MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
COLEGIO NUESTRA DE FATIMA DE CALI

No. GS-2026 - 087878 - NUSEFA – RECRI – 20.1

Santiago de Cali, 05 de mayo de 2026

Señor coronel
MILTON ANDRÉS MELO GONZÁLEZ
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)
Calle 21 1 N 65 Barrio Piloto
Cali, Valle del Cauca

Asunto: envió soportes ejecución contrato 11-1-30070-2025

De manera atenta y respetuosa me permito remitir a mi Coronel, los soportes de ejecución del mes de abril, correspondiente al proceso contractual PN MECAL CD 088 2025, contrato 11-1-30070-2025, cuyo objeto reza "ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS CON DESTINACIÓN ESPECÍFICA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CALI, UBICADA EN LA CALLE 62 NO. 6 N 31 BARRIO CALIMA DE LA CIUDAD DE CALI - VALLE DEL CAUCA – VIGENCIA 2026".

Así mismo se hace entrega ante el grupo de contratos la documentación física que soporta la ejecución del mes reportado, así:

- Informe de supervisión del 05/05/2026
- Factura electrónica FE-1193 del 07/04/2026
- Consignación canon de arrendamiento – Banco Popular

Lo anterior para conocimiento de mi Coronel y demás fines pertinentes.

Atentamente,

Mayor **LUISA FERNANDA BEDOYA MATEUS**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima Cali

Anexo: Uno (Soportes de ejecución mes de abril)

Copia: No aplica

Elaboró: IT. Duvier Andrés Cardona Marín
Responsable Logística NUSEFA

Revisó: MY. Luisa Fernanda Bedoya Mateus
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima

Fecha de elaboración: 05-05-2026
Ubicación: C:\mis documentos\logística\comunicados oficiales

Calle 62 6 N 31 Barrio Calima
Teléfonos: 350-551-15-64
mecal.gubie-log@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

No. GS-2026- 087978 **- NUSEFA - RECRI - 20-1**

Santiago de Cali – 05 de mayo de 2026

Señor Coronel
MILTON ANDRÉS MELO GONZÁLEZ
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)
Calle 21 1 N – 65 Barrio Piloto
Cali -Valle

ASUNTO: Informe de supervisión Contrato No. 11-1-30070-2025

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO__X___ O FINAL _____

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01-04-2026**	**Hasta**	**30-04-2026**

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:

[1] ***Artículo 2.1.1.2.1.8.*** **Publicación de la ejecución de contratos**. *Para efectos del cumplimiento de la obligación contenida en el literal g) del artículo 11 de la Ley 1712 de 2014, relativa a la información sobre la ejecución de contratos, el sujeto obligado debe publicar las aprobaciones, autorizaciones, requerimientos o informes del supervisor o del interventor, que prueben la ejecución del contrato.*

Artículo 2.1.1.2.1.7. **Publicación de la información contractual.** *De conformidad con el literal (c) del artículo 3° de la Ley 1150 de 2007, el sistema de información del Estado en el cual los sujetos obligados que contratan con cargo a recursos públicos deben cumplir la obligación de publicar la información de su gestión contractual es el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP). (Transcripción literal parcial, subrayado fuera texto)*

Mediante comunicación oficial GS-2025-232050-MECAL, de fecha 05 de diciembre del 2025, el Señor Brigadier General HENRY YESID BELLO CUBIDES, obrando en calidad de Comandante de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora Mayor LUISA FERNANDA BEDOYA MATEUS, quien asumirá la responsabilidad ante el debido seguimiento a la ejecución contractual del presente contrato de acuerdo a cada una de las responsabilidades y compromiso como lo establecen los criterios del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II y como se indica en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018, por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados SECOP II: 02**

1. Informe de supervisión del mes febrero periodo comprendido entre el 01-02-2026 y el 28-02-2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-041580-MECAL del 03-03-2026.

2. Informe de supervisión del mes marzo periodo comprendido entre el 01-03-2026 y el 31-03-2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-065677-MECAL del 06-04-2026.

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	No. 11-1-30070-2025
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS CON DESTINACIÓN ESPECÍFICA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CALI, UBICADA EN LA CALLE 62 NO. 6 N 31 BARRIO CALIMA DE LA CIUDAD DE CALI - VALLE DEL CAUCA – VIGENCIA 2026.
Contratista	RESTAURANTE LA SAZÓN DE RUBY
Representante legal	BLANCA RUBIELA GIRON
Valor inicial del contrato u orden de compra	**TOTAL, CONTRATO: $9.276.690,00**
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	**$9.276.690,00**
Plazo de ejecución inicial	Del 01/02/2026 al 30-11-2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	01-02-2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	30-11-2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

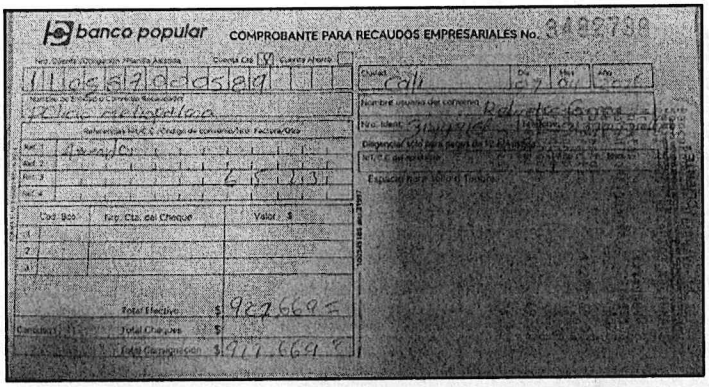
1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

En calidad de supervisor, he sostenido permanente comunicación vía telefónica y de forma presencial con el representante legal, efectuando las coordinaciones del caso, ofreciendo al contratista nuestra permanente disponibilidad para la coordinación de los servicios prestados.

De igual forma se coordina de manera permanente con el contratista para la cancelación del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas desde la carta de inicio, a la siguiente cuenta:

NOMBRE: FONDOS INTERNOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
NUMERO: 110-587000589 código de recaudo 3
NIT. No: 800140625-5
TIPO: Cuenta corriente
BANCO: Popular


banco popular COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3495780

Se pasa de forma mensual el reporte a la entidad el costo por consumo de servicio público de energía, red inalámbrica y mantenimiento del área de infraestructura para el normal funcionamiento del restaurante y cafetería, realizando los pagos correspondientes a la siguiente cuenta:

NOMBRE: FONDOS DE SERVICIOS DE PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
NÚMERO: 110-587000290
NIT. No: 800140625-5
TIPO: Cuenta corriente
BANCO: Popular

Finalmente, se viene verificando diariamente que la contratista cumpla a cabalidad con cada una de las obligaciones y responsabilidades contractuales como las plasmadas en el presente informe, llevándose a cabo su normal desarrollo y sin presentarse contratiempos o perjuicios que afecten la ejecución contractual.

1. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES CONTRATISTA

OBLIGACIONES TÉCNICAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	Desde que dio inicio el proceso contractual se viene cumpliendo a cabalidad con cada una de las obligaciones pactadas en el mismo.
Cumplir con las especificaciones técnicas indicadas en el anexo N° 2.	SI	Desde que dio inicio el proceso contractual se viene cumpliendo a cabalidad con cada una de las obligaciones pactadas en el mismo.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Se evidencia el cumplimiento por parte del contratista con lo relacionado en el presente ítem.
Responder en los plazos que **LA POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Viene cumpliendo a cabalidad con los plazos y responde a cada uno de los requerimientos exigidos por el supervisor en cada uno de sus apartes.

Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Cada mes se solicita el reporte del pago de la seguridad social para que obre como soporte en la carpeta del proceso y en los reportes mensuales al grupo de contratos.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y seguimiento de la Policía Metropolitana Santiago de Cali o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.	SI	El contratista cumplió a cabalidad con la entrega de la garantía única dentro de los tiempos establecidos a la etapa contractual.
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	Se evidencia el cumplimiento por parte del contratista con lo relacionado en el presente ítem.
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a **LA POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI** de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	Se evidencia el cumplimiento por parte del contratista con lo relacionado en el presente ítem, en el que a la fecha no se evidencia ningún acto o hecho relacionado con el presente aspecto.
Restituir a **LA POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI** los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.	SI	Se evidencia el cumplimiento por parte del contratista con lo relacionado en el presente ítem.
Cumplir con el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.	SI	Se evidencia el cumplimiento por parte del contratista con lo relacionado en el presente ítem.
Las demás obligaciones del contratista contenidas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, asimismo será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	Información que le fue dada a conocer a la contratista para cumplimiento del mismo.
Los daños y perjuicios que puedan causarse con la colocación de las maquinas y los daños a la vida o la salud que se le pueda ocasionar a cualquier usuario por el consumo de los alimentos suministrados por el ARRENDATARIO. PARÁGRAFO. EL ARRENDADOR no responde en ningún caso por deficiencias que se lleguen a presentar en el suministro de alimentación, ni por el daño ocasionado a los usuarios que las consuman.	SI	Información que le fue dada a conocer a la contratista para cumplimiento del mismo.
EL ARRENDATARIO, se obliga a mantener en perfecto funcionamiento del espacio físico de las instalaciones donde funcionaran las maquinas de suministro de alimentos y bebidas	SI	Información que le fue dada a conocer a la contratista para cumplimiento del mismo.
El incumplimiento de las obligaciones a cargos del arrendatario será causal de terminación anticipada del contrato sin lugar a exigirle al arrendador, indemnización alguna.	SI	Información que le fue dada a conocer a la contratista para cumplimiento del mismo.
El valor del canon de arrendamiento debe ser consignado a la cuenta corriente 110-587000589 código de recaudo 3 Banco Popular – Fondos Internos de la Policía Metropolitana Santiago de Cali.	SI	Información que le fue dada a conocer a la contratista para cumplimiento del mismo.
El arrendatario debe acercarse a la oficina de tesorería para brindarles la orden de consignación, proceso que es necesario para ingresos a las cuentas de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, por orden del nivel central y de acuerdo al nuevo módulo de derecho y cartera.	SI	Información que le fue dada a conocer a la contratista para cumplimiento del mismo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBLIGACIONES TÉCNICAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El arrendatario ofrecerá alimentos de excelente calidad teniendo en cuenta que algunos productos son de mayor riesgo para la salud así: ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Para efectos del Decreto 3075 de 1997 modificado y complementado por la Resolución 2674 de 2013 se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes:	SI	En la oferta el contratista presento su portafolio con base a lo establecido en el presente ítem, cumpliendo a cabalidad con cada uno de los puntos referidos en el mismo.

- Carne, productos cárnicos y sus preparados. - Leche y derivados lácteos. - Productos de la pesca y sus derivados. - Productos preparados a base de huevo. - Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (PH > 4.5) - Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo. - Agua envasada. - Alimentos infantiles. Y los que haya sido incluido por parte del ministerio de salud posterior al decreto antes en mención. Lo anterior con la autorización y visto bueno de las autoridades sanitarias competentes (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA), (Dirección Territoriales de Salud) o con la entidad que ejerza inspección vigilancia y control en el manejo y control de alimentos.		
El arrendatario tendrá en forma permanente dentro de su stand de personal que atenderá, personal calificado e idóneo que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene.	SI	Se viene cumpliendo a cabalidad con cada una de las obligaciones establecidas en el presente ítem.
El arrendatario utilizara insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock.	SI	El contratista viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente aspecto y se han vendo adelantando las coordinaciones con el personal idóneo para la verificación de la calidad de los productos.
El arrendatario tendrá los empleados necesarios evitando traumatismos y demoras en la atención y se compromete hacer entrega al supervisor copia de las hojas de vida del personal que trabajará en la cafetería, copia del contrato, copia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, como cotizante mensualmente, junto con el certificado de pago del canon de arrendamiento.	SI	Se cuenta con la cantidad correspondiente de personal que atiende y no se han generado hasta la fecha traumatismos ante el servicio prestado por el contratista.
El arrendatario informará con anticipación cualquier cambio que quiera realizar con su personal de empleados que labora en las instalaciones y hacer llegar la correspondiente documentación al supervisor del contrato para su aprobación y estudio de seguridad correspondiente.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El arrendatario cumplirá con el personal que labore esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas etc.), también debe dotar al personal de uniformes de color claro con su respectivo nombre, de material anti fluido y un sistema de identificación (carnet). Para ello, deberá anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades sanitarias competentes, del oferente y/o su personal a cargo, (fecha de expedición no superior a un año)	SI	Todo el personal cuenta con todos los elementos correspondientes como los referidos en el presente aspecto.
El arrendatario realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten **previa solicitud al comandante de la Policía Metropolitana de Cali**. **Nota:** Abstenerse de realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El arrendatario desarrollará acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.

El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones y previa coordinación con el supervisor, para lo cual se debe permitir la revisión de los vehículos, documentos de los mismos, maletas, cajas y demás elementos que deseen ingresar a las instalaciones, velando que cumplan con la normatividad vigente Ley 769 de agosto de 2002.	SI	Se viene dando cumplimiento por parte del contratista en el ingreso de los alimentos, el cual es supervisado por el personal de seguridad y por el supervisor, aplicando todas las medidas de seguridad pertinentes.
El oferente ofertará todos los productos relacionados en el presente proceso y a mantenerlos en disponibilidad para su comercialización durante la ejecución del contrato y a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención del usuario.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El arrendatario mantendrá en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI	Diariamente se pasa revista a las instalaciones y se evidencia el cumplimiento del presente aspecto en cada uno de sus apartes.
El arrendatario realizará el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos, como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1 .15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El arrendatario realizará mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de la grasa y crear, a la vez, una barrera con el fuego), con una periocidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007- ICONTEC.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes, de igual forma se hace las respectivas verificaciones y vienen cumpliendo a cabalidad con las actividades relacionadas en el presente aspecto.
Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "Por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa, Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la Resolución 668 de 2016, sobre uso racional de	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.

bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el oferente se compromete a lo siguiente, así: 1. Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. 2. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. 3. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. 4. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
El arrendatario realizará una vez finalice el contrato, la devolución del inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad sobre los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El arrendatario cumplirá que el funcionamiento del restaurante y tienda escolar, se hará de lunes a viernes en forma continua y en el siguiente horario mínimo, de igual forma en horarios y días excepcionales, así: **LUNES A VIERNES:** Debe iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 17:00 horas. **Nota**: Se podrá extender el horario en la noche hasta las 20:00 horas previa coordinación con el Supervisor del Contrato o por necesidad del servicio. **SÁBADO Y DOMINGO:** debe iniciar a partir de las 07:30 horas, con cierre mínimo a las 13:00 horas, se podrá extender el horario hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato, este se prestará cuando haya asistencia de educandos por diferentes actividades académicas o eventos extraordinarios. Así mismo, el proponente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo, día de la familia y otros).	SI	Las actividades relacionadas en el presente ítem, se han cumplido a cabalidad en cada uno de sus apartes.
El arrendatario cumplirá las siguientes normas de seguridad para el uso del restaurante y tienda escolar, así: • No se debe permitir el acceso a la cocina a menores de 14 años sin la compañía de un adulto. • No se debe permitir el acceso a la cocina de estudiantes. • Se deberá tener un botiquín de primeros auxilios con material para curaciones, en caso de urgencia. • Se debe contar con los elementos necesarios para mitigar riesgos como son: 1. HERIDAS POR CORTES Y PINCHAZOS. 2. ACCIDENTES POR CAÍDAS Y RESBALONES. 3. CONTACTO TÉRMICO Y QUEMADURAS. 4. RIESGOS BIOLÓGICOS.	SI	Las actividades relacionadas en el presente ítem, se han cumplido a cabalidad en cada uno de sus apartes.
El arrendatario garantizará que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de tienda y restaurante escolar estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	SI	Se han realizado las respectivas verificaciones del presente aspecto y se ha cumplido a cabalidad con lo establecido en el mismo.

<table>
<tr><td>El funcionamiento del restaurante debe contar como mínimo con venta de desayuno, almuerzo y loncheras saludables todos los días de la vigencia del presente contrato, así mismo se deberá anexar listado de los productos y precios ofertados:

De tienda, restaurante escolar y otros productos alimenticios, para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.</td><td>SI</td><td>Efectivamente cumplen a cabalidad con cada uno de los puntos referidos en el presente aspecto.</td></tr>
<tr><td>El arrendatario velará por el cuidado de los elementos utilizados en sus actividades y, además, los equipos de prevención y de extinción de incendios (extintores).</td><td>SI</td><td>Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.</td></tr>
<tr><td>El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.</td><td>SI</td><td>Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.</td></tr>
<tr><td>El arrendatario se compromete a realizar desinfección general en las instalaciones relacionadas en el objeto, como mínimo tres (3) veces durante la vigencia del contrato empleando los plaguicidas que cumplan con las normas y registros sanitarios establecidos, sin perjuicio a la salud y al medio ambiente. (presentar documento o plan de desinfección)</td><td>SI</td><td>Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.</td></tr>
<tr><td>LISTADO DE PRECIOS: El arrendatario publicará en lugar visible para el público, los precios de los productos que venderá en el local destinado para prestar el servicio de cafetería y restaurante, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta, los mismos podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato, (DEBE RELACIONAR TODOS LOS PRODUCTOS CON SUS RESPECTIVOS PRECIOS EN LA TABLA DESCRITA MAS ADELANTE).

Nota: Todo cambio que se genere en los precios, deberá ser informado al supervisor del contrato, con el propósito de hacer los ajustes correspondientes.

