No. GS-2026 - 005697 **/ SUDIE-GUTAL– 20.1**

Sibaté, 06 de mayo de 2026

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

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**07/04/2026**	**Hasta**	**06/05/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

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

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

- **Numero de informes supervisión presentados y publicados al SECOP II: 02**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido del 06/02/2026 al 06/03/2026 del contrato de prestación de servicios No. 53-1-30013-26, realizado bajo el radicado Nro. GS-2026-003776-ESJIM de fecha 06 de marzo de 2026.

	intención de continuar de manera expresa; el ARRENDATARIO renuncia a indemnización alguna. **PARÁGRAFO PRIMERO:** de acuerdo al Artículo 17 del derecho al debido proceso de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 86 "imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento" de la Ley 1474 de 2011, cuando exista el incumplimiento del plazo establecido anteriormente se aplicará las sanciones establecidas en la ley. En materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento, dicha extensión aplicará para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el término que se pacte la prórroga del contrato. Se podrán hacer adiciones máximo hasta del 50% del valor del contrato inicial, de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993, evento en el cual será necesario evaluar su conveniencia, dejando constancia por escrito de la justificación, en el documento que se suscriba para el efecto (Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020).
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	06/02/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	06/02/2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante comunicación oficial No GS-2026-004813-ESJIM de fecha 17/04/2026 se informó al señor Mayor ESTEBAN LARROTTA RUIZ jefe área logística y financiera de este centro docente, se informó del pago consumo energía de las máquinas de snacks y café eléctrica por el valor de un novecientos ochenta y cuatro mil, trescientos ochenta y nueve con cuarenta y ocho centavos. ($ 1.568.361,76).

- Mediante comunicación oficial No GS-2026-004220-ESJIM de fecha 17/04/2026 se informó al señor Mayor ESTEBAN LARROTTA RUIZ jefe área logística y financiera de este centro docente, del pago de "ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS PARA LA INSTALACIÓN DE CUATRO (04) MAQUINAS DISPENSADORAS DE SNACKS Y TRES (03) DE BEBIDAS CALIENTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE

	EL OFERENTE deberá cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del **OFERENTE** incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.		
4	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.	X	
5	**EL OFERENTE deberá** asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, **KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo.** Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.	X	
6	**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 OFERENTE deberá** realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. ➢ Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: o Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. o Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. o Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. o Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	

	✓ 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).		
13	**EL OFERENTE deberá** adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la cafetería. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos **deberá**n contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual **deberá**n mantener vigilancia permanente de los mismos y así mantener alimentos con fechas vigentes. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, **deberá**n ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados **deberá**n tener la respectiva licencia sanitaria y **deberá**n ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración inadecuada, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.	X	
14	**EL OFERENTE deberá** realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. **Nota:** se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto, **EL OFERENTE deberá** contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.	X	
15	**HORARIO:** El horario para la atención al público, será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio **deberá** permanecer abierto para atención siete (7) días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios: **Lunes a viernes: A partir de las 05:00 horas hasta las 19:00 horas.** **Sábado Domingos y Festivos: A partir de las 07:00 horas hasta las 17:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.**	X	
16	**EL OFERENTE por ningún motivo deberá vender** bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.	X	
17	Correrá por cuenta del **OFERENTE** la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado.	X	
18	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** ✓ El **OFERENTE deberá** mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores y demás que sean necesarios en caso de emergencia.	X	

	entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. Se **deberá**n utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
20	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:** Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.	X	
21	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de cafetería. El **OFERENTE deberá** ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. **NOTA:** Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL **OFERENTE** será el único y directo responsable.	X	
22	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** **EL OFERENTE** debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.	X	
23	La lista de precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público y también debe estar la lista de precios visibles al público.	X	
24	El **OFERENTE deberá** contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos y que son almacenados, con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).	X	
25	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.	X	
26	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.	X	
27	**El OFERENTE deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "*...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; **documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del OFERENTE y de sus empleados.** Así mismo, **deberá** efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica.	X	

34	**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA** El **OFERENTE deberá** certificar las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.	X	
35	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS** El **OFERENTE deberá** presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa en la cual garantice que durante los doce (12) meses los productos que se encuentran a la venta dentro del espacio físico de la cafetería objeto del presente estudio previo, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, sin que se genere un valor adicional al consumidor.	X	
36	**VALOR AGREGADO:** El oferente **deberá** incluir junto a su oferta una propuesta de valor agregado, describir los bienes servicios o beneficios adicionales a los mínimos exigidos en este proceso, donde se comprometerá a entregarlos sin costo a adicional para la entidad		
37	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El oferente **deberá** atender lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional y los Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.	X	
38	El OFERENTE se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual.	X	
39	El OFERENTE se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual.	X	
40	El OFERENTE **deberá** cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No.03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta.	X	
41	1. El **OFERENTE** se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual. 2. El **OFERENTE** se compromete a cumplir con la normatividad ambiental vigente aplicable al objeto contractual. 3. El **OFERENTE deberá** cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No. 03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.4 "En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 Cafeterías o restaurantes", así:	X	

	✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se **deberá** incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura – BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. ✓ Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. **5.** El **OFERENTE** asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional. **6.** El **OFERENTE deberá** garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel". El **OFERENTE** ***certificará que no presenta infracciones*** o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).		

ESPECIFICACIONES TECNICAS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

	4. El arrendatario asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional. **5.** El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel". **6.** El arrendatario ***deberá certificar por escrito*** que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).		

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (89) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (275) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

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

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

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

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

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

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

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 23.063.040,00	100,00%
Valor total de las entregas	$ 5.765.760,00	25.00%
Valor total facturado	$ 5.765.760,00	25.00%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 1.921.920,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$ 17.297.280,00	75,00%

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	$1.921.920,00	07/04/2026 06/05/2026	$1.921.920,00	Comprobante de pago No. 120917	N/A	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes (N/A)

5. RECOMENDACIONES

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

6. CONCLUSIONES

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

El contratista cumplió con lo establecido en	**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).

GS-2026-004806-ESJIM

CEA.3.0-07
16-ECD-003
2780490516

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMENEZ DE QUESADA
GRUPO GESTION EDUCATIVA Y DEL TALENTO HUMANO ESJIM

SUDIE-GUTAL - 20.1

Sibaté, 17 de abril de 2026

Señor mayor
ESTEBAN LARROTTA RUIZ
Jefe Área Logistica y Financiera
KM 20 via sibaté
Escuela.

Asunto: pago arriendo maquinas de snacks y café

En cumplimiento al contrato No. 53-1-30013-26 "ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS PARA LA INSTALACIÓN DE CUATRO (04) MAQUINAS DISPENSADORAS DE SNACKS Y TRES (03) DE BEBIDAS CALIENTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL DE PLANTA, ESTUDIANTES, COPES, ESANT Y VISITANTES", respetuosamente me permito informar a mi mayor, que el contratista realizó el pago de UN MILLÓN NOVECIENTOS VEINTIUN MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS, ($1.921.920,00) de acuerdo al comprobante de pago Nro. 120917 de fecha 16/04/2026, con motivo del canon mensual de arrendamiento del mes de abril a la cuenta de la ESJIM, cuyo número es 110033060252 del Banco Popular.

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Edna Viviana Torres Rodriguez
Grado: Intendente
Cargo: Responsable Sistema De Gestion De Seguridad Y Salud En El Trabajo
Cédula: 1102354048
Dependencia: Grupo Gestion Educativa Y Del Talento Humano Esjim
Unidad: Escuela De Suboficiales Y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jimenez De Quesada
Correo: edna.torres@correo.policia.gov.co
17/04/2026 5:54:57 p. m.

Anexo: si

Km 20 Vía Sibaté
Teléfono: 5159600 Ext 30201
esjim.gutal@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

2780490516

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse 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 Cedula Y/O NIT:	901398687
Concepto del Pago:	Arrendamiento Locales Y Alojamientos
IP:	152.201.83.109

DATOS DEL PAGO	
FORMA DE PAGO	
No. Pago:	120917
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	16/04/2026
Ticket ID:	120917
Transacción/CUS:	228910420
Tipo de usuario:	Empresa
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	Arrendamiento Locales Y Alojamientos
Ciclo Transacción:	2
Banco:	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.
Cód. de servicio:	1007
Total:	1921920
Total Iva:	0

* Esta transacción esta sujeta a verificación

IMPRIMIR ESTA PÁGINA

GS-2026-004813-ESJIM

CEA.3.0-07
16-ECD-003
2780495119

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMENEZ DE QUESADA
GRUPO GESTION EDUCATIVA Y DEL TALENTO HUMANO ESJIM

SUDIE-GUTAL - 20.1

Sibaté, 17 de abril de 2026

Señor mayor
ESTEBAN LARROTTA RUIZ
Jefe Área Logística y Financiera
KM 20 via sibaté
Escuela.

Asunto: pago consumo energía maquinas de snacks y café

En cumplimiento al contrato No. 53-1-30013-26 "ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS PARA LA INSTALACIÓN DE CUATRO (04) MAQUINAS DISPENSADORAS DE SNACKS Y TRES (03) DE BEBIDAS CALIENTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL DE PLANTA, ESTUDIANTES, COPES, ESANT Y VISITANTES", respetuosamente me permito informar a mi mayor, que el contratista realizó consignación respecto al consumo y valor de la energía eléctrica de las maquinas que mas adelante se relacionan en el periodo del 06/03/2025 al 06/04/2026, así:

NEVERAS DISPENSADORAS	CONTADOR	LECUTRA 06/03/2026	LECTURA 06/04/2026	CONSUMO	VALOR KW	VALOR POR MAQUINA
TERRACOTA 1	1905010184	8264	8639	375	824,5854	$ 309.219,53
TERRACOTA 2	1905010024	12893	13470	577	824,5854	$ 475.785,78
BLOQUE JUDICIAL	1905010420	7329	7873	544	824,5854	$ 448.574,46
					SUBTOTAL	$ 1.233.579,76
CAFETERAS						
TERRACOTA 1 - 2	1905010178	3872	4073	201	824,5854	$ 165.741,67
ADMINISTRATIVO 1	1905010190	8801	9006	205	824,5854	$ 169.040,01
					SUBTOTAL	$ 334.781,67
					TOTAL	$ 1.568.361,43

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Edna Viviana Torres Rodriguez
Grado: Intendente
Cargo: Responsable Sistema De Gestion De Seguridad Y Salud En El Trabajo
Cédula: 1102354048
Dependencia: Grupo Gestion Educativa Y Del Talento Humano Esjim
Unidad: Escuela De Suboficiales Y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jimenez De Quesada
Correo: edna.torres@correo.policia.gov.co
17/04/2026 6:56:53 p. m.

Km 20 Vía Sibaté
Teléfono: 5159600 Ext 30201
esjim.gutal@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

2780495119

Transacción Aprobada

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse 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 Cedula Y/O NIT:	901398687
Concepto del Pago:	Uso Servicios Públicos
IP:	152.201.83.109

DATOS DEL PAGO	
FORMA DE PAGO	
No. Pago:	120916
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	16/04/2026
Ticket ID:	120916
Transacción/CUS:	228897742
Tipo de usuario:	Empresa
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	Uso Servicios Públicos
Ciclo Transacción:	2
Banco:	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.
Cód. de servicio:	1008
Total:	1568361,43
Total Iva:	0

* Esta transacción esta sujeta a verificación

IMPRIMIR ESTA PÁGINA

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901398687-6	RED PANDA SAS	CR 39 # 29 25 SUR	3005609289	direccion@laredpanda.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	C – MIPYME		BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		74333629	27/04/2026	6	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-04	2026-03	E	$15,254,525	$3.755.200	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	70.100	0		0		0	5	300	0	70.400	1
EPS010	EPS Sura	800088702-2	400.200	0		0		0	5	1.400	0	401.600	3
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	70.100	0		0		0	5	300	0	70.400	1
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	70.100	0		0		0	5	300	0	70.400	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	280.200	0	0	0	0	5	1.000	0	281.200	1
230301	Porvenir	800224808-8	840.600	0	0	0	0	5	2.900	0	843.500	3
230901	Skandia Pensiones Obligatorias	800253055-2	960.000	0	0	0	0	5	3.300	0	963.300	1
231001	Colfondos	800227940-6	360.200	0	0	0	0	5	1.300	0	361.500	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	80.000				80.000	5	300	80.300			600	80.300	6

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF24	Compensar Caja	860066942-7	610.500	5	2.100	612.600	6

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	5	0	0	0
ICBF				
0	5	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	4	610.500	612.800
Pensión	4	2.441.000	2.449.500
Riesgos Laborales	1	80.000	80.300
CCF	1	610.500	612.600
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	10	3.742.000	3.755.200

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información