X	
29	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del **OFERENTE**.	X	
30	El horario para el ingreso de insumos será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir el **OFERENTE** a recibir sus pedidos.	X	
31	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la **prestación del servicio de**	X	

	cafetería, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del **OFERENTE**, del documento que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el **OFERENTE deberá** presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. **Nota:** la entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación.		
32	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y cuatro (44) horas semanales de acuerdo a la ley 2101 de 2021, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el OFERENTE, así mismo tener en cuenta la Ley 2466 de 2025 reforma laboral.	X	
33	**CAPACIDAD OPERATIVA** El **OFERENTE deberá** presentar certificación firmada por el representante donde se indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos, adicionalmente **deberá** contar con toda la logística precisa para garantizar la **prestación del servicio de cafetería**. Es necesario que el **OFERENTE** presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.	X	
34	**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA** El **OFERENTE deberá** certificar las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.	X	
35	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS** El **OFERENTE deberá** presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa en la cual garantice que durante los doce (12) meses los productos que se encuentran a la venta dentro del espacio físico de la cafetería objeto del presente estudio previo, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, sin que se genere un valor adicional al consumidor.	X	
36	**VALOR AGREGADO:** El oferente **deberá** incluir junto a su oferta una propuesta de valor agregado, describir los bienes servicios o beneficios adicionales a los mínimos exigidos en este proceso, donde se comprometerá a entregarlos sin costo a adicional para la entidad		
37	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El oferente **deberá** atender lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional y los Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.	X	
38	El OFERENTE se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual.	X	

39	El OFERENTE se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual.	X	
40	El OFERENTE **deberá** cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No.03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta.	X	
41	**1.** El **OFERENTE** se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual. **2.** El **OFERENTE** se compromete a cumplir con la normatividad ambiental vigente aplicable al objeto contractual. **3.** El **OFERENTE deberá** cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No. 03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.4 "En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 Cafeterías o restaurantes", así: **Numera 4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales** ✓ El inmueble no **deberá** tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del **OFERENTE**. ✓ El inmueble **deberá** tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, **deberá** dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). ✓ El inmueble **deberá** contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. ✓ El inmueble **deberá** tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. ✓ En lo posible el bien inmueble **deberá** contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. **Numeral 4.4.1 Cafeterías o restaurantes.** ✓ El **OFERENTE deberá** instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado 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.	X	

- ✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados **deberá**n 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.
- ✓ El **OFERENTE** se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.
- ✓ El **OFERENTE deberá** instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, **deberá** realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.
- ✓ **deberá** tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.
- ✓ El **OFERENTE deberá** realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo **deberá** llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.
- ✓ Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los **OFERENTES deberá**n diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional **deberá**n darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma **deberá** llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.
- ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.
- ✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se **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 los modifique, adicione o sustituya.
- ✓ 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 de los alimentos.

5. El **OFERENTE** asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional.
6. El **OFERENTE deberá** garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los

	escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel". El **OFERENTE *certificará que no presenta infracciones*** o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).		

ESPECIFICACIONES TECNICAS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
	REQUERIMIENTO	**EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
42	EL **OFERENTE deberá** acreditar por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según el Decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017, Resolución 0312 de 2019. una vez se de inicio a la ejecución contractual, **deberá anexar junto la oferta**	El **OFERENTE deberá** diligenciar el **Formulario** SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, **el cual debe venir firmado por el representante legal.**	X	
43	Una vez se suscriba el acta de inicio el arrendatario deberá presentar planilla de pago vigente a EPS, AFP y ARL. El arrendatario se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. **Nota:** esta certificación se deberá presentar para el inicio de la ejecución del contrato, el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en RIESGO 5, de sus empleados ya que independiente de la actividad a desempeñar se debe calificar por el centro de trabajo, para este caso la Escuela en la cual se realiza la actividad laboral.	Certificado afiliación y planilla de pagos en nivel de riesgo 5.	X	
44	**El arrendatario deberá anexar junto la oferta:** Presentar oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal.	X	

	SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST.			
45	Una vez se suscriba el acta de inicio del contrato el arrendador deberá presentar copia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista, con la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, la autoevaluación según la Resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. De lo anterior deberá allegar la documentación (licencia de SST y curso del SG-SST de 50 horas), de la persona que diseño el SG-SST y la Matriz de peligros.	• Plan de emergencias • Programa de EPP. • Programa de Inspecciones. • Matriz de peligros y riesgos (Incluya Riesgo Biológico por SARS Cov 2). Actualizada • Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada • Matriz legal actualizada Firmados por el responsable del SG-SST, con copia de la licencia de SST y curso de 50 horas del SG-SST.	**X**	

COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
46	**1.** El arrendatario se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual. **2.** El arrendatario se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual. **3.** El arrendatario deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No.03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta. **4.** El arrendatario asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional. **5.** El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel". **6.** El arrendatario ***deberá certificar por escrito*** que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).	X	

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (30) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (335) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará en favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas de un canon por valor mensual **UN MILLÓN NOVECIENTOS VEINTIUN MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS, ($1.921.920,00)** moneda corriente, dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes o a los cinco (05) días que corresponde a la fecha del acta de inicio del contrato. El valor del canon de arrendamiento será consignado en la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS INTERNOS ESJIM
NIT: 800.141.206-7
BANCO: BANCO POPULAR
NUMERO DE CUENTA: 110 033 06025-2
CODIGO: 07
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE.
OFICINA: BANCO POPULAR, SIBATÉ.

Los servicios públicos domiciliarios de agua, gas natural y energía eléctrica (en los casos que aplique), estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser consignados a través del Link de pago por PSE, https://www.psepagos.co/PSEHostingUI/ShowTicketOffice.aspx?ID=12684, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la oficina de mantenimiento y/o el Jefe Grupo Logístico de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de los medidores de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último.

El servicio público de gas natural deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo efectuado por el mismo, y conforme a la facturación realizada por la empresa encargada.

En caso de promover otro sí modificatorio al contrato principal con ocasión a prorrogar el plazo de ejecución, se realizará el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC).

El canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en el Instructivo Nro.024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1 (página 6 de 12) refiere una nota que cita:

Nota: El subnumeral 2.2.4.2.5.3 del capítulo III de la Resolución Nro.03049 del 30/07/2014 (Manual de Contratación de la Policía Nacional, actualizado., modificado y complementado por la Resolución No. 00090 de 2018, o el acto administrativo que lo actualice, modifique o sustituya), indica que: "(...)para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas

las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.

El canon fue establecido mediante avaluó de renta realizado por el señor Intendente EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO cédula de ciudadanía 1.022.329.360 de Bogotá, el 07 de enero de 2026 por un valor de UN MILLÓN NOVECIENTOS VEINTIÚN MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE ($1.921.920,00), comunicado oficial Nro.GS-2025-0017345-DIEPO.

El servicio público domiciliario estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado directamente por éste, de la siguiente manera:

El servicio público domiciliario de energía (kWh), estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la entidad; deber ser entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato y al tesorero (a) de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". La liquidación de los servicios públicos según su periodo de facturación, será certificada por el supervisor del contrato de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con relación a las lecturas de consumos de energía (Kwh). Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios por parte del supervisor del contrato.

Medidores: Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte del servicio público consumido (kWh) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo).

La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" asumirá el gasto de las instalaciones de las acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal.

Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato. (cuando aplique)

El valor del servicio de aseo no se incluye porque el arrendatario tiene a su cargo la disposición de residuos originados por alimentos crudos y preparados; lo cual está debidamente descrito en las condiciones técnicas.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

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

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 23.063.040,00	100,00%
Valor total de las entregas	$ 1.921.920,00	8,33%
Valor total facturado	$ 1.921.920,00	8,33%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 1.921.920,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$ 21.141.120,00	91,67%

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	$1.921.920,00	06/02/2026 06/03/2026	$1.921.920,00	Comprobante de pago No. 119580	N/A	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes (N/A)

5. RECOMENDACIONES

El contrato se ha venido desarrollando de manera normal, sin presentar novedades, situaciones anómalas o de relevancia, por lo cual se exalta al contratista en seguir en cumplimiento con todas y cada una de las obligaciones adquiridas y especificaciones técnicas exigidas al momento de la presentación de la oferta.

6. CONCLUSIONES

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

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

Atentamente,

Firma _____
Grado y Nombres: IT. EDNA VIVIANA TORRES RODRIGUEZ
Cargo: Responsable Procedimientos de Personal.
Supervisor Contrato u orden de Compra No. 53-1-30013-26
Correo electrónico: edna.torres@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3166595546