<table>
<tr><th colspan="3">DESCRIPCIÓN PRODUCTOS DE RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR</th></tr>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</th><th>VALOR UNITARIO</th></tr>
<tr><td colspan="3">PLATOS EJECUTIVOS</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Desayuno con huevos pericos</td><td>$7.000,00</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Desayuno con huevos rancheros</td><td>$7.000,00</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Desayuno con huevos revueltos</td><td>$7.000,00</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Desayuno con huevos en cacerola</td><td>$7.000,00</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Calentado con huevo</td><td>$7.000,00</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Desayuno con carne</td><td>$11.000,00</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Almuerzo ejecutivo con carne 120 Gr</td><td>$13.000,00</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Almuerzo ejecutivo con pollo 120 Gr</td><td>$13.000,00</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Almuerzo ejecutivo ¼ de pollo asado</td><td>$13.000,00</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Almuerzo ejecutivo con ¼ de pollo apanado</td><td>$13.000,00</td></tr>
<tr><td colspan="3">PLATOS A LA CARTA (ESPECIALIDADES)</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Tilapia frita</td><td>$16.000,00</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Frijolada</td><td>$12.000,00</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Bandeja paisa</td><td>$20.000,00</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Arroz con pollo</td><td>$13.000,00</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Carne en salsa de champiñones</td><td>$13.000,00</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Entre otros</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">BEBIDAS</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Gaseosa</td><td>$2.500,00</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Jugo natural en agua</td><td>$5.000,00</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Jugo en leche</td><td>$5.000,00</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Milo frio</td><td>$5.000,00</td></tr>
<tr><td>21</td><td>Milo caliente</td><td>$5.000,00</td></tr>
<tr><td>22</td><td>Café negro</td><td>$1.000,00</td></tr>
<tr><td>23</td><td>Café en leche</td><td>$2.000,00</td></tr>
<tr><td>24</td><td>avena</td><td>$2.500,00</td></tr>
<tr><td colspan="3">FRITOS</td></tr>
<tr><td>25</td><td>Empanada grande</td><td>$2.000,00</td></tr>
<tr><td>26</td><td>Dedo de queso</td><td>$2.000,00</td></tr>
<tr><td>27</td><td>Papa rellena</td><td>$3.500,00</td></tr>
<tr><td>28</td><td>Papa aborrajada</td><td>$2.500,00</td></tr>
<tr><td>29</td><td>Arepa de huevo</td><td>$2.000,00</td></tr>
<tr><td>30</td><td>Sándwich</td><td>$3.000,00</td></tr>
</table>
</td><td>SI</td><td>Con respecto a la relación de los precios, se han mantenido como se pactó en el contrato, evidenciándose de esta manera el cumplimiento por parte del contratista, el cumplimiento de cada uno de los apartes del presente aspecto.

Con relación a la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato, se le informo al contratista el procedimiento a realizar para que se cumpla como lo establece el mismo.

En lo referido cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato, se le informo al contratista que deberá ser informado por escrito al supervisor del contrato quien determinará la viabilidad de la mencionada solicitud y a la fecha se ha cumplido con lo mencionado en el presente ítem.

Finalmente, en lo concerniente a la justificación de los reajustes, variación o incremento en la lista de precios de los productos en el mercado nacional, el contratista deberá adelantar los trámites correspondientes como lo indica la respectiva cláusula del contrato.</td></tr>
</table>

31	Pan	$1.000,00
32	Arepa frita	$1.000,00
33	Arepa con salchichón	$4.000,00
34	Arepa con chorizo	$5.000,00
35	Pandebono	$1.500,00
36	Buñuelo	$1.500,00
37	Hojaldra	$2.000,00
	MECATO	
38	De todito	$3.700,00
39	Choclitos	$3.000,00
40	Rosquilla caleña grande	$2.700,00
41	Picada	$1.500,00
42	Papitas margarita y risadas	$3.000,00

	CARBOHIDRATOS	
43	Lentejas	$4.000,00
44	Fritos	$4.000,00
45	Blanquillos	$4.000,00
46	Garbanzos	$4.000,00
47	Alverjas	$4.000,00
48	Habichuela	$4.000,00
49	Brócoli	$4.000,00
50	Coliflor	$4.000,00
51	Espinacas	$4.000,00
52	Zapallo	$4.000,00
	FRUTAS	
53	Papaya	$2.500,00
54	Pera	$2.500,00
55	Manzana	$2.000,00
56	Mango	$3.000,00
57	Banano	$700,00
58	Melón	$2.500,00
59	Piña	$2.500,00
60	Granadilla	$1.500,00
61	Salpicón	$3.000,00
62	Avena	$3.000,00
63	Jugo natural	$3.000,00
64	Ensalada de frutas	$6.000,00

	SOPAS	
65	Verduras	$5.000,00
66	Crema de zapallo	$5.000,00
67	Espinaca	$5.000,00
68	Caldo de costilla	$5.000,00
69	Sopa de pastas	$5.000,00
70	Sopa de mondongo	$5.000,00
71	Sopa de maíz	$5.000,00
72	Sopa campesina	$5.000,00
73	Sancocho de pescado	$5.000,00

	PROTEINA	
74	Res - 110 gramos	$6.000,00
75	Cerdo - 110 gramos	$6.000,00
76	Costilla - 110 gramos	$6.000,00
77	Chuleta - 110 gramos	$6.000,00
78	Pechuga - 110 gramos	$6.000,00
79	Pescado – 110 gramos	$6.000,00
80	Pollo apanado – 110 gramos	$6.000,00
81	Pollo sudado – 110 gramos	$6.000,00
82	Proteínas gratinadas	$6.000,00
83	Tilapia frita – 350 gramos	$13.000,00

El contratista mantendrá un stock de materias primas y productos en inventario (totalidad de Productos incluidos en el contrato) para atender la demanda correspondiente. Cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contara con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos. La no adquisición de los mimos constituye incumplimiento al contrato.

Nota 1: En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato ya que estos son los más rotativos en el mercado deberá solicitar por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato y de acuerdo al objeto del contrato.

Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito al supervisor del contrato quien determinará la viabilidad de la mencionada solicitud, previa consulta con el ordenador del gasto de la Policía Metropolitana Santiago de Cali. **NOTA 2:** El arrendatario deberá informar y justificar por escrito al supervisor del contrato los reajuste, variación o incremento en la lista de precios de los productos en el mercado nacional, para la cual el supervisor determinará un concepto de viabilidad, previa consulta con el ordenador del gasto de la Policía Metropolitana Santiago de Cali. **Nota 3:** El arrendatario debe tener presente y claro la reglamentación de tiendas escolares saludables.		
Los equipos, muebles, enseres y otros extras que requiera El futuro arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por él mismo, sin costo adicional para la Policía Nacional. El arrendatario deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio de restaurante y tienda escolar saludable, para dar cumplimiento a su obligación contractual liberando de hecho al arrendador de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el futuro arrendatario.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.

OBLIGACIONES JURÍDICAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El arrendatario cumplirá las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente contrato, el arrendatario se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El arrendatario garantizará que todo el material que se entregará a la Policía Nacional, sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)'.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El contratista garantizara que el personal asignado para prestar el servicio objeto del contrato no tenga inhabilidades por delitos sexuales contra la libertad e integridad de los niños, niñas y adolescentes, de acuerdo como lo establece la Ley 1918 del 2018 "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones", reglamentadas en el Decreto 753 de 2019, adicionó el artículo 219 C, de la	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.

Ley 599 de 2000, por la cual se expide el Código Penal Colombiano. Por ende, se exige el respectivo registro de inhabilidades cada cuatro meses, durante la vigencia del plazo de ejecución del contrato, a través del enlace: htpp//inhabilidades.policia.gov.co:8080/ o ingresando a la página web de la Policía Nacional de Colombia, opción registro inhabilidades.		

OBLIGACIONES FINANCIERAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El arrendatario realizará el pago del canon de arrendamiento pactado por adelantado, dentro de los primeros cinco (5) días, después de la carta de inicio. El incumplimiento da lugar al cierre de forma inmediata del establecimiento, se reanudará el servicio una vez se encuentre a paz y salvo, si es el caso, el pago se realizará conforme a las condiciones del contrato establecido en el estudio previo.	SI	La contratista ha venido cumpliendo a cabalidad con el pago del canon de arrendamiento dentro de los tiempos establecidos, evidenciándose en el soporte de pago entregado por la contratista.

OBLIGACIONES AMBIENTALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
MANEJO ADEUCADO DE RESIDUOS: El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. Del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directamente o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o de cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada peligrosa", según lo establecido en el decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o norma que la modifique o sustituya.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El arrendatario realizará un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después de la firma del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizará a los mismos. **NOTA**: Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.

del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 'Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario — ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones, sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano' el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario — ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: ✓ Identidad del producto ✓ Información sobre componentes ✓ Identificación de peligros ✓ Primeros auxilios ✓ Inflamabilidad y explosión ✓ Medidas en caso de derrames o escapes ✓ Manipulación y almacenamiento ✓ Control de exposición / protección personal ✓ Propiedades físicas y químicas ✓ Estabilidad y reactividad ✓ Información toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideraciones relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y desarrollo sostenible "Por el cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.

El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una prioridad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo encuentra los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. **NOTA**: La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el contratista	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El Contratista se compromete que el personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: Impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación, entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y/o al final del contrato, serán asumidas bajo su responsabilidad.	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El arrendatario no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA, actualizado por el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA. El cual podrá ser verificado en la página web: http://www.anla.gov.co/ciudadania/sistemas-de-informacion/ruia-registro-unico-de-infractoresambientales	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.
El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y desarrollo sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".	SI	Se le dio a conocer al contratista para que se dé cumplimiento del presente ítem en cada uno de sus apartes.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

La ejecución del presente contrato, se ha llevado a cabo sin novedad alguna, dándose cumplimiento en todos y cada una de las cláusulas y postulados previamente establecidos.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (89) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (214) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El Arrendatario se obliga a cancelar el valor del canon mensual anticipado de NOVECIENTOS VEINTISIETE MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($927.669,00), incluidos impuestos de Ley, el cual será cancelado dentro de los primeros cinco (5) días hábiles, de acuerdo a la fecha de aprobación de la póliza, la carta de notificación al arrendatario y al cumplimiento de los requisitos de ejecución. El valor total del contrato asciende a la suma de NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($9.276.690,00), incluidos impuestos de Ley, por un periodo de diez (10) meses, a favor de la Policía Nacional a la cuenta de corriente FONDOS INTERNOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, en cumplimiento a lo ordenado en el instructivo N° 003 / DIBIE – SUBIE -70 del 04/07/2023, así:

NOMBRE: FONDOS INTERNOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
NUMERO: 110-587000589 código de recaudo 3 – convenio 6525
NIT. No: 800140625-5
TIPO: Cuenta corriente
BANCO: Popular

Una vez realizada las consignaciones deberá enviar copias originales de dichos documentos a la oficina del grupo de Bienes Raíces de la Metropolitana Santiago de Cali, con copia al correo electrónico mecal.gubir1@policia.gov.co y mecal.gubir-sibi@policia.gov.co, al igual al Colegio Nuestra Señora de Fátima Cali, al correo mecal.gubie-rectoria@policia.gov.co, asimismo, debe enviar copia a la oficina de contratos de la Metropolitana Santiago de Cali y al supervisor del contrato para que sirva como soporte documental del proceso contractual.

No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retraso y hasta por quince (15) días calendario.

El incremento por canon de arrendamiento se llevará a cabo cada año y este realizará automáticamente de acuerdo a la inflación (IPC) decretada por el DANE del año inmediatamente anterior.

Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y gas Natural, estarán a cargo del contratista, por parte del supervisor del contrato se deberá verificar de manera mensualmente el consumo de los servicios en KWH (energía eléctrica), de acuerdo al resultado que marque el medidor testigo No. 4600525962/2020 de igual forma para el servicio de acueducto medidor No.I16BA366190 y gas 74494 el grupo de bienes raíces de la unidad expedirá certificación para el pago de los mismo por el valor del consumo, con respecto al gas natural domiciliario, el contratista cancelará el valor de la factura emitida por la empresa Gases de Occidente.

El **valor de estos servicios públicos** deberá ser cancelado a la cuenta de a favor de la Policía Nacional a la cuenta de corriente FONDOS DE SERVICIOS DE PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, en cumplimiento a lo ordenado en el instructivo No.003/DIBIE-SUBIE-70 del 04/07/2023, así:

NOMBRE: FONDOS DE SERVICIOS DE PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
NÚMERO: 110-587000290
NIT. No: 800140625-5
TIPO: Cuenta corriente
BANCO: Popular

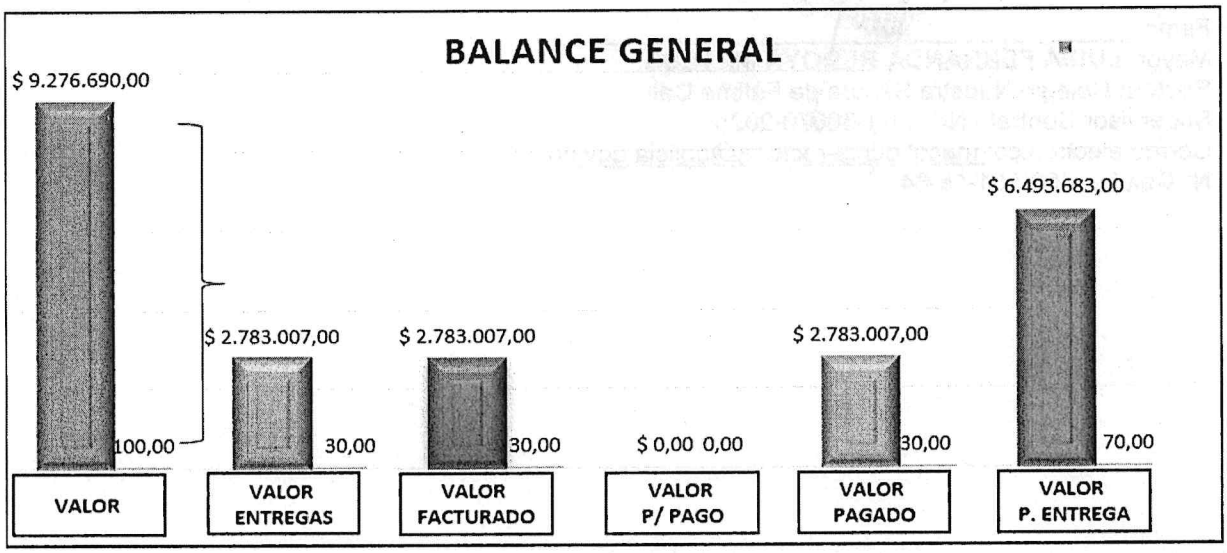
NOTA: El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente si es persona jurídica, copia de la última planilla de pago de aportes parafiscales y seguridad social integral, según aplique, acompañada de una certificación expedida por el Revisor Fiscal o Representante Legal donde se certifique estar al día con dichos pagos; y si es personal natural, fotocopia de la última planilla de aportes al sistema de seguridad social integral, junto con la fotocopia del recibo de consignación donde conste el pago de dichos conceptos, según sea el caso.

En ningún caso podrá EL ARRENDATARIO efectuar modificación alguna a las instalaciones sean eléctricas o de otra índole, sin previo permiso escrito por parte del arrendador.

Así mismo se compromete a efectuar el respectivo cargue de los documentos antes mencionados en la PLATAFORMA SECOPII. De conformidad con lo estatuido con la Guía de Gestión Contractual del SECOPII.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
NUSEFA	**Valor en pesos**	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$9.276.690,00	100,00
Valor total de las entregas	$2.783.007,00	30,00
Valor total facturado	$2.783.007,00	30,00
Valor facturado pendiente de pago	$0,00	0,00
Valor pagado	$2.783.007,00	30,00
Valor pendiente de entrega	$6.493.683,00	70,00



b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra únicamente del periodo que está informando)							
No. de acta o constancia de recibido	**Valor recibido**	**Fecha de recibido**	**Valor facturado**	**No. factura**	**Valor pagado**	**Valor deducciones**	**No. orden de pago**
N/A	$927.669,00	01/04/2026 Al 30/04/2026	$927.669,00	FE-1193 Del 07/04/2026	N/A	N/A	N/A
TOTAL	**$927.669,00**		**$927.669,00**				

4.2 Entrada de Bienes

- No aplica

5 RECOMENDACIONES

- No aplica

6 CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma_____

Mayor. **LUISA FERNANDA BEDOYA MATEUS**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima Cali
Supervisor Contrato No. 11-1-30070-2025
Correo electrónico: mecal.gubie-rectoria@policia.gov.co
N° Celular: 350-551-15-64

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

CUFE:
5A0FE9E0F3DFB07283F2360646FA98F26E72A55D4F9B50B8BD2
26074840F18F89E38638EAC38B689A952558C31F9A3D4
Autorización de numeración de facturación DIAN No.
18764097113282 del 15/08/2025 al 15/08/2027 con prefijo FE del
No. 1001 al 2500.

NÚMERO FACTURA ELECTRÓNICA	FE1193		
FECHA GENERACIÓN	2026-04-07 16:23:51	**FECHA EXPEDICIÓN**	2026-04-07 16:24:12
FECHA VENCIMIENTO	2026-04-07 01:00:00	**FORMA DE PAGO**	Consignación bancaria
MEDIO DE PAGO	Contado	**REFERENCIA DEL DOCUMENTO (RCA)**	

INFORMACIÓN DEL EMISOR

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	POLICIA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICIA CALI	**NIT/CC**	800140625
RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA	No aplica - Otros	**REGIMEN FISCAL**	
TIPO DE CONTRIBUYENTE	Persona Jurídica	**DEPARTAMENTO**	Valle del Cauca
CIUDAD/MUNICIPIO	CALI	**DIRECCIÓN**	Calle 21 No. 1N-65
EMAIL	mecal.gutes-jef@policia.gov.co	**TELÉFONO**	

INFORMACION DEL ADQUIRIENTE

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	GIRON BLANCA RUBIELA	**NIT/CC**	31449156
TIPO DE CONTRIBUYENTE	Persona Natural	**DEPARTAMENTO**	Valle del Cauca
CIUDAD/MUNICIPIO	CALI	**DIRECCIÓN**	CR 2 N 21 91 BRR PILOTO
EMAIL	rubi021250@hotmail.com-mecal.gutes-jef@policia.gov.co	**TELÉFONO**	3137873146

ITEM	IDENTIFICACION	DESCRIPCIÓN	UND. DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TARIFA INC	VALOR INC	TARIFA IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL
1	2-9-6-8 CAFETERIA		unidad	1.0	779,554.00	0	0	19.00	148,115.00	927,669.00

Total Items facturados: 1

NOTAS		
	VALOR BRUTO	779,554.00
	DESCUENTOS	0.00
	SUBTOTAL	779,554.00
	IVA	148,115.00
	IMPUESTO AL CONSUMO	0.00
	VALOR TOTAL DE VENTA	927,669.00

SON: NOVECIENTOS VEINTISIETE MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS M/CTE

Firmado digitalmente por: - C=CO, S=Cali, O=POLICIA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICIA CALI, OU=Factura Electronica, SERIALNUMBER=8001406255, CN=POLICIA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICIA CALI, Phone=3015342977, STREET=CALLE 21 1N 65
Firma Digital

Dependencia

Cliente

Registro responsabilidades tributarias de la Policía Nacional

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3482738

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida | Cuenta Cte [V] | Cuenta Ahorro [ ]

11056870d589

Ciudad	Día	Mes	Año
Cali	07	04	2026

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Policia metropolitana

Nombre usuario del convenio: Roberto Correa

Nro. Ident: 31447156 | Teléfono: 6213720

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida:

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

Ref. 1	Amendoi
Ref. 2	
Ref. 3	6523
Ref. 4	

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			

	Total Efectivo	$ 927.669=
Cantidad( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 927.669

FORMA 1-10-3-04097 REV III-2016

OFIX 100345188 sku.31997

-CLIENTE-