Página 1 de 16	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

GS-2026 - 2711990933 ESJIM - GRACE 20.1

Sibaté, 12 de abril de 2026

Señor coronel
FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGUELLES
Director Escuela
Kilómetro 20 vía Sibaté

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 53-1-30005-26

TIPO DE INFORME

PERIODO_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	09/03/2026	**Hasta**	09/04/2026

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-2026-001912-ESJIM del 09 de febrero de 2026 el señor coronel FRANKLIN HERNANDEZ ARGUELLEZ, obrando en calidad de director de la escuela nombro como supervisor del contrato Nor 53-1-30005-26 al señor intendente MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS responsable Evaluación y Calidad Educativa.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual**
- **Numero de informes supervisión presentados y publicados al SECOP II: 1**

1. Informe de supervisión del mes de febrero de 2026 o del periodo comprendido entre el 09/02/2026 y el 09/03/2026, presentado mediante comunicado oficial No GS-2026-003508-ESJIM de fecha 10/03/2026.

Información del contrato u orden de compra

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

Página 2 de 16 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	

Contrato No. / Orden de compra No.	No. 53-1-30005-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA EN EL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL DE PLANTA, ESTUDIANTES, COPES, ESANT, AUXILIARES DE POLICÍA Y VISITANTES
Contratista	Nombre: JOHN HERMIDA LOSADA Cédula de ciudadanía: Nro. 17.646.414 Florencia-Caquetá Ciudad de notificación: Sibate Dirección: Carrera CRA 4 # 11-27 Teléfonos: 3112195704 E-mail: DHERMIDABAR23@GMAIL.COM
Representante legal	JOHN HERMIDA LOSADA CC: 17.646.414 expedida de Florencia-Caquetá
Valor inicial del contrato u orden de compra	El **VALOR INICIAL** del contrato durante la vigencia es de **CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS (M/CTE**, discriminados así: **MESES** | **CANON MENSUAL** | **VALOR TOTAL** 12 | **$ 3.416.000,00** | **$ 40.992.000,00** CANON MENSUAL es de **TRES MILLONES CUATROCIENTOS DIECISÉIS MIL PESOS ($3.416.000,00) moneda corriente**.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	**$0**
Valor total del contrato u orden de compra	**LAPSO DE MESES / DÍAS** | **VALOR DE LA RENTA MENSUAL / DIARIO DE ARRENDAMIENTO** | **VALORES TOTALES** Del 1° al 12° mes | $ 3.416.000,00 | $40.992.000,00 **VALOR TOTAL DEL CONTRATO** | **$40.992.000,00** VALOR TOTAL DEL CONTRATO ES DE **CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS (M/CTE.**
Plazo de ejecución inicial	El contrato tendrá una duración de DOCE (12) MESES, contados a partir de la aprobación de la garantía única y bajo el cumplimiento de los requisitos de ejecución y carta de notificación de inicio al arrendatario. (hasta el 09 de febrero del 2027) y bajo el cumplimiento de los requisitos de ejecución y carta de notificación de inicio al arrendatario.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	**09/02/2026**
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de	**09/02/2027**

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

compra (pactada inicialmente)	
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:

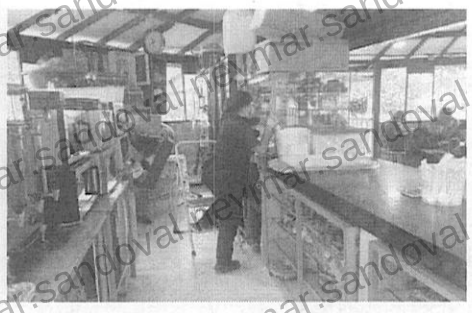
- Se realizo visita con el fin de verificar el cumplimiento del contrato el día 11/03/2026, se realizó recomendaciones de cumplimiento a las obligaciones del arrendatario establecidas en el contrato.

- Se realizo visita con el fin de verificar el cumplimiento del contrato el día 20/03/2026, se realizó recomendaciones de cumplimiento a las obligaciones del arrendatario establecidas en el contrato, se verifico el cumplimiento a las recomendaciones de salubridad y aseo de las instalaciones.

- Se realizo visita el día 25/03/2026, se verifico el cumplimiento de condiciones del contrato como disposición de residuos, cumplimiento del objeto contractual, se verifico limpieza y aseo del establecimiento, lavado de pisos, ventanas, parte interna.

- Se realizo visita el día 5/04/2026, se verifico el cumplimiento de condiciones del contrato como disposición de residuos, cumplimiento del objeto contractual, se verifico la disposición de los residuos, basuras y demás.





- Mediante comunicado oficial electrónico Nro. GS-2026-004437-ESJIM, se notificó del pago de servicio de energía consumido en el mes de marzo de 2026 y el pago del arrendamiento del mes de abril de 2026, los cuales se debían realizar mediante PSE, teniendo en cuenta instrucciones enviadas por la tesorería de la unidad, Asimismo, se recordó y recomendó el cumplimiento estricto de todas las cláusulas establecidas en el contrato de arrendamiento, haciendo especial énfasis en la necesidad de acatar cada una de las condiciones pactadas. Se resaltó la importancia de este cumplimiento para evitar posibles inconvenientes y asegurar una relación contractual armoniosa y conforme a lo estipulado en el acuerdo firmado entre las partes.

