

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-039
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	VERSIÓN N°:	06
		VIGENCIA:	12-03-2026

TIPO DE INFORME	AVANCE: ☒	FINAL: ☐
FECHA DE ELABORACIÓN	07-07-2026	
PERIODO DEL INFORME	DESDE 01-06-2026	HASTA 30-06-2026
CALIDAD DE ACTUACIÓN	ARRENDADOR ☒	ARRENDATARIO ☐

1. INFORMACIÓN DEL CONTRATO	
CONDICIONES GENERALES	
NÚMERO DE CONTRATO	012-00-D-CACOM-1-ESIMA-2026
ARRENDATARIO	ANGIE MARCELA COLORADO GUZMÁN C.C. No. 53.037.087
OBJETO	
ARRENDAMIENTO DEL LOCAL PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA ESIMA, UBICADO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INSTRUCCIÓN MILITAR AÉREA DEL CACOM-1	
CONDICIONES INICIALES	
VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO	\$ 751.843,00
PERIODICIDAD	Mensual
PLAZO DE EJECUCIÓN	Doce (12) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio.
FECHA INICIO	30/03/2026
FECHA TERMINACIÓN	29/03/2027
CONDICIONES EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	
MODIFICACIÓN, ADICIÓN, PRÓRROGA, ACLARACIÓN CESIÓN	Aclaración N° <u>1</u> , fecha 09/04/2026 Se realiza aclaración a la forma de pago indicando los dos mecanismos de recaudo establecidos actualmente y se ajusta el plazo de ejecución teniendo en cuenta la fecha de firma del acta de inicio
SUSPENSIÓN Y REINICIO	N/A
FECHA TERMINACIÓN FINAL	29/03/2027
VALOR FINAL DEL CONTRATO	\$ 9.022.116,00 M/CTE

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO		
OBLIGACIONES CONVENIDAS	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR
1. El arrendatario se obliga al cumplimiento de las condiciones del contrato en lo que se refiere al cumplimiento del pago del canon de arrendamiento dentro del tiempo estipulado, al mantenimiento y control de las personas que en la zona arrendada transitan.	La supervisión ha evidenciado que el arrendatario cumple con sus obligaciones del pago del canon de arrendamiento dentro de los tiempos estipulados.	El arrendatario cumple con lo establecido en el contrato

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-039
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	VERSIÓN N°:	06
		VIGENCIA:	12-03-2026

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO		
OBLIGACIONES CONVENIDAS	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR
2. El Comando Aéreo de Combate No. 1, queda exonerado de todo tipo de reclamación, solicitud o cobro por conceptos jurídicos, pagos a terceros y/o prestaciones sociales de los trabajadores.	El arrendatario se ha hecho responsable del pago de las prestaciones sociales de los trabajadores	El arrendatario cumple con lo establecido en el contrato
3. El arrendatario no podrá realizar aumentos en el valor del arrache ofertado en su propuesta inicial sin previa autorización del Ordenador del Gasto; debe realizar una solicitud escrita describiendo detalladamente el motivo por el cual solicita se modifique los precios al ordenador del gasto por intermedio del supervisor del contrato.	El arrendatario mantiene el valor del arranche según lo acordado en la propuesta inicial según contrato.	El arrendatario cumple con los valores establecidos al inicio del contrato.
4. El uso propuesto para el bien fijado en el presente documento es decir el local debe de brindar, desayunos, almuerzos, comidas y servicio de cafetería (productos empacados, bebidas, frutas, cereales).	El arrendatario cumple con brindar los productos y servicios pactados al inicio del contrato.	El arrendatario cumple con lo establecido en el contrato.
5. El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar en todo o en parte a persona natural o jurídica el presente contrato, sin la autorización previa, expresa y escrita del ARRENDADOR. La inobservancia a la presente clausula constituye causal de incumplimiento del contrato.	Durante la supervisión del contrato se evidencia que el arrendatario NO subarrienda de ninguna manera todo lo que constituye el local utilizado	El arrendatario cumple con lo establecido en el contrato
6. No darle al área arrendada un uso que sea contrario a la Constitución, la Ley, el Orden Público y las Buenas Costumbres.	Durante la supervisión se evidencia que el restaurante SAL y PIMIENTA, da el correcto uso a las instalaciones, según la ley y las buenas costumbres.	El arrendatario cumple con lo establecido en el contrato.
7. Comunicar a la Unidad el personal y-o equipo de trabajo a su cargo, obligándose a efectuar la cancelación oportuna de sus correspondientes obligaciones con el sistema de seguridad social integral de los mismos y afiliación a Riesgos Laborales.	Durante la supervisión el arrendatario cumple con el oportuno pago de los parafiscales convenidos en la ley y el contrato, entregando evidencia de los mismos	El arrendatario cumple con sus obligaciones de ley y se adjuntan los soportes.
8. El arrendatario se obliga a no transitar por zonas de carácter restringido o de seguridad establecidas por esta Unidad Aérea, obligándose a su vez a restringir el tránsito por dichas zonas para sus empleados. Así mismo el supervisor en la ejecución del contrato le informará al	El arrendatario tiene claro las áreas de carácter restringido, así como los horarios que establece la unidad para transitar, en horas de la noche, tanto del el mismo como de sus empleados.	El arrendatario cumple.

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-039
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	VERSIÓN N°:	06
		VIGENCIA:	12-03-2026

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO		
OBLIGACIONES CONVENIDAS	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR
contratista cuáles son esas zonas de carácter restringido o de seguridad.		
9. El arrendatario se obliga a no ingresar a personal ajeno a sus empleados y-o equipo de trabajo, en caso de cambiar algunos de sus trabajadores o requerir el ingreso de personal ajeno a este, deberá comunicar oportunamente a la Unidad con una antelación de dos días a la fecha prevista del ingreso, para ello informará el nombre de la persona y número de identificación al Supervisor del contrato.	El arrendatario avisa de manera oportuna de los cambios o inasistencias de su personal, facilitando el control del mismo.	El arrendatario cumple
10. En caso de encontrar el arrendatario o su equipo de trabajo algún elemento u objeto extraño dentro de los predios del inmueble, y sobre el cual se desconozca su procedencia, deberá informar de manera inmediata al Grupo de Inteligencia de la unidad aérea o en su defecto al supervisor del contrato la novedad encontrada, absteniéndose de realizar manipulación alguna del objeto encontrado u acción que ponga en peligro su vida o la de terceros.	Durante el periodo de supervisión no se ha evidenciado ninguna novedad de este tipo.	N/A
11. No está permitida explotación alguna de recursos naturales ni de minería artesanal, en caso de encontrarse por esta Unidad militar aérea explotación alguna diferente a la destinación del presente inmueble, será causal de incumplimiento. De las obligaciones por parte del arrendatario.	N/A	N/A
12. Informar por escrito al supervisor del contrato los daños causados por eventos de la naturaleza, caso fortuito o de fuerza mayor, los cuales serán puestos a consideración del Segundo Comando, Asesoría Legal y Departamento de Contratos de la Unidad.	Durante el periodo de supervisión no se ha presentado ningún daño.	
13. El arrendatario deberá dar estricto cumplimiento a los horarios establecidos por el supervisor del contrato.	Durante el presente periodo de supervisión se ha evidenciado el cumplimiento de los horarios establecidos por la unidad.	El arrendatario cumple
14. El arrendatario se comprometerá a vender alimentos saludables (frutas,	Durante el periodo de supervisión NO se ha evidenciado alimentos en mal	

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-039
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	VERSIÓN N°:	06
		VIGENCIA:	12-03-2026

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO		
OBLIGACIONES CONVENIDAS	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR
jugos naturales, ensaladas entre otros), con el fin de garantizar una alimentación balanceada.	estado y el menú se evidencia proporcional y balanceado.	
15. Para la venta de productos de cafetería deberá contar con el aval del Segundo Comando del CACOM-1, quien a través del supervisor autorizara el listado de los productos que se pueden vender.	Durante la supervisión se evidencia que los productos que se venden en el establecimiento, son los pactados al inicio del contrato	El arrendatario cumple con la venta de los productos previamente pactados.
16. La comida deberá ser servida en vajilla de loza y/o porcelana, las bebidas deberán ser servidas en vasos de vidrio y/o pocillo de acuerdo al caso, los cubiertos deberán ser en acero inoxidable, ya que estos utensilios son de fácil limpieza y desinfección.	El arrendatario cuenta con loza tipo MELAMINA BLANCA LAVADA EN HIPOCLORITO	Se realizó requerimiento, a fin que los alimentos sean servidos en vajilla de loza y/o porcelana y las bebidas en vasos de vidrio.
17. El arrendatario deberá poseer uno o varios canales de atención para la recepción de sugerencias por parte de los usuarios, con el fin de mejorar la calidad de los productos y servicios.	El arrendatario estableció un canal de sugerencias.	El arrendatario cumple con lo establecido en este punto del contrato.
18. El arrendatario estará a cargo del pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales del personal a su cargo.	El arrendatario cumple oportunamente con los pagos establecidos y pactados al inicio del contrato	El arrendatario proporciona evidencia de dicho pago
19. Una vez firmado el presente contrato por las partes, el ARRENDATARIO se obliga a constituir en una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente constituida en Colombia una póliza todo riesgo y daño material, con el fin de amparar los bienes muebles contenidos en las instalaciones de la cafetería (neveras, refrigeradores, televisores, licuadoras, etc.) de su propiedad o de terceros para la vigencia del presente contrato. NOTA el arrendatario se compromete a entregar copia de la póliza anteriormente mencionada dentro de los 5 días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.	El arrendatario cumple con tener la póliza de seguro todo riesgo con la compañía de seguro ALLIANS de No. 023837082/0 que va desde las 00:00 horas del 30 de marzo de 2026 hasta las 24:00 horas del 29 marzo de 2027, con un valor asegurado de 111.000.000	El arrendatario proporciona copia de la póliza
20. La responsabilidad del uso cuidado y destinación de los bienes que requiera el ARRENDATARIO, es responsabilidad exclusiva de éste.	El arrendatario tiene pleno conocimiento y le da el uso correcto a cada uno de los bienes asignados	El arrendatario cumple
21. El contratista deberá cumplir a cabalidad el DECRETO 3075 DE 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente	El arrendatario tiene pleno conocimiento de este punto.	N/A

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-039
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	VERSIÓN N°:	06
		VIGENCIA:	12-03-2026

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO		
OBLIGACIONES CONVENIDAS	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR
la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.		
22. Al momento de la firma del acta de inicio, realizar las gestiones pertinentes para presentar el “Concepto sanitario favorable” emitido por una autoridad sanitaria competente de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.	Durante la presente supervisión el arrendatario no cuenta con el concepto de la autoridad sanitaria competente	El arrendatario se encuentra dentro del termino establecido en el acta de inicio, para allegar el respectivo concepto.
23. manipulación de alimentos, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución, así mismo se deberá tener en cuenta que se cumpla con la arquitectura, personal de cocina, recepción de insumos, almacenamiento, refrigeración y/o congelado, preparación, distribución, manejo de residuos, limpieza y, controles de ingeniería.	Durante la presente supervisión se evidencia que el arrendatario cumple con todos los requisitos de manejo, cadena de frio, preparación, almacenamiento y distribución, y manejo de residuos y asepsia de las instalaciones	
24. El contratista se hace responsable del comportamiento, actitud y buen trato del personal que realiza el servicio, personal que debe ser cortés, amable y aceptar las recomendaciones dadas por parte del personal de usuarios de la ESIMA.	Durante la presente supervisión se evidencia un excelente trato por parte del personal de colaboradores del arrendatario, así mismo se destaca su impecable presentación personal.	
25. Atender visita técnica con la sección de Salud Ambiental del Establecimiento de Sanidad Militar con el fin de verificar las condiciones de higiene y salubridad de los sitios en los que se preparan los alimentos, se realizara toma de estudios fotográficos como evidencia de las instalaciones. las cuales verificaran los siguientes aspectos; 1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	Durante la presente supervisión no se ha presentado la sección de salud ambiental a verificar las condiciones de higiene y salubridad del restaurante.	El contratista durante el lapso del mes Junio – Julio, se compromete a realizar visita técnica con la sección de Salud Ambiental del Establecimiento de Sanidad Militar.

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-039
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	VERSIÓN N°:	06
		VIGENCIA:	12-03-2026

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO																
OBLIGACIONES CONVENIDAS	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR														
2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO 3. PERSONAL MANIPULADOR 4. EQUIPOS Y UTENSILIOS 5.PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y SERVIDO DE ALIMENTOS																
26. Deberá tener Control de plagas (fumigación) el cual será verificado de forma semestral.	Durante la presente supervisión, a la fecha se realiza control de plagas semestral.															
27. Con el fin de dar estricto cumplimiento a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013 (Julio 22) que trata de manejo y protocolo de alimentos y Circular **FAC-S-2022-001104-CR**. El personal manipulador de alimentos debe tener las siguientes vacunas. <table><tr><td>VACUNAS</td><td>DOSIS/ESQUEMAS VIA DE ADMINISTRACION</td></tr><tr><td>Hepatitis A</td><td>Dosis unica 0.5 ml. I.M. Región Deltaoidea</td></tr><tr><td>Fiebre tifoidea</td><td>1 Dosis 0.5 ml. I.M. Deltoides</td></tr><tr><td>Influenza</td><td>1 Dosis anual I.M. Región Deltaoidea</td></tr><tr><td>Tétanos, difteria (Td) p Tdap: tétanos, difteria, pertusis</td><td>1 Dosis cada 10 años I.M. Región Deltaoidea</td></tr><tr><td>Fiebre amarilla</td><td>1 una Dosis 0.5 ml. Subcutáneo Deltoides</td></tr><tr><td>COVID-19</td><td>Dosis de acuerdo a laboratorio fabricante de la vacuna.</td></tr></table>	VACUNAS	DOSIS/ESQUEMAS VIA DE ADMINISTRACION	Hepatitis A	Dosis unica 0.5 ml. I.M. Región Deltaoidea	Fiebre tifoidea	1 Dosis 0.5 ml. I.M. Deltoides	Influenza	1 Dosis anual I.M. Región Deltaoidea	Tétanos, difteria (Td) p Tdap: tétanos, difteria, pertusis	1 Dosis cada 10 años I.M. Región Deltaoidea	Fiebre amarilla	1 una Dosis 0.5 ml. Subcutáneo Deltoides	COVID-19	Dosis de acuerdo a laboratorio fabricante de la vacuna.	Durante la presente supervisión el personal de colaboradores se encuentra en proceso de completar el esquema de vacunación exigido en el contrato.	Quedan pendientes por completar en el esquema de vacunas requeridas, 02 vacunas, las cuales serán puestas durante el siguiente Bimestre.
VACUNAS	DOSIS/ESQUEMAS VIA DE ADMINISTRACION															
Hepatitis A	Dosis unica 0.5 ml. I.M. Región Deltaoidea															
Fiebre tifoidea	1 Dosis 0.5 ml. I.M. Deltoides															
Influenza	1 Dosis anual I.M. Región Deltaoidea															
Tétanos, difteria (Td) p Tdap: tétanos, difteria, pertusis	1 Dosis cada 10 años I.M. Región Deltaoidea															
Fiebre amarilla	1 una Dosis 0.5 ml. Subcutáneo Deltoides															
COVID-19	Dosis de acuerdo a laboratorio fabricante de la vacuna.															
28. Si el arrendatario dentro de la planta de empleados fuese a contratar personal extranjero, de acuerdo a órdenes y políticas de la FAC, deberá realizar la solicitud para Comando de la Fuerza Aérea y posteriormente la aprobación del Departamento de Inteligencia del CACOM-1, en razón a que es una Unidad militar y se deben seguir los protocolos por seguridad nacional	El arrendatario tiene pleno conocimiento de este punto del contrato.	N/A														
29. El contratista deberá Implementar el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	El arrendatario se encuentra en trámite de la implementación de la SG-SST.															
30. Las demás obligaciones propias de los ARRENDATARIOS según la normatividad vigente.																
31. El ARRENDATARIO se obliga a cumplir con las instrucciones emitidas por las directivas de la UNIDAD.	El arrendatario tiene pleno conocimiento de las normas de conducta y convivencia de la unidad.															
32. <u>OBLIGACIONES CON RESPECTO A DAÑOS:</u> El arrendatario deberá avisar inmediatamente al arrendador y si estos daños son ocasionados por este o por la actividad de sus dependientes o maquinaria, hará lo pertinente para su	El arrendatario ha informado oportunamente de las novedades ocurridas en el restaurante como por ejemplo las fallas eléctricas que afectan algunas áreas y/o elementos de dicho establecimiento.	Se han recibido las novedades y así mismo se les ha dado solución por intermedio del GRUAL de la unidad.														

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-039
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	VERSIÓN N°:	06
		VIGENCIA:	12-03-2026

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO		
OBLIGACIONES CONVENIDAS	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR
pronta reparación, o en caso de que los daños se generen por parte del arrendatario, de sus dependientes o maquinaria este deberá asumir las medidas de emergencia necesarias para evitar perjuicios a lugares aledaños, evitando a toda costa generar cualquier tipo de riesgos para los transeúntes, personal que reside en la unidad y/o para la actividad operacional.		
33. Queda absolutamente prohibido conceder a persona diferente al arrendatario el uso y goce del predio, como también modificar o reformar esta vinculación jurídica, sin la aquiescencia del ARRENDADOR, por tanto, las partes acuerdan expresamente que todos los acuerdos, compromisos, convenciones o pactos, etc., los realizaran únicamente en forma documentada (escrito) debidamente suscrito por las partes.	El arrendatario tiene pleno conocimiento de este punto del contrato.	
34. El local se entregará al arrendatario en buen estado de servicio, seguridad y sanidad, poner a disposición del mismo los servicios, bienes o usos conexos y los adicionales convenidos, previa elaboración de un acta de entrega entre las partes (arrendatario – supervisor).	A la fecha se cuenta con el acta de inicio y acta de entrega elaborada por el arrendatario – supervisor.	
35. Mantener el inmueble los bienes y servicios conexos y adicionales en buen estado de servicio para el fin convenido y garantizar durante todo el término del contrato el uso y goce exclusivo y pacífico del inmueble.	El arrendatario tiene pleno conocimiento de este punto y durante la presente supervisión se ha evidenciado el cumplimiento del mismo.	
36. El bien inmueble será utilizado por el arrendatario con el fin de satisfacer las necesidades de alimentación e hidratación del personal de los alumnos que asisten a realizar los diferentes cursos y entrenamiento a la ESIMA del Comando Aéreo de Combate No. 1 y que será de total responsabilidad el arrendatario una vez sea entregado.	Hasta la fecha el arrendatario ha cumplido a cabalidad con sus obligaciones sin queja alguna.	
37. Se debe velar por el mantenimiento y buen uso de las instalaciones del local y los equipos relacionados y los	Durante el presente lapso de supervisión se ha evidenciado buen	

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-039
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	VERSIÓN N°:	06
		VIGENCIA:	12-03-2026

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

OBLIGACIONES CONVENIDAS	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR
entregados al momento de la ejecución del presente contrato.	uso de las instalaciones y equipos asignados al local.	
38. El local debe tener siempre un buen estado de presentación, limpieza y medidas de bioseguridad en aras de garantizar a los usuarios un lugar confiable para la toma de alimentos e hidratación.	Durante el presente lapso de supervisión se ha evidenciado la correcta asepsia y bioseguridad, tanto de las instalaciones y equipos, así como del personal que labora en el mismo,	
39. Los productos a suministrar deben ser de excelente calidad, cumpliendo con las normas de higiene y salubridad establecidas y además deben estar alineados a la campaña de FIT FAC de la Fuerza Aérea Colombiana, como frutas, jugos naturales, ensaladas o cualquier otro alimento que está alineado a la campaña y que está regida por la directiva permanente No. 05/2018-MD-CGFM-FAC-COFAC-JEMFA DISAN Anexo 1 para mejorar los hábitos alimenticios del personal de alumnos e instructores de la ESIMA.	Durante el presente mes se ha evidenciado buen aseo de las instalaciones y presentación del personal colaborador, así mismo los alimentos tienen buena presentación y preparación.	
40. Se debe dar estricto cumplimiento a los horarios de atención establecidos en la propuesta para la atención al personal que están ordenados por el Comando de la Unidad, que serán indicados por el supervisor del contrato.	El horario de atención se cumple de acuerdo al horario establecido al inicio del contrato así: DESAYUNO: 06:00 – 09:30 ALMUERZO: 12:00 – 14:00 CENA: 17:00 – 19:00	
41. No existirá vínculo laboral alguno entre el arrendatario-quienes desarrollen actividades dentro del bien arrendado y el Comando aéreo de Combate No. 1, respecto de lo cual el arrendatario mantendrá indemne a esta unidad.	El arrendatario tiene pleno conocimiento de este punto.	

3. ENTREGABLES

N/A

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-039
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	VERSIÓN N°:	06
		VIGENCIA:	12-03-2026

4. BALANCE FINANCIERO

Mes	No. de pago	Valor pagado (\$)	Fecha de pago	Porcentaje de ejecución
ABRIL	1 de 12	751,843.00	30/03/2026	8,33 %
MAYO	2 de 12	751,843.00	03/05/2026	16.66 %
JUNIO	3 de 12	751,843.00	02/06/2026	24.99%

5. CONCLUSIONES O CONSTANCIAS SOBRE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Durante el presente lapso supervisado el arrendatario ha cumplido con las obligaciones pactadas en el contrato.

El presente informe se realiza en la ciudad de Puerto Salgar Cundinamarca a los 07 días del mes de julio de 2026.

SUPERVISOR



Firma

TE. GUARIN MORENO ELKIN ALEJANDRO
COMANDANTE ESCUADRILLA DE INSTRUCCIÓN BASI
Escuela De Instrucción Militar Aérea.

DE CHEQUEO SUPERVISIÓN CONTRATOS ESTATALES

ITEM	SEGUIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Acto administrativo designación supervisor de contrato.	X		
2	Documentos soporte perfeccionamiento y ejecución del contrato (Contrato, CRP, Garantías contractuales y su aprobación).	X		Contrato suscrito 26-01-2026 Póliza seguros mundial No. CHU-

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	CÓDIGO:	DE-DEAJU-FR-039
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	VERSIÓN N°:	06
		VIGENCIA:	12-03-2026

DE CHEQUEO SUPERVISIÓN CONTRATOS ESTATALES

ITEM	SEGUIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
				10001297, aprobada 09-02-2026
3	Lectura y revisión de la minuta del contrato, especificaciones técnicas, otros...	X		
4	Verificar y aprobar la existencia de las condiciones técnicas para iniciar la ejecución del contrato (por ejemplo, inventarios, planos, diseños, si aplica).	X		
5	Acta de inicio firmada por las dos partes, la cual deberá ser anexada al expediente contractual; si aplica.	X		Acta de inicio suscrita el 30-03-2026 y publicada en el SECOP II
6	Verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social y parafiscales (si aplica), salud ocupacional, planes de contingencia, normas ambientales y cualquier otro requisito aplicable según la naturaleza del contrato.	X		
7	Evidencias de ejecución de las actividades contratadas según especificaciones y anexos técnicos.	X		
8	Instrucciones al arrendatario por escrito (evidencias) de acuerdo con lo establecido en el contrato y sus especificaciones técnica.			N/A
9	Verificar que el contratista mantenga el inmueble en buenas condiciones para su uso, salvo el deterioro normal del mismo.	X		
10	Informes de supervisión de acuerdo con la periodicidad que se establece según la naturaleza del contrato y de acuerdo con lo establecido en la Resolución de nombramiento como supervisor.	X		
11	Informes oportunos sobre incumplimiento del contrato o novedades presentadas en la ejecución del mismo.			A la fecha no se han presentado incumplimientos
12	Acta de liquidación del contrato o constancia de no liquidación, según corresponda.			A la fecha el contrato se encuentra en ejecución

TU PAGO FUE EXITOSO

Estado de tu transacción: Aprobada

ESTA ES LA INFORMACIÓN DE TU PAGO:	
Razón social ó recaudador:	FAC COMANDO AEREO DE COMBATE
Concepto:	ARRENDAMIENTO LOCALES
Nombre del pagador:	ANGIE MARCELA COLORADO GUZMAN
Identificación:	53037087
Valor cancelado:	751,843.00
Medio de pago:	PSE VIP
Banco:	BANCOLOMBIA
Transacción CUS:	360263194
Cód. del pedido:	2910
Id pago:	7433
Ticket:	4248602910

Fecha de pago:

02/06/2026 10:29:45.0

Imprimir

Si tienes dudas o alguna novedad con tu transacción, comunícate a colegiogifap@hotmail.com o llama al **3113251148**



RAZÓN SOCIAL :	ANGIE MARCELA COLORADO GUZMAN
IDENTIFICACIÓN:	CC-53037087
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACIÓN REPORTE:	2026-06-22
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2026-06-22
FECHA DE PAGO:	2026-06-22
ENTIDAD DE PAGO:	BANCOLOMBIA
PERÍODO PENSIÓN:	2026-05
PERÍODO SALUD:	2026-05
NÚMERO PLANILLA:	37339943
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	37339943
TIPO DE PLANILLA:	I

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS017	830003564	FAMISANAR	1	\$ 1.750.905	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 218.900	\$ 218.900
231001	800227940	COLFONDOS	1	\$ 1.750.905	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 280.200	\$ 280.200
14-23	860011153	POSITIVA	1	\$ 1.750.905	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 42.700	\$ 42.700
Total a pagar					\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 541.800	\$ 541.800

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	22/07/2026
----------------------------------	------------

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	53037087-3	ANGIE MARCELA COLORADO GUZMAN	BASE AEREA GERMAN OLANO	0000000	salypimienta8386@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	B – menos de 200 personas			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.	SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DÍAS/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DÍAS/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		89131095	22/06/2026	2	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-06	2026-05	E	\$3,501,810	\$926.200	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD					Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
EPS041	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	900156264-2	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1

TOTALES PENSIÓN					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
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria										
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	280.200		0	0	0	0	0	0		280.200	1
230301	Porvenir	800224808-8	280.200		0	0	0	0	0	0		280.200	1

TOTALES RIESGOS LABORALES					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
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades No. Autorización Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	85.400			85.400	0	0	85.400			854	85.400	2

TOTALES CAJAS							
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF26	Comfacundi	860045904-7	140.200	0	0	140.200	2

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	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	2	140.200	140.200
Pensión	2	560.400	560.400
Riesgos Laborales	1	85.400	85.400
CCF	1	140.200	140.200
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	6	926.200	926.200

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
NI	53037087-3	ANGIE MARCELA COLORADO GUZMAN		BASE AEREA GERMAN OLANO	0000000	salypimienta8386@gmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	B – menos de 200			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.	

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DÍAS/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DÍAS/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		89131095	22/06/2026	2	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-06	2026-05	E	\$3,501,810	\$926.200	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE						INFORMACIÓN NOVEDADES															PENSIÓN						SALUD				RIESGOS LABORALES				CCF				PARAFISCALES								
No.	Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subjapo	Extranjero	Com. exterior	Exonerado	IAS	TE	TAE	TAP	VGP	VST	SLN	ME	LMA	VAC	AVP	VCT	IRIL	CORRECCION	Cód. AFP	IBC AFP	Días	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Días	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Días	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Días	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN	
1	CC 1073322067	MURCIA RODRIGUEZ YHILMAR ALEIS	1	0			2															230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS037	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF26	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
2	CC 1073328133	TORRES AGUIRRE LISBETH	1	0			2															230201	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS041	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	3	42.700	CCF26	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0



PLAGAX S.A.S

CERTIFICADO

Dirección Territorial de Salud de Caldas
Concepto de Idoneidad Sanitaria No 005
DEL 07 DE MAYO DEL 2026

NO
INGRESAR
AL
AREA
FUMIGADA
DURANTE
LAS
PRIMERAS
2
HORAS

FECHA DE
FUMIGACION
13 06 2026

PROXIMA
FUMIGACION
13 12 2026

NRO: 53037087320260613

ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTE Y CAFETERIA SAL Y PIMIENTA

R. LEGAL: ANGIE MARCELA COLORADO GUZMAN

Nit: 53037087-3

Dirección: BASE AEREA

GERMAN OLANO-COