No. GS-2026- 005578 - ESGON

Ciudad y Fecha: Espinal, 10 de Junio de 2026

Señora teniente coronel
GIOVANA MARCELA RAMÍREZ SALGADO
Directora (E)
Escuela de Patrulleros Provincia de Sumapaz “Intendente Maritza Bonilla Ruiz”
Fusagasugá - Cundinamarca
Ciudad.

ASUNTO: informe de supervisión Contrato No. 57-1-30046-25

De manera atenta y respetuosa me permito enviar a mi coronel, el informe de supervisión del Contrato No 57-1-30046-25 cuyo objeto es "EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN AREA DE 13,10 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE CAFETERIA No. 1, EN LA ESCUELA DE POLICÍA GABRIEL GONZÁLEZ ", así:

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**10/05/2026**	**Hasta**	**10/06/2026**

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 No. GS-2025-008560-ESSUM del 02 de octubre de 2025, la señora mayor EMILSE BLANCO CAÑON, obrando en calidad de (director Escuela de Patrulleros Provincia de Sumapaz “Intendente

Maritza Bonilla Ruiz") ENCARGADA, realizó notificación como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor Intendente William Alberto Calderón Amaya.

Mediante Comunicación No. GS-2025-004992-ESSUM del 03 de junio de 2026, la señora Teniente Coronel GIOVANA MARCELA RAMÍREZ SALGADO**,** obrando en calidad de (directora Escuela de Patrulleros Provincia de Sumapaz "Intendente Maritza Bonilla Ruiz") ENCARGADA, realizó notificación como supervisor del contrato u orden de compra del asunto al señor Intendente ESNEIDER ESTEBAN HERNANDEZ HINCAPIE.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: SIETE**

1. Informe de supervisión del mes Octubre del periodo comprendido entre el 10/10/2025 y el 09/11/2025, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025-011359-ESGON del 10/11/2025.

2. Informe de supervisión del mes Noviembre del periodo comprendido entre el 10/11/2025 y el 09/12/2025, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025-012651-ESGON del 10/12/2025.

3. Informe de supervisión del mes Diciembre del periodo comprendido entre el 10/12/2025 y el 09/01/2025, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-000316-ESGON del 10/01/2026.

4. Informe de supervisión del mes Enero del periodo comprendido entre el 10/01/2026 y el 09/02/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-001510-ESGON del 10/02/2026.

5. Informe de supervisión del mes Febrero del periodo comprendido entre el 10/02/2026 y el 09/03/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-002532-ESGON del 10/03/2026.

6. informe de supervisión del mes Marzo del periodo comprendido entre el 10/03/2026 y el 09/04/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-003487-ESGON del 10/04/2026.

7. Informe de supervisión del mes Abril del periodo comprendido entre el 10/03/2026 y el 09/04/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026- 004615-ESGON del 10/04/2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato No. 57-1-30046-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ES EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN AREA DE 13,10 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE CAFETERIA No. 1, EN LA ESCUELA DE POLICÍA GABRIEL GONZÁLEZ"
Contratista	**GUSTAVO HERNAN RODRIGUEZ MOLINA**
Representante legal	
Valor inicial del contrato u orden de compra	Valor total: $ 7.920.000
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	Valor total: $ 7.920.000

Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	Desde: 10/10/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	Hasta: 10/10/2026
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	Ninguna
Prorrogas	Ninguna
Otros	Ninguna

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

1.1 Acciones adelantadas:

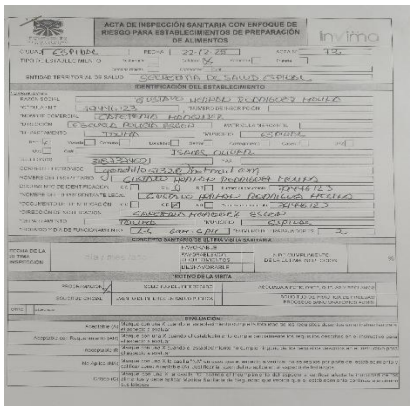
una vez fui notificado como supervisor procedo a realizar visita al establecimiento con el propósito de verificar la documentación correspondiente y reiterar la obligación de remitir copia del recibo de pago del arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días posteriores al día 10 de cada mes. Así mismo, se recordó la importancia de efectuar el pago oportuno de los servicios públicos, con el fin de evitar contratiempos. Se indicó igualmente que, en caso de terminación del contrato, esta debe ser informada con un mes de antelación.

Durante la visita, se verificaron los precios reportados en el estudio de mercado frente a las ofertas y descuentos contractuales. Asimismo, se inspeccionó la instalación de puntos ecológicos y contenedores en el establecimiento y sus alrededores, asegurando la correcta separación de residuos según el Sistema de Gestión Ambiental. Finalmente, se constató el mantenimiento de la señalización y los elementos de seguridad industrial destinados a la protección de trabajadores y usuarios.





El arrendatario acredita el cumplimiento de la condición técnica mediante la presentación del concepto sanitario emitido por la Secretaría de Salud el 22 de diciembre de 2025. Tras la inspección del inmueble, la autoridad sanitaria otorgó una calificación favorable con un índice de cumplimiento del 98% respecto a las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones.

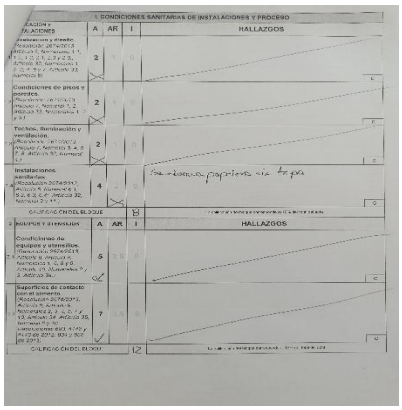

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

invima

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO DE ETIPO VIA SANITARIA

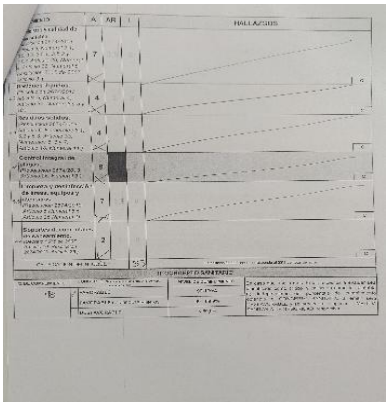
CONCEPTO FAVORABLE


CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

HALLAZGOS

EQUIPOS Y UTENSILIOS

HALLAZGOS


HALLAZGOS

Asimismo, se verificó el cumplimiento de la normativa vigente en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para el funcionamiento de los locales comerciales destinados a la venta de alimentos en la Escuela de Policía Gabriel González. Los arrendatarios acreditaron sus obligaciones mediante soportes físicos, enfatizándose la importancia de la entrega mensual de esta documentación para garantizar la trazabilidad y el cumplimiento de las cláusulas contractuales.


compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

DATOS DE LA PLANILLA

DETALLE POR COTIZANTE

El arrendatario acredita el cumplimiento de la condición técnica mediante la vinculación permanente de dos operarios en el establecimiento. Se verificó que dicho personal cumple con el perfil requerido, contando con certificaciones de manipulación de alimentos expedidas el 06 de febrero de 2025 y los soportes documentales correspondientes en sus respectivas hojas de vida.

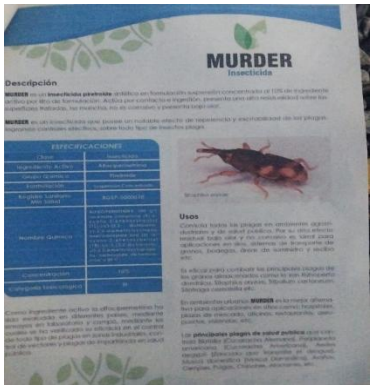

SICOL SST
SERVICIOS INTEGRALES DE COLOMBIA
Resolución N° 8699 Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo, de la Secretaria de Salud del Meta del 06 julio 2023
Resolución N° 1500-67.10-1564, de la Secretaria de Educación de Villavicencio del 02 agosto 2023
CERTIFICA QUE:
ELIZABETH URBANO OJEDA
Con Cédula de Ciudadania N° 1.085.689.328
Realizó y Aprobó el Curso de
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Con una intensidad de (10) horas
Realizado en Villavicencio, el 5 de marzo de 2026, Vigente hasta el 5 de marzo de 2027
Código de validación: SIC031911
EDWIN JULIAN PARRA MORALES
Representante Legal
EDWIN PARRA
Instructor
Tecnologo en calidad alimentaria


SICOL SST
SERVICIOS INTEGRALES DE COLOMBIA
Resolución N° 8699 Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo, de la Secretaria de Salud del Meta del 06 julio 2023
Resolución N° 1500-67.10-1564, de la Secretaria de Educación de Villavicencio del 02 agosto 2023
CERTIFICA QUE:
ASTRID ELENA URUEÑA TRIANA
Con Cédula de Ciudadania N° 65.703.621
Realizó y Aprobó el Curso de
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Con una intensidad de (10) horas
Realizado en Villavicencio, el 5 de marzo de 2026, Vigente hasta el 5 de marzo de 2027
Código de validación: SIC031910
EDWIN JULIAN PARRA MORALES
Representante Legal
EDWIN PARRA
Instructor
Tecnologo en calidad alimentaria

El contratista acredita la ejecución del Programa de Manejo Integrado de Plagas (MIP), mediante la intervención realizada el 8 de marzo de 2026 por la empresa especializada Fumistol (NIT 1070587205-8). Durante la inspección, no se evidenciaron vectores, actividad biológica ni daños estructurales asociados; asimismo, se validó la implementación de medidas preventivas para mitigar riesgos de infestación y propagación en el establecimiento.

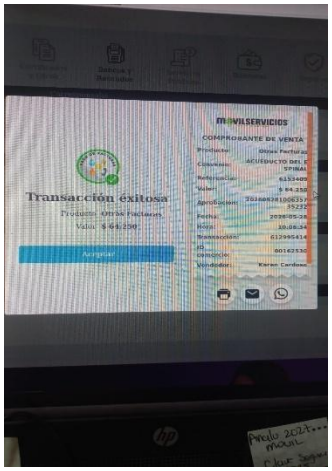


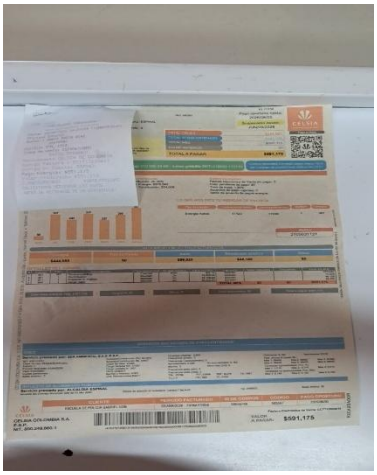

FUMISTOL
JOSE JONATHAN SILVA GUZMAN
NIT. 1.070.587.205 – 8
Aprobado por la secretaria de salud del Tolima
CERTIFICA QUE:
RAZON COMERCIAL: CAFETERIA MARQUEZ
NIT: 79648125-1
REPRESENTANTE LEGAL: Gustavo Hernán Rodriguez
FECHA DEL SERVICIO: 8 de marzo de 2026
DIRECCION: Calle 6 con carrera 12 esquina escuela Gabriel Gonzalez
MUNICIPIO: El Espinal - Tolima
AREAS FUMIGADAS: Internas
METODO DE FUMIGACION: Aspersión
PRESTADOR DEL SERVICIO: FUMESTOL
Fecha estimada próximo control de plagas.
DIA 8 MES 3 AÑO 2026
Dada en el Espinal a los 8 días del mes de marzo de 2026
Cordial saludo.
JOSE JONATHAN SILVA
Representante Legal


MURDER
Insecticida
Descripción
Usos

Se constató el cumplimiento en el pago de los costos por concepto de servicios públicos devengados durante el periodo de febrero. Se reiteró la importancia de mantener al día dichas obligaciones para garantizar la continuidad operativa del establecimiento y evitar suspensiones que deriven en un presunto incumplimiento contractual.


EMPRESA DE ACUEDUCTO, ALCANTARILLADO Y ASEO DE EL ESPINAL E.S.P.
TOTAL AUXILIO CU Y ALCANTARILLADO
04/06/2026 64,250
05/06/2026 64,550
17221
$153409


MOVILSERVICIOS
COMPROBANTE DE VENTA
Transacción exitosa
Producto: Otros Factuarts
Valor: $ 64,250



Así mismo el arrendatario da cumplimiento a la condición técnica exigida, toda vez que el personal vinculado a la actividad comercial cuenta con la dotación adecuada, acorde con la naturaleza del servicio prestado, así como con elementos de identificación plenamente visibles, que permiten su correcta individualización y control conforme a los lineamientos establecidos, al igual que garantizó la capacitación formal del personal en Atención y Servicio al Cliente, a través del servicio nacional de aprendizaje SENA, se realizó la entrega física de las certificaciones correspondientes, las cuales reposan anexas en las hojas de vida del personal, como soporte documental de la idoneidad y competencia del talento humano vinculado a la actividad comercial.


Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

GUSTAVO HERNAN RODRIGUEZ MOLINA

Con Cédula de Ciudadanía No. 79446123

Cursó y aprobó la acción de Formación

SERVICIO AL CLIENTE

con una duración de 48 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Fusagasugá, a los dos (2) días del mes de diciembre de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por

LUIS JAVIER PRADA PAEZ

Subdirector (E)

CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL

10947234 3 - 02/12/2025

FECHA REGISTRO


Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

ELIZABETH URBANO OJEDA

Con Cédula de Ciudadanía No. 1085689328

Cursó y aprobó la acción de Formación

SERVICIO AL CLIENTE

con una duración de 48 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Fusagasugá, a los dos (2) días del mes de diciembre de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por

LUIS JAVIER PRADA PAEZ

Subdirector (E)

CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL

REGIONAL CUNDINAMARCA

10947234 3 - 02/12/2025

FECHA REGISTRO

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

El arrendatario deberá certificar por escrito el cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”, Capítulo 6 “Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo”, normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan, las cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SGSST, aplicable para todos los empleadores públicos y/o privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, empresas de servicios temporales, con cobertura a los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y trabajadores en misión.

Obligaciones Generales:

Item	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLIO	OBSERVACIONES
1	El arrendatario cumple con lo previsto en la Resolución 41012 del 18 de septiembre de 2015 “por la cual se expide el Reglamento técnico de etiquetado – RETIQ expedido por el Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia”, o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con que los electrodomésticos tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sea tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica relacionada, toda vez que los enfriadores utilizados tienen etiquetado de eficiencia energética tipo A
2	El arrendatario garantiza que los equipos eléctricos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética, es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (fichas técnicas de los equipos).	SI	Mediante compromiso escrito el contratista garantiza que la condición técnica se cumpla, a la cual se verifica de manera física.

	Anexar compromiso) – objeto de verificación por el supervisor dentro de la ejecución.		
3	El arrendatario instalará al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	SI	En cuanto a la condición técnica de instalación de dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, NO APLICA toda realizan esta actividad ya que lo alimento los adquieren ya listos para el consumo.
4	El arrendatario realizará el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de dos veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	SI	En cuanto a la condición técnica de mantenimiento de la trampa de grasas, NO APLICA toda realizan esta actividad ya que lo alimento los adquieren ya listos para el consumo.
5	El arrendatario realizará el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras, hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el 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	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que se compromete a realizar los mantenimiento y calibraciones necesarios a los electrodomésticos usados, cuando ellos lo requieran y a su vez hacer entrega de los residuos o repuestos retirados serán entregados gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo adecuado.

6	El arrendatario instalará puntos ecológicos o contenedores dentro, fuera y alrededores del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico reciclable. Compuestos por tres contenedores cada una con dimensiones de 55 litros teniendo en cuenta la cantidad de usuarios que maneja la unidad, debiendo una vez terminado el flujo de personas, cumplir lo expuesto en el primer inciso de esta condición y proceder a trasladar los residuos a la fuente ubicada para tal fin dentro de esta unidad.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica requerida, en la cual hizo instalación de puntos ecológicos dentro, fuera y alrededores del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente.
7	El arrendatario realizará la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de la elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se **efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva**, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible “Por la cual se establecen los parámetros y los valores máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento a los parámetros fisicoquímicos que se deberá monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (ARnD), el director, jefe o comandante de la unidad de policía, informara a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como	SI	En atención a la condición técnica descrita NO APLICA, toda vez que el arrendatario dentro de la actividad económica no hace uso del agua del acueducto para la preparación y/o elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad ya que los productos comercializados llegan al establecimiento listos para el consumo, ya que para ellos requiere agua envasada en bosa de la Empresa COMPAÑÍA AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL PACANDE LTDA, identificada con NIT 813.010.505-1 

	evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		
8	No hará uso de polietileno expandido (más conocido como **ICOPOR**) para servir alimentos.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, evitando hacer uso de ICOPOR para servir los alimentos.
9	El arrendatario garantiza 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 procesamiento de los alimentos.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que el uso de los detergentes y desinfectantes estén identificados y sean usados de acuerdo a las proporciones emitidas por el fabricante.
10	El arrendatario, mantendrá los precios ofertados en el portafolio de servicios y ofrecerá únicamente los productos allí señalados, debiendo mantener un stock adecuado para atender la demanda correspondiente. De requerir inclusión de nuevos productos o servicios al portafolio, este trámite se deberá realizar dentro de la ejecución del contrato, debiendo solicitar a la ordenación del gasto la modificación del contrato, aportando los precios del producto o servicio, los cuales deben ser acordes al mercado del sector. Aspecto que será verificado por el supervisor del contrato.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que ofrece únicamente los productos mencionados en el estudio de mercado y mantiene un stock adecuado para atender la demanda correspondiente a la cantidad de estudiantes.
11	El arrendatario utilizará únicamente el área de 13,10 metros cuadrados, la cual se encuentra ubicada ubicado en la plazoleta de comidas, frente a la piscina de instrucción, para el funcionamiento de una cafetería, en forma continua e ininterrumpida durante la ejecución del contrato.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica de hacer uso de área asignada para el funcionamiento de la cafetería.
12	El arrendatario asumirá todos los costos por concepto de servicios públicos domiciliarios que se lleguen a utilizar durante la ejecución del contrato dentro del establecimiento de comercio.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica de asumir los costos de los servicios públicos mostrando y haciendo entrega de los soportes del pago de los recibos de luz y agua,
13	El arrendatario mantendrá en excelente condición de aseo y presentación el espacio destinado para el consumo de los productos ofertados.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica manteniendo en buenas condiciones de aseo el espacio asignado para el funcionamiento de la cafetería.
14	El arrendatario mantendrá de forma permanente dentro del local, mínimo dos (02) personas, para prestar el servicio a cabalidad, siendo ellos calificados e idóneos y que, cumplan con los requisitos de salubridad e higiene, debiendo presentar una vez se adjudique el contrato, la respectiva hoja de vida con las certificaciones que acrediten experiencia de haber laborado mínimo en un (1) proyecto a fin con el objeto del presente contrato; durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso, así mismo anexar certificado de manipulación de alimentos vigente.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica ya que en el local de manera constante permanecen dos personas, quienes cumplen los requisitos de manipulación de alimentos con fecha de expedición 05 de marzo de 2026 vigentes durante un año, estos documentos adjuntos en cada una de las hojas de vida

15	El arrendatario permitirá que el arrendador cuando estime conveniente, realice los respectivos estudios de seguridad al personal que prestará servicio al público.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica ya que los empleados, se les solicitara estudios de seguridad.
16	El arrendatario ofrecerá productos de marcas reconocidas que tengan registro sanitario cuando aplique, debidamente empacado. Una vez empiece la ejecución del contrato el supervisor exigirá que los proveedores de alimentos ya preparados, presenten copia del carné de manipulación de alimentos vigente y por lo menos cada seis meses solicitar el mismo para garantizar la vigencia de estos, con el fin de garantizar la calidad estas despensas – esta actividad debe realizarse en coordinación arrendatario-supervisor.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica ya se realizó la verificación de los productos y estos cuentan con registro sanitario, y se verifico a los proveedores de alimentos preparados el carnet de manipulación de alimentos.
17	El arrendatario garantiza la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio para los que corresponda, los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de arrendamiento, garantizando la inocuidad de los alimentos. Deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del servicio a prestar.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica ya que cuenta con o electrodomésticos necesarios para garantizar la cadena de frio de aquellos productos que así lo requieran.
18	El arrendatario realizará como mínimo una fumigación trimestral dentro del establecimiento, para asegurar que el local se encuentre permanentemente en condiciones de higiene y sanitarias, para lo cual deberá entregar la respectiva certificación al supervisor del contrato. Esta condición debe ir alineada al programa relacionado en el ítem No. 7 de las condiciones solicitadas en la sección 1 del presente anexo. [Resolución 00090/2018]	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que debido a las adecuaciones realizadas al local se lleva acabo la intervención el 8 de marzo de 2026 por la empresa especializada Fumistol (NIT 1070587205-8). Durante la inspección, no se evidenciaron vectores, actividad biológica ni daños estructurales asociados; asimismo, se validó la implementación de medidas preventivas para mitigar riesgos de infestación y propagación en el establecimiento.
19	**ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**. Este personal debe contar con una certificación médica generada posterior a la valoración médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. El arrendatario tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se practique un reconocimiento médico, **por lo menos una vez cada seis meses,** además debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico en caso de requerirse. Una vez finalizado	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que en la verificación de las hojas de vida del personal se encentran los certificados de valoración medica meno a 6 meses al igual que el certificado de manipulación de alimentos de fecha 25 de octubre de 2025.

	el tratamiento, si se llegase a dar tal situación, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.		
20	El arrendatario publicará los precios en lugar visible en las instalaciones del local.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica en la cual en verificación se encuentra un pendón donde se identifica los precios de los productos ofrecidos con los precios establecidos en el contrato.
21	Solo se permitirá el ingreso del personal vinculado laboralmente con el arrendatario, acreditándose esta situación con las hojas de vida entregadas al momento de la adjudicación, en el evento de que el personal sea cambiado, se deberá informar a la Dirección de la Escuela.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, donde se allegaron las hojas de vida del personal que en el momento se encuentra laborando.
22	El arrendatario, cumplirá con las obligaciones laborales y las del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal subordinado a su cargo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario debiendo incluir el pago de salarios, prestaciones, horas extras, afiliación al sistema de seguridad social y demás prestaciones de ley. Este aspecto debe ser demostrado de manera mensual al supervisor del contrato, dentro de los primeros diez días de cada mes, aportando copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan servicio en el inmueble arrendado, para la prestación del servicio de cafetería, heladera y frutería. De darse cambios en la plata de personal, el termino de cumplimiento se iniciará a contar a partir del día de labores del nuevo empleado.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que dentro de las hojas de vida de cada empleado allí se consigna dentro de un contrato escrito y firmado donde se garantiza el pago de salarios, prestaciones, horas extras, afiliación al sistema de seguridad social y demás prestaciones de ley por parte del arrendatario.
23	El arrendatario capacitará en Atención y Servicio al Cliente a sus empleados, debiendo anexar la respectiva certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el personal de la Escuela de Policía, **dentro de los tres meses siguientes a la suscripción del contrato.**	SI	El arrendatario da cumplimiento a la condición técnica establecida, en la medida en que garantizó la capacitación formal del personal en Atención y Servicio al Cliente, a través del servicio nacional de aprendizaje SENA, se realizó la entrega física de las certificaciones correspondientes, las cuales reposan anexas en las hojas de vida del personal, como soporte documental de la idoneidad y competencia del talento humano vinculado a la actividad comercial.
24	El arrendatario garantiza que el personal que labore dentro de la instalación, en todo momento esté debidamente dotado de vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné).	SI	El arrendatario da cumplimiento a la condición técnica exigida, toda vez que el personal vinculado a la actividad comercial cuenta con la dotación operativa adecuada, acorde con la naturaleza del servicio prestado, así como con elementos de identificación plenamente visibles, que permiten

			su correcta individualización y control conforme a los lineamientos establecidos.
25	El arrendatario realizará el procedimiento de recepción y almacenamiento de los alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, se verifica que el almacenamiento de los productos se dé bajo las normas de higiene reglamentarias, al igual que el manejo adecuado de los desperdicios que se pueden generar.
26	El arrendatario devolverá el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica y se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación una vez se termine el contrato.
27	El arrendatario realizará las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al despacho de la Dirección de la Escuela, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica y se compromete a informa de manera oportuna aquellas reparaciones que surjan para mejorar las condiciones de atención y esperara la autorización correspondiente.
28	El arrendatario desarrollará las acciones necesarias para prevenir incidentes o accidentes de trabajo, para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que se verifica las señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios, con el fin de buscar la prevención de accidentes de trabajo. 
29	El arrendatario atenderá las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Gabriel González, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica ya que se compromete a atenderá las solicitudes de mejoramiento del servicio.
30	La prestación del servicio, se hará de lunes a domingo en forma continua y en el siguiente horario: LUNES A DOMINGO: desde las 06:00 horas hasta las 18:00 horas	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica ya que cumple a cabalidad los horarios establecidos en el contrato,

	Nota: Se podrá extender el horario de la noche hasta las 20:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato. Igualmente, en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención al cliente, para el personal que queda laborando y disponible en las instalaciones de la Escuela. Así mismo, el futuro arrendatario se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar.		todos los días desde las 06:00 horas hasta las 18:00 horas
31	**Dentro del primer mes de ejecución**, se debe tramitar y entregar copia del concepto sanitario emitido por autoridad competente, con concepto favorable. De llegarse a emitir un concepto desfavorable, deberá informar de inmediato a la ordenación del gasto por intermedio del supervisor, para establecer las acciones a seguir.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica toda vez que el día 22 de diciembre de 2025, la secretaria de salud hace la verificación del local y emite concepto sanitario favorable cumpliendo con el 98% del cumplimiento a las condiciones sanitarias de las instalaciones.
32	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Policía, permitiendo la revisión de los vehículos, productos o elementos a ingresar. **Dicho horario será de lunes a sábado de 07:30 a 10:00 horas y de 14:30 a 16:00 horas.**	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica ya que cumple con los horarios establecidos para el ingreso de los proveedores, cumpliendo con los protocolos establecidos por la unidad para el ingreso a las instalaciones policiales.
33	El arrendatario mantendrá en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y, además, los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que cuenta con un el equipo de prevención y de extinción de incendios, así como un botiquín básico de primeros auxilios.
34	El arrendatario deberá vender y exigir a los usuarios el pago inmediato de los productos ofrecidos de forma directa y en las condiciones establecidas en el contrato. En ningún momento la Escuela se hará responsable por deudas que adquiera el personal de la misma.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que se compromete evitar créditos al personal de estudiantes.
35	El arrendatario bajo ninguna circunstancia deberá vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica a los usuarios del establecimiento.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que dentro de su stok de productos no comercializa bebidas alcohólicas o sustancias que produzcan dependencia física o síquica a los usuarios del establecimiento.
36	El arrendatario se debe abstener de realizar, propiciar o facilitar actividades o hechos que contribuyan a que algún estudiante o integrante de la unidad incurra en faltas contra el régimen disciplinario de la policía nacional, Acuerdo 0003 del 31/05/2024 “Por el cual se expide el manual académico para estudiantes de la Dirección de	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que se compromete a no interferir en e proceso de formación académico de los estudiantes adscritos a esta unidad policial.

	Educación Policial" y/o régimen interno de la ESGON, lo anterior en atención a que su actividad económica implica un contacto directo con este personal y se hace necesario regular o restringir posibles sucesos.		
37	El arrendatario cumplirá y hará cumplir a sus empleados los requerimientos de seguridad que realicen los encargados del tema, para el ingreso y permanencia en las instalaciones policiales durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato, en atención a los protocolos de seguridad establecidos y pautas de la dirección de la escuela	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que se compromete a cumplir junto con los empleados aquellos requerimientos de seguridad que realicen los encargados del tema, para el ingreso y permanencia en las instalaciones policiales
38	El arrendatario realizará 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 1/f de fa parte 4a. del Libro 1 o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de fa 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	El arrendatario cumple con la condición técnica, teniendo en cuenta la condición técnica en cuánto el tratamiento de residuos especiales el arrendatario cumple con la condición técnica y se compromete a realizar la recolección y selección de estos y darle el tratamiento correspondiente, sin que esto genere contaminación al medio ambiente.
39	Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica ya que se compromete a no realizar el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público, los residuos solidos o líquidos que se puedan generar por la ejecución del contrato.
40	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 domésticas (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	SI	En atención a la condición técnica descrita NO APLICA, toda vez que el arrendatario dentro de la actividad económica que no genera aguas residuales por tal motivo no hay necesidad de la caracterización de las aguas.

	artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen 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".		
41	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 bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ 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. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. ✓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.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, evitando hacer uso de ICOPOR y aquellos elementos plásticos de un solo uso, con los cuales se serven los alimentos.
42	El arrendatario realizará el mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover a grasa, en filtro, extractores de grasa, ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra 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 de 2007 - ICONTEC	SI	En atención a la condición técnica descrita NO APLICA, toda vez que el arrendatario dentro de la actividad económica, hay alimentos que ya son preparados y aptos para el consumo.
43	El arrendatario ejercerá un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de Julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata del Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo"	SI	En atención a la condición técnica descrita NO APLICA, toda vez que el arrendatario dentro de la actividad económica no hace uso inadecuado de sustancias químicas con las cuales ser realiza el aseo de las instalaciones.
44	El arrendatario aplicará las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica ya que se compromete y aplicará las buenas

	ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental
45	El arrendatario propenderá porque el material que se entregará a la 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	El arrendatario cumple con la condición técnica ya que el arrendatario se compromete a entregar d manera digital los datos o documentos
46	El arrendatario garantiza que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rotulo 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	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, toda vez que las sustancias químicas usadas para las actividades propias de la ejecución del contrato en especial en el aseo del lugar poseen rotulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando su uso exclusivo.
47	El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes, pero si contara con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que se realizo la instalación de bombillas ahorradoras planas.
48	El arrendatario deberá dar cumplimiento a la normatividad de seguridad industrial y salud ocupacional, respetando la normatividad interna de la institución, y deberá suministrar el equipamiento de seguridad necesario para su personal; asimismo deberá implementar la señalización de las zonas de trabajo en prevención de accidentes de los usuarios y de su personal, cuando la actividad lo requiera.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, teniendo en cuenta que realizo la señalización de las zonas de trabajo, doto a su personal de guantes, tapabocas, gorro.
49	Informar oportunamente al arrendatario toda novedad derivada del contrato: El Decreto 723 de 2013 del 15 - 04 - 2013, estableció las "reglas para llevar a cabo la afiliación, cobertura y el pago de aportes en el Sistema General de Riesgos Laborales de las personas vinculadas a través de contrato formal de prestación de	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que da a conocer que afilio a los empleados al sistema general de riesgos laborales de la entidad SURA, quien aporta los documentos de

	servicios con entidades o instituciones públicas o privadas, tales como contratos civiles, comerciales o administrativos y de los trabajadores independientes que laboren en actividades de alto riesgo", por lo que se hace necesario que por parte del arrendatario se informe cualquier novedad que se haya suscitado y que tenga injerencia en el proceso contractual, para este caso en especial en temas relacionados con la salud, con la finalidad de tomar las acciones de prevención y/o corrección a que haya lugar como entidad pública.		manera física como soporte y para verificación.
50	En la etapa de ejecución, la Escuela de Policía Gabriel González, en cualquier momento dispondrá que el responsable de Seguridad y salud en el trabajo verifique el cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad actual respecto a seguridad y salud ocupacional y ambiental.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, toda vez que estará atenta, para que el responsable de seguridad y salud en el trabajo verifique el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad actual respecto a seguridad y salud ocupacional y ambiental.
51	Es obligación del arrendatario Informar al arrendador la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales: Siendo necesario para el ente público la toma de decisiones frente a los eventos presentados a los trabajadores, en relación con la afectación de su salud producto de eventualidades ocurridas durante el desarrollo de actividades laborales, aun cuando se trate de contratistas o terceros contratados por estos.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que mediante compromiso deberá informar de manera oportuna el suceso de novedades en cuanto a incidentes laborales ocurridos dentro de las instalaciones.
52	Debe participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales: Según el despliegue de actividades programadas por intermedio del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo como órgano interno de la unidad, así como también aquellas proyectadas por parte de la Administradora de Riesgos Laborales, con el fin impactar a las personas sobre la importancia en el cuidado y autocuidado de la salud desde la perspectiva de lo público.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que se compromete a participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales, cunado se proyecten las actividades.
53	Cumplir con las condiciones de vigilancia y control sanitario, así: • Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo). • Contrato con gestor de residuos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental). • Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental). En caso de requerir de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con un concepto sanitario favorable	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que se alinea con la ejecución de actividades de control sanitario y control de plagas, subcontratando con empresas legalmente constituidas para tal fin.

	expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.		
54	Condiciones locativas: • Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores deben contar con fácil acceso (Art. 40 Resolución 14861 de 1985). • En el establecimiento los pisos deben ser sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art. 193, 194 Ley 9 de 1979). • En el establecimiento las paredes y techos deben ser sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art. 195 Ley 9 de 1979). • Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para la iluminación en áreas específicas deben estar construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art. 117 ley 9 de 1979). • La ventilación debe estar adecuada para el uso. (Art. 197 Ley 9 de 1979). • La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art. 196 Ley 9 de 1979).	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, ya que el espacio en arriendo compre con las condiciones necesarias que permitan el funcionamiento adecuado, tienen un acceso sin peligros, los pisos son enchapados los techos y paredes son lavables la instalación eléctrica esta ubicada de tal manera que se garantice su uso sin riego de incendios.
55	Condiciones sanitarias: • El establecimiento debe mantener las condiciones de orden, aseo y debe contar con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones y equipos documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (Art. 207 Ley 9 de 1979). Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección deben estar debidamente rotulados y almacenados.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, toda vez que las sustancias químicas usadas para las actividades propias de la ejecución del contrato en especial en el aseo del lugar poseen rotulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando su uso exclusivo.
56	Manejo de residuos sólidos: • Debe contar con un programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado. • El área para el almacenamiento de residuos debe cumplir con condiciones sanitarias.	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, cuenta con los puntos ecológicos debida mente ubicados de talo manera que permita el manejo adecuado de los residuos sólidos.

	Debe contar con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.		
57	Manejo integrado de plagas: • Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art. 201 Art. 593 Ley 09 de 1979). En el establecimiento no se debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por estas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art. 168 Ley 09 de 1979).	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, cuenta con el programa de control de plagas, donde ha hecho las fumigaciones correspondientes que evitan la evidencia de plagas dentro del establecimiento.
58	Condiciones de seguridad – gestión de riesgo: • Debe tener claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto al acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc (Art. 206 Ley 9 de 1979) (Art. 52 Resolución 14861 de 1985). • El establecimiento debe contar con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art. 52 Resolución 14861 de 1985). El establecimiento debe contar con botiquín de primeros auxilios. (Art. 127 Ley 9 de 1979).	SI	El arrendatario cumple con la condición técnica, cuenta que el establecimiento cuenta con la señalización correspondiente para una optimización de las personas, a su vez cuneta con un extintor y botiquín de primeros auxilios.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	MESES	CANON MENSUAL ESTIMADO
1	**ESGON**	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN AREA DE 13,10 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE CAFETERIA No. 1, EN LA ESCUELA DE POLICÍA GABRIEL GONZÁLEZ	1	$ 660.000.00 **VALOR TOTAL CANON ESTIMADO** $ 7.920.000 Incluido IVA

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el periodo repostado no se presentó incumplimiento, o situaciones que afecten la ejecución del contrato.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (180) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (184) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario se obliga a cancelar al arrendador, mediante consignación, con la siguiente información:

Concepto: Transferencia,

Tipo de cuenta: Corriente
Número de cuenta: 378014294
Valor: Canon de arrendamiento.
Concepto: Nombres completos e identificación del arrendatario
Convenio: 1997 (PAGATODO)

NOTA. Debe tenerse en cuenta que el costo de la transacción está sujeta a políticas de cada banco.
La consignación deberá hacerse por el valor del canon de arrendamiento con IVA incluido en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, y de la misma manera mes a mes.

Los servicios públicos no están incluidos dentro del canon de arrendamiento, se cuenta con medidores derivados del medidor principal, el arrendatario cancelará junto con el canon de arrendamiento el valor correspondiente a los servicios públicos, según las lecturas de los medidores y la correspondiente conversión teniendo en cuenta los valores de la factura mensual de la escuela.
La constancia de pago del canon mensual, deberá ser remitida al supervisor del contrato, dentro del mismo tiempo otorgado para el pago del canon de arrendamiento, junto con el recibo de pago de los servicios públicos domiciliarios.

NOTA 1: Debe tenerse en cuenta que el costo de la transacción está sujeta a políticas de cada banco.
La consignación deberá hacerse por el valor del canon de arrendamiento con IVA incluido en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, mes a mes.
El servicio público domiciliario de energía, acueducto y alcantarillado deberá ser cancelado por el Arrendatario, de acuerdo al consumo mensual que este genere según la lectura de los medidores instalados dentro del local, previa verificación con el supervisor del contrato.

La constancia de pago del canon mensual, deberá ser remitida al supervisor del contrato, dentro del mismo tiempo otorgado para el pago del canon de arrendamiento, junto con el recibo de pago de los servicios públicos domiciliarios.

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	$ 7.920.000,00	100%
Valor total de las entregas		0%
Valor total facturado		0%
Valor facturado pendiente de pago		0%
Valor pagado	$ 4.620.000,00	58%
Valor pendiente de entrega	$ 3.300.000,00	42%

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	$ 660.000	11/10/2025	$ 660.000	ESSU 4382	$ 660.000	No aplica	No aplica
N/A	$ 660.000	18/11/2025	$ 660.000	ESSU 6079	$ 660.000	No aplica	No aplica
N/A	$ 660.000	15/12/2025	$ 660.000	ESSU 6836	$ 660.000	No aplica	No aplica
N/A	$ 660.000	15/01/2026	$ 660.000	ESSU 6981	$ 660.000	No aplica	No aplica
N/A	$ 660.000	14/02/2026	$ 660.000	ESS 7013	$ 660.000	No aplica	No aplica
N/A	$ 660.000	13/03/2026	$ 660.000	ESSU 7265	$ 660.000	No aplica	No aplica
N/A	$ 660.000	15/04/2026	$ 660.000	ESSU 8251	$ 660.000	No aplica	No aplica
N/A	$ 660.000	15/05/2026	$ 660.000	ESSU 8382	$ 660.000	No aplica	No aplica

5 **RECOMENDACIONES** se recuerda el pago debe ser entre los tiempos establecidos con el fin que no generen intereses por mora.

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_____
Intendente ESNEIDER ESTEBAN HERNANDEZ HINCAPIÉ
Comandante de Sección de Estudiantes.
Supervisor Contrato No 57-1-30059-25 del 19-12-2025
Correo electrónico: esneider.hernandez@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3134053937