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

- Mediante comunicado oficial electrónico Nro. GS-2026- 003982-ESJIM, se realizó recomendaciones las cuales buscan fortalecer la gestión y el control sobre el cumplimiento de las obligaciones contractuales, sanitarias, administrativas y legales, garantizando la adecuada operación de la cafetería y la protección de los intereses de la unidad y los usuarios, entre las cuales incluye: Cumplimiento de Normas Sanitarias y de Manipulación de Alimentos, Condiciones del Inmueble y Equipamiento, Obligaciones Contractuales y Administrativas, Oferta de Productos y Atención al Usuario, Seguridad y Control de Acceso, Sostenibilidad y Responsabilidad Ambiental, Atención a Usuarios y Horarios, Responsabilidad Social y Laboral. Y se realizo recomendaciones por visita realizada al establecimiento por parte de la secretaria de salud del municipio de Sibaté así: Infraestructura y Mantenimiento de Instalaciones, Equipos y Utensilios, Prácticas de Higiene y Manipulación, Plan de Saneamiento Básico, Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Control Integrado de Plagas, Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos.

- Se realiza verificación del pago por concepto de energía por PSE del mes de marzo de 2026 con código Cus de pago 212991881 con fecha 10/04/2026 por valor de $429.400.

- Se anexa el pago de recibo de servicio de gas, es de anotar que este servicio de gas no está a nombre de la escuela.

- Se realiza verificación del pago por concepto de arrendamiento por PSE del mes de abril de 2026 con código Cus de pago 213019380 con fecha 10/04/2026 por valor de $3.416.000,00

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

ANEXO No. 2

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF	(SI)	**Planilla S/N y certificación de pagos de los aportes parafiscales de fecha 09/04/2026**

CONDICIONES TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	El ARRENDATARIO 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 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 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, 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 Arrendatario 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	SI	Presenta certificado y planilla de pagos

	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.		
2	El ARRENDATARIO 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 ARRENDATARIO. EL CONTRATISTA 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 ARRENDATARIO incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales	SI	se recomienda el cumplimiento de las condiciones mediante comunicado Nro. GS-2026-002858-ESJIM
3	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.	SI	El arrendatario cumple con lo establecido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
4	EL ARRENDATARIO 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.	SI	El arrendatario cumple con lo establecido, de igual forma se le recomienda que debe cumplir con esta condición.
5	CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: 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 539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. EL ARRENDATARIO 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: Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 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. 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. 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. 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. (estibos o estantes) 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

	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.		
6	EL ARRENDATARIO deberá devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del OFERENTE).	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
7	EL ARRENDATARIO 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".	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
8	EL ARRENDATARIO 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
9	EL ARRENDATARIO 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
10	EL ARRENDATARIO 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
11	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. Deberán 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, deberán 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).	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

GS-2026-004699-ESJIM

12	EL ARRENDATARIO 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 deberán contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual deberán 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, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración inadecuada, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones, teniendo en cuenta lo dispuesto en los protocolos de seguridad de la unidad y los horarios establecidos
13	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. 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 ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
14	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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato.
15	EL ARRENDATARIO 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato.
16	Correrá por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato.
17	PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD: El ARRENDATARIO 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 ARRENDATARIO 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 ARRENDATARIO exigir a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. El ARRENDATARIO 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato.

2711990933

GS-2026-004699-ESJIM

18	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 ARRENDATARIO está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 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 deberán 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 deberán 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. Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán 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 deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
19	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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
20	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 ARRENDATARIO 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 ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
21	APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS EL ARRENDATARIO 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y

2711990933

GS-2026-004699-ESJIM

			exigido en el contrato
22	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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
23	El ARRENDATARIO 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).	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato.
24	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
25	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
26	El ARRENDATARIO 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 ARRENDATARIO y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica. El ARRENDATARIO tomar 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.	SI	El arrendatario proporciono los documentos para la perfección del contrato Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
27	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 ARRENDATARIO y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
28	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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

GS-2026-004699-ESJIM

			el tiempo restante y exigido en el contrato
29	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 ARRENDATARIO a recibir sus pedidos.	SI	Cumple con lo establecido en el contrato
30	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 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 ARRENDATARIO 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
31	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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
32	CAPACIDAD OPERATIVA El ARRENDATARIO 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 ARRENDATARIO 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.		Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
33	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA El ARRENDATARIO 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
34	CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS El ARRENDATARIO 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
35	VALOR AGREGADO: El ARRENDATARIO 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
36	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: El ARRENDATARIO 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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y

2711990933

			exigido en el contrato
37	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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
38	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
39	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.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato, al inicio del contrato presento estos documentos, de igual forma se le recomienda informar de inmediato si llegase a presentar cualquier infracción.
40	El arrendatario diligencio del formulario compromisos con el sistema de gestión ambiental, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
41	Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato, se notifica del consumo de energía mediante comunicado oficial electrónico, el cual contiene graficas de análisis del consumo
42	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	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

GS-2026-004699-ESJIM

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 arrendatario.
- 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 y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado 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.
- 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 deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.
- El oferente y futuro contratista 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 y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.
- El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafeteria o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista 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

2711990933

	tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. • Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán 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. 4. 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. 5. 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".		
43	El arrendatario se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
44	Compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
45	Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del ARRENDATARIO.	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato
46	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).	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato, al inicio del contrato presento estos documentos, de igual forma se le recomienda informar de inmediato si llegase a presentar cualquier infracción.

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

47	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El arrendatario 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; por lo cual diligenció el **Formulario Compromisos con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, debidamente firmado.**	SI	Cumple con lo exigido y se dejó las respectivas observaciones para el tiempo restante y exigido en el contrato, se verifico la instalación de botiquín, camilla, extintor, además se los recomendó el cumplimiento de este punto.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se presentaron 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 (**60**) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (**300**) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

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, dentro de los cinco días hábiles siguientes al vencimiento del plazo para pagar el canon de arrendamiento.

LAPSO DE MESES / DÍAS	VALOR DE LA RENTA MENSUAL / DIARIO DE ARRENDAMIENTO	VALORES TOTALES
12 meses	$ 3.416.000,00	$40.992.000,00
VALOR TOTAL DEL CONTRATO		$$40.992.000,00

VALOR TOTAL DEL CONTRATO ES DE CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS (M/CTE.

Teniendo en cuenta el comunicado oficial electrónico Nro. GS-2025-000089-ESJIM de fecha 05/01/2025, donde se informa que para la vigencia 2025 en adelante, los pagos de canon de arrendamiento y recuperación de servicios públicos serán través del botón PSE ubicado en la página web de la escuela https://www.policia.gov.co/jefatura-nacional-de-desarrollohumano/diepo/escuelas-de-formacion-y-actualizacion-de-mandos/eslim

Bajos los siguientes conceptos:

Arrendamiento Locales y Alojamiento: canon de arrendamiento.
Uso Servicios Públicos: energía y demás servicios públicos a que haya lugar.

Esto con el fin de facilitar el proceso de identificación y facturación electrónica requerida por la DIAN

En caso de generar prórroga al plazo de ejecución, se debe realizar 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). Para lo cual se realizará un otrosí modificatorio al contrato principal.

2711990933

PARAGRAFO PRIMERO: El canon de arrendamiento no incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural, por tal motivo, se debe instalar medidores para los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y gas natural, de conformidad con el Instructivo 024 del 24/09/2020, donde el arrendatario tendrá la responsabilidad de cancelar en la cuenta bancaria que determine la Entidad, el valor resultante de la multiplicación entre el valor de la unidad de medida facturada a la Entidad, y el consumo generado en cada medidor instalado, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último. Posterior al lapso de ausencia para determinar el consumo de cada servicio público que no tenga medidor instalado, la Entidad actuará retroactivamente mediante promedio de consumo presentado entre los primeros tres (3) meses de referencia.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Medidores: con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kW y m3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se debe 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.

PARAGRAFO TERCERO: En ningún caso podrá el ARRENDATARIO efectuar modificación alguna a las instalaciones, sean eléctricas, hidráulicas o instalar tuberías de agua y gas, sin previo permiso escrito por parte del ARRENDADOR. Asimismo, cualquier cuenta de servicio público que se encuentre o se origine dentro de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" que se haga uso y/o beneficio de parte del ARRENDATARIO debe ser previamente aprobada por la ordenación del gasto, gestión realizada a través de la supervisión, de lo contrario, no podrá hacer uso y/o beneficio de citada cuenta, aunado a ello, el pago tardío de estas obligaciones genera la terminación unilateral del contrato de manera inmediata.

PARAGRAFO CUARTO: El supervisor del contrato debe velar por el cumplimiento del pago oportuno dentro de los días establecidos en la clausula del contrato, si el arrendatario incumple lo establecido en el contrato, el supervisor debe informar al ordenador del gasto la novedad presentada con la respectiva tasación de los prejuicios y daños a la administración, por el incumplimiento de las cláusulas pactadas.

PARAGRAFO QUINTO: Mora, se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, la cual se aplicará mediante multa(s) cuyo valor se liquidará con base en uno cero puntos cinco (0.5%) al valor del canon de arrendamiento. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella en audiencia de debido proceso.

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	$ 40.992.000,00	100%
Valor total de las entregas	$ 10.248.000,00	25,00%
Valor total facturado	$ 10.248.000,00	25,00%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	$ 3.416.000,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$ 30.744.000,00	75,0%

2711990933

GS-2026-004699-ESJIM

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
NO APLICA	$3.416.000,00	Del 09/04/2026 al 09/05/2026	$3.416.000,00	PAGO POR PSE de fecha 10/04/2026	N/A	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes (N/A)

4 RECOMENDACIONES

El contrato se cumplió con lo establecido en los diferentes ítems, sin presentar novedades, situaciones anómalas o de relevancia durante su ejecución, por lo cual se exalta en el contratista el cumplimiento con todas y cada una de las obligaciones adquiridas y especificaciones técnicas exigidas al momento de la terminación de objeto contractual.

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. _____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma_____

Grado y Nombre: **IT MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS**
Cargo: responsable Evaluación y Calidad Educativa
Supervisor Contrato 53-1-30005-26
Correo electrónico: miguel.morales1428@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3134630385

2711990933

GS-2026-004699-ESJIM

CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

PERSONA NATURAL

Yo, JOHN HERMIDA LOSADA identificada con cédula de ciudadanía No. 17.646.414, mediante el presente documento me permito manifestar bajo la gravedad de juramento que me encuentro al día y a paz y salvo por concepto de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales del personal vinculado, que me resultan exigibles por la Ley.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Dada en Sibaté, a los 09 días del mes de abril de 2026

FIRMA: _____
JOHN HERMIDA LOSADA
CC. No 17.646.414
REPRESENTANTE LEGAL CAFETERÍA "KIOSCO LOS PATOS"

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

27119903833

GS-2026-004699-ESJIM

enlace operativo

SuAporte | Informe Histórico Resumido

Fecha de Creación del Informe: miercoles, 15 de abril de 2026 09:00:25 AM

Pagada 11/04/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	SERVICIOS INTEGRALES OSCAR SAS, NI901763488	**Sucursal**	1987
Documento	NI901763488	**Dirección**	CL 24 #13 - 13
Tipo de Empresa		**Teléfono**	6441626
Tipo Persona		**Forma Presentación**	
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal	OSCAR MARIN	**Identificación**	CC

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado		Información del Pago				Novedades																Administradoras				IBC				Liquidación de Aportes								
Identificación del Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia pago (PIN) / Número planilla	Fecha de Pago	Período de Cot.	Período Serv.	ING	RET	RETR	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTA
CC 1115729445	BERBESI LIZCANO JEIDI LORENA	85134768	11/04/2026	202603	202604																		30	30	30	30	230301	EPS002	14-11	CCF22	$0	$1.750.905	$1.750.905	$1.423.500	$00	$70.000	$76.500	$70.000	$0	$0	$0	$0	$216

Enlace Operativo, Linea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 882 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

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

EXPERTOS EN PILA

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

27119903833

GS-2026-004699-ESJIM

SuAporte | Informe Histórico Resumido

Fecha de Creación del Informe: miercoles, 15 de abril de 2026 9:00:25 AM

Pagada 11/04/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	SERVIANGELICA SAS	**Sucursal**	1987
Documento	NIT901931780	**Dirección**	CL 24 #13 - 13
Tipo de Empresa		**Teléfono**	6441626
Tipo Persona		**Forma Presentación**	
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal	ANGELICA GONZALEZ	**Identificación**	CC

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado		Información del Pago				Novedades																Administradoras				IBC				Liquidación de Aportes								
Identificación del Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia pago (PIN) / Numero planilla	Fecha de Pago	Período de Cot.	Período Serv.	ING	RET	RETR	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días APP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTA
CC 1072188575	CALDERON CORDOBA YESICA ALEJANDRA	115427443	11/04/2026	202603	202604																		30	30	30	30	230301	EPS037	14-11	CCF22	$0	$1.750.905	$1.750.905	$1.423.500	$0	$70.000	$76.500	$70.000	$0	$0	$0	$0	$216

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

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

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval

27119900383

GS-2026-004699-ESJIM

enlace operativo

SuAporte | Informe Histórico Resumido

Fecha de Creación del Informe: miercoles, 15 de abril de 2026 9:00:25 AM

Pagada 11/04/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	SERVIANGELICA SAS	**Sucursal**	1987
Documento	NIT901931780	**Dirección**	CL 24 #13 - 13
Tipo de Empresa		**Teléfono**	6441626
Tipo Persona		**Forma Presentación**	
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal	ANGELICA GONZALEZ	**Identificación**	CC

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado		Información del Pago				Novedades																Administradoras				IBC				Liquidación de Aportes									
Identificación del Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia pago (PIN) / Número planilla	Fecha de Pago	Período de Cot.	Período Serv.	ING	RET	RETTR	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTA
CC 1003641889	REYES MUÑOZ MARILYN DAYANNA	115429932	11/04/2026	202603	202604																		30	30	30	30	330301	EPS008	14-11	CCF22	$0	$1.750.905	$1.750.905	$1.423.500	$0	$70.000	$76.500	$70.000	$0	$0	$0	$0	$21

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

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

EXPERTOS en PILA

2711990383

GS-2026-004699-ESJIM

enlace operativo

SuAporte | Informe Histórico Resumido

Fecha de Creación del Informe: miércoles , 15 de abril de 2026 9:00:25 AM

Pagada 11/04/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	SERVIANGELICA SAS	**Sucursal**	1987
Documento	NIT901931780	**Dirección**	CL 24 #13 - 13
Tipo de Empresa		**Teléfono**	6441626
Tipo Persona		**Forma Presentación**	
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal	ANGELICA GONZALEZ	**Identificación**	CC

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado		Información del Pago				Novedades																Administradoras				IBC				Liquidación de Aportes							
Identificación del Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia pago (PIN) / Número planilla	Fecha de Pago	Período de Cot.	Período Serv.	ING	RET	RET P.	TAE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SUS	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTA
CC1003711656	RODRIGUEZ BANDOVAL AILYN DANIELA	1159127443	11/04/2026	202603	202604																		30	30	30	30	230301	EPS037	14-11	CCF22	$0	$1.750.905	$1.750.905	$1.423.500	$00	$70.000	$78.500	$70.000	$0	$0	$0	$0	$21

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 882 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

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

EXPERTOS en PILA

GS-2026-004699-ESJIM

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contáctese al número telefónico: (601) 5803360

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMENEZ DE Q
Dirección:	KM 20 VIA SIBATE Sibaté Cundinamarca - Colombia
Teléfono:	(601) 5803360
Nit:	8001412067

DATOS DEL CLIENTE	
No. Identificación Cédula Y/O NIT:	17646414
Concepto del Pago:	Arrendamiento Locales Y Alojamientos
IP:	191.156.63.1

DATOS DE PAGO	
FORMA DE PAGO	
No. Pago:	120908
Medio de Pago:	Pagos con PSE
Fecha del Pago:	10/04/2026
Ref ID:	120908
Transacción/CUS:	213019380
Tipo de Usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada

2711990933

[illegible]	
[illegible]	Arrendamiento Locales Y Alojamientos
[illegible]	4
[illegible]	NEQUI
[illegible]	1007
[illegible]	3416000
[illegible]	0

* Esta transacción esta sujeta a verificación

IMPRIMIR ESTA PÁGINA

neymar.sandoval

GS-2026-004699-ESJIM

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contáctese al número telefónico: (601) 5803360

Esta es la información sobre su pago:

DATOS DE LA EMPRESA	
Empresa:	ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMENEZ DE Q
Dirección:	KM 20 VIA SIBATE - Sibaté Cundinamarca - Colombia
Teléfono:	(601) 5803360
Nit:	8001412067

DATOS DEL CLIENTE	
No. Identificación Cliente Y/O NIT:	1764641
Concepto del Pago:	Arrendamiento Locales Y Alojamientos
IP:	191.156.63.2

DATOS DEL PAGO	
FORMA DE PAGO	
No. Pago:	120907
Medio de Pago:	Pagos con PSE
Fecha del Pago:	10/04/2026
Ticket ID:	120907
Transacción/CUS:	212991881
Tipo de Usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada

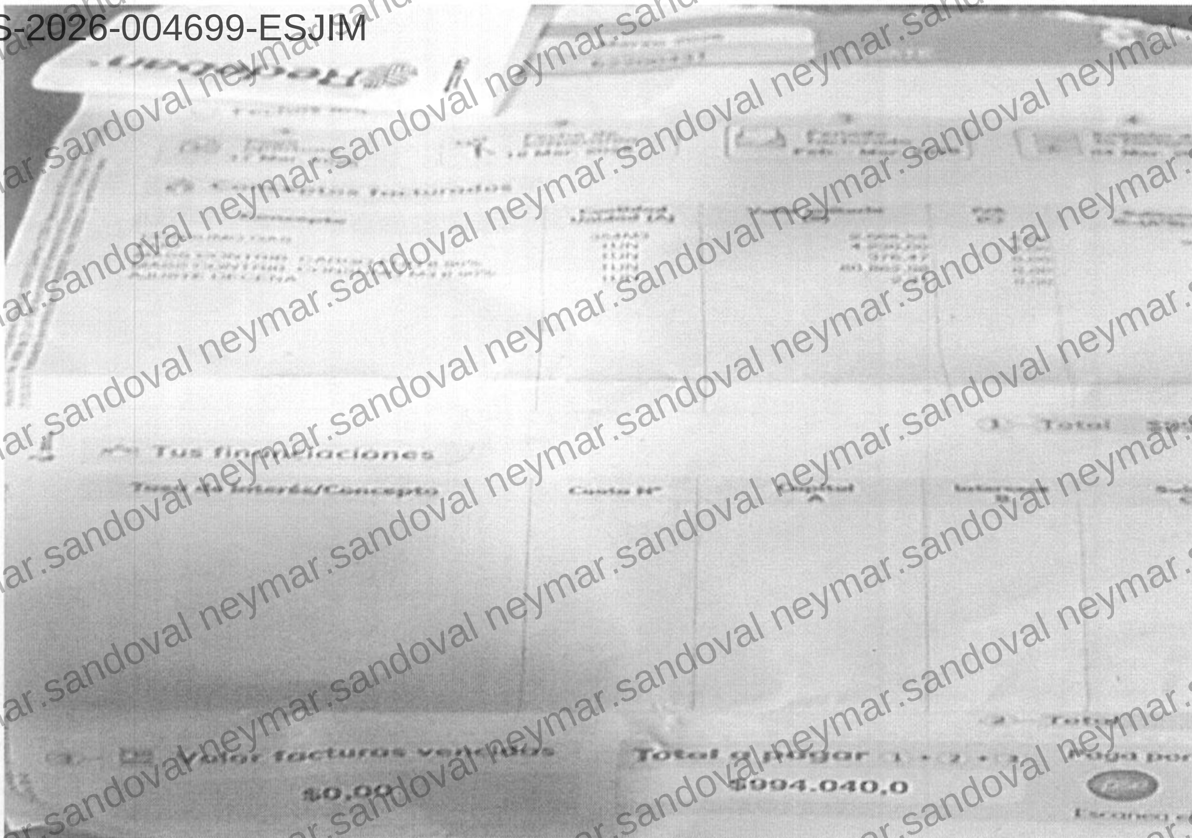
2711990933

	Arrendamiento Locales Y Alojamientos
	4
	NEQUI
	1007
	429400
	0

Esta transacción esta sujeta a verificación

IMPRIMIR ESTA PÁGINA

neymar.sandoval neymar.sandoval neymar.sandoval


Conceptos facturados

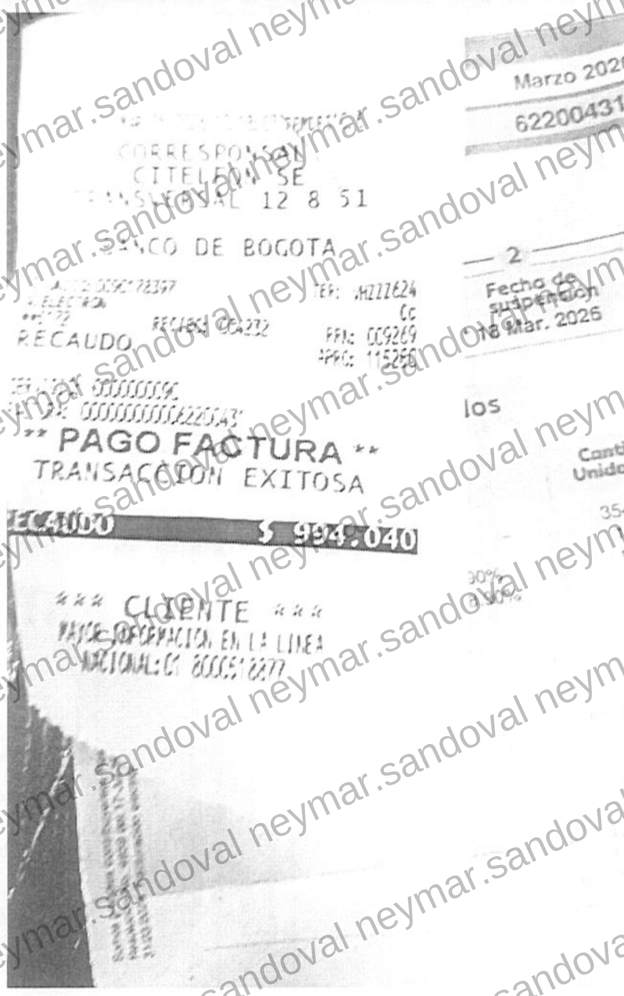
Tus financiaciones

Valor facturas vencidas

$0,00

Total a pagar 1 + 2 + 3

$994.040,0


CORRESPONSAL

CITELEFON SE

TRANSVERSAL 12 8 51

BANCO DE BOGOTA

RECAUDO

** PAGO FACTURA **

TRANSACCION EXITOSA

RECAUDO $ 994.040

*** CLIENTE ***

MAYOR INFORMACION EN LA LINEA

NACIONAL:01 8000512277

Marzo 2026

62200431

2

Fecha de suspensión

18 Mar. 2026

neymar.sandoval

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA
GRUPO ASEGURAMIENTO CALIDAD EDUCATIVA

Nro. GS- 2026 – 0 0 4 4 3 7 /ESJIM – GRACE – 20-1

Sibaté, 09 de abril de 2026

Señor (a)
JOHN HERMIDA LOSADA
Arrendatario Local Cafetería y Comidas Rápidas "el Kiosko"
KM 20 Vía Sibaté
dhermidabar23@gmail.com

Asunto: informando consumo de energía y documentos a entregar por local cafetería comidas rápidas "el kiosko" contrato 53-1-30005-26

Teniendo en cuenta el comunicado Nro. GS-2026-001912-ESJIM del 09/02/2026, donde la Dirección de la unidad, nombró como supervisor del contrato del asunto al señor (a) Intendente MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS, de manera atenta me permito enviar el consumo de energía de mencionado local, de igual forma me permito recordar al arrendatario ***que el presente contrato de arrendamiento tiene fecha final el día 09 de febrero de 2027*** así:

LECTURA 02/03/2026



LECTURA 09/04/2026



LECTURA 07/07/2024	21344,2	DIFERENCIA ANTERIOR Y ACTUAL	FECHA TOMA MEDIDA	VALOR Kw (según recibo)	VALOR A PAGAR
2026 FEBRERO	21675,2	331,00	2/03/2026	$ 605,460	$ 200.450

2711990933

2026 MARZO	**22301,1**	**625,90**	**9/04/2026**	**$685,990**	**$429.400**

- Teniendo en cuenta lo anterior de manera atenta me permito informar el valor de pago de energía por **$429.400** el cual realizará el arrendatario mediante **consignación PSE:**



Gráfico análisis valor a pagar mensual



Gráfico diferencia KWh, mes a mes y valor del KWh según recibo

En atención al comunicado oficial electrónico Nro. GS-2025-000089-ESJIM de fecha 05 de enero de 2025 para la vigencia 2025 en adelante, los pagos de canon de arrendamiento y

2711990933

recuperación de servicios públicos serán través del botón PSE ubicado en la página web de la escuela:

https://www.policia.gov.co/jefatura-nacional-de-desarrollohumano/diepo/escuelas-de-formacion-y-actualizacion-de-mandos/esjim

bajos los siguientes conceptos:

- Arrendamiento Locales y Alojamiento: canon de arrendamiento.
- Uso Servicios Públicos: energía y demás servicios públicos a que haya lugar.

Esto con el fin de facilitar el proceso de identificación y facturación electrónica requerida por la DIAN.

- Es de anotar que la consignación del canon de arrendamiento mensual será de ($ **3.416.000,00**) M/CTE, con IVA incluido la realizará mediante **consignación por PSE:**
- Deberá remitir planilla integral de autoliquidación de aportes **comprobante de pago** (SOI)
- Deberá remitir certificado expedido por el contador público, revisor fiscal o representante legal del pago de aportes parafiscales de sus empleados.

Documentos anteriormente mencionados deberán ser entregados al supervisor del contrato con **plazo máximo día 10/04/2026**, junto con la demás documentación que se requiere y que fue establecida en el contrato y acta de inicio Nro. AE-2025-000357-ESJIM, se recuerda el cumplimiento de todas las obligaciones y compromisos establecidas en el contrato Nro. 53-1-30005-26, de igual forma se recalca el cumplimiento de las diferentes condiciones contractuales – Contrato de arrendamiento cafetería.

Atentamente,

Intendente MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS
Supervisor Contrato No 53-1-30005-26

Elaboró: IT Miguel Dario Morales Ceballos
GRACE / ESJIM

Fecha de elaboración: 09-04-2026
Disco D: 2026: informes// de la concertación

Km 20 vía Sibaté
Teléfonos: 5159600
esjim.evcal@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

2711990933

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA
GRUPO ASEGURAMIENTO CALIDAD EDUCATIVA

Nro. GS- 2026 - 0 0 3 9 8 2 /ESJIM – GRACE – 20-1

Sibaté, 26 de marzo de 2026

Señor (a)
JOHN HERMIDA LOSADA
Arrendatario Local Cafetería y Comidas Rápidas "el Kiosko"
KM 20 Vía Sibaté
dhermidabar23@gmail.com

Asunto: recomendaciones local cafetería comidas rápidas "el kiosko" contrato 53-1-30005-26

Teniendo en cuenta el comunicado Nro. GS-2026-001912-ESJIM del 09/02/2026, donde la Dirección de la unidad, nombró como supervisor del contrato del asunto al señor (a) Intendente MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS, de manera atenta me permito realizar las siguientes recomendaciones las cuales buscan fortalecer la gestión y el control sobre el cumplimiento de las obligaciones contractuales, sanitarias, administrativas y legales, garantizando la adecuada operación de la cafetería y la protección de los intereses de la unidad y los usuarios así:

Contrato de Arrendamiento de Cafetería con Preparación y Venta de Alimentos

1. Cumplimiento de Normas Sanitarias y de Manipulación de Alimentos

- Todo el personal relacionado con la preparación de alimentos cuente con certificados vigentes de manipulación de alimentos, emitidos por la autoridad competente.
- Correcta implementación de prácticas de higiene, limpieza y desinfección en todas las áreas de la cafetería.
- Adecuada disposición de residuos y el uso de trampas de grasa portátiles si es requerido.
- Fumigación y desinfección periódica del espacio, con los certificados respectivos visibles.

2. Condiciones del Inmueble y Equipamiento

- Estado optimo de conservación del inmueble y de los bienes (mesas, sillas, estufa, lavaplatos, etc.), asegurando que se mantengan en óptimas condiciones.
- Registrar y reportar cualquier daño, pérdida o deterioro, determinando responsabilidades y solicitando reparaciones o reposiciones según corresponda.
- Garantizar que las mejoras locativas sean autorizadas por la unidad antes de su ejecución.

2711990933

3. Obligaciones Contractuales y Administrativas

- Cumplir con las obligaciones laborales y de seguridad social con su personal.
- Asegurar que el arrendatario exhiba los precios de los productos en un lugar visible y mantenga los precios ofertados en la propuesta económica durante la vigencia del contrato.

4. Oferta de Productos y Atención al Usuario

- La oferta de alimentos y bebidas debe cumplir con lo pactado en el contrato, incluyendo variedad y calidad.
- Los alimentos deben ser manipulados y transportados bajo condiciones sanitarias adecuadas.

5. Seguridad y Control de Acceso

- Cumplimiento de los protocolos de ingreso y control del personal, incluyendo antecedentes penales y disciplinarios del personal asignado.
- Controlar el acceso de vehículos y mercancía, en coordinación con el supervisor del contrato.

6. Sostenibilidad y Responsabilidad Ambiental

- Promover el uso de menaje y empaques amigables con el medio ambiente.
- Gestión adecuada de residuos sólidos y líquidos generados por la operación de la cafetería.

7. Atención a Usuarios y Horarios

- Cumplimiento de los horarios de atención establecidos.
- Disponibilidad del servicio para eventos especiales o necesidades institucionales.

8. Responsabilidad Social y Laboral

- Asegurar que no se empleen menores de edad y que se respeten todas las obligaciones como empleador.

9. Recomendaciones secretaria de salud visita realizada al establecimiento.

Infraestructura y Mantenimiento de Instalaciones

Hermetización y Control de Plagas: sellado técnico de aberturas en puertas, rejas y uniones piso-pared para garantizar la estanqueidad del recinto y mitigar el riesgo de ingreso de vectores.

Adecuación de Techos: sustitución de superficies irregulares por acabados lisos, no absorbentes y de fácil limpieza en áreas de preparación, previa autorización administrativa.

Seguridad Eléctrica: reubicación y aislamiento de cableado y tomas de corriente para evitar contacto con humedad o salpicaduras en zonas de lavado y cocción.

2711990933

Equipos y Utensilios

Sustitución de Materiales No Aptos: reemplazo total de utensilios de madera (material poroso que retiene carga microbiana) por elementos de material sanitario como acero inoxidable o polietileno de alta densidad.

Integridad de Menaje: Eliminación de ollas defectuosas o sin asas, dado que las fisuras o falta de piezas impiden una desinfección profunda y representan un riesgo de seguridad industrial.

Prácticas de Higiene y Manipulación

Trazabilidad de Productos: Implementación de etiquetas de identificación para alimentos procesados (empanadas, sándwiches, etc.,) que incluyan obligatoriamente: nombre del producto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento.

Almacenamiento Seguro: Prohibición estricta del contacto de alimentos con el suelo. Uso obligatorio de estibas plásticas o rejillas que garanticen una elevación mínima (generalmente 15 cm).

Higiene del Personal: Garantizar uñas cortas, limpias y sin esmalte, junto con la vigencia de certificados médicos de aptitud y formación en manipulación de alimentos.

Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento es el conjunto de procedimientos requeridos para reducir los riesgos de contaminación de los alimentos.:

Programa de Limpieza y Desinfección

Este programa define cómo, cuándo y con qué se limpia.

Procedimientos Operativos Estandarizados: Crear fichas para cada área (zona de preparación, mesas etc..).

Rotación de Desinfectantes: Se recomienda alternar principios activos (ej. Hipoclorito de sodio y Amonios cuaternarios) para evitar resistencia microbiana.

Concentraciones: Establecer las Partes Por Millón (PPM) exactas para superficies en contacto con alimentos frente a pisos o paredes.

Programa de Control Integrado de Plagas

No basta con aplicar veneno; se trata de un sistema preventivo.

Barreras Físicas: (Lo mencionado por la Secretaría) Mallas, anjeos y sellado de grietas.

Diagnóstico y Monitoreo: Registro de avistamientos y cronograma de fumigaciones realizado por empresas certificadas.

2711990933

Disposición de Cebos: Los cebos químicos nunca deben estar dentro del área de preparación de alimentos.

Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos

Separación en la Fuente: Uso de canecas con tapa y pedal, identificadas por colores según la normativa vigente (Orgánicos, Aprovechables, No aprovechables).

Ubicación Estratégica: Las canecas de residuos deben estar alejadas de las mesas de los clientes y de la zona de servido para evitar contaminación cruzada y olores.

Ruta de Evacuación: Definir horarios para retirar la basura del establecimiento sin pasar por el área de preparación en horas pico.

Atentamente,

Intendente MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS
Supervisor Contrato No 53-1-30005-26

Elaboró: IT Miguel Darío Morales Ceballos
GRACE / ESJIM

Fecha de elaboración: 26-03-2026
Disco D: 2026: informes// arrendamiento

Km 20 vía Sibaté
Teléfonos: 5159600
esjim.evcal@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

2711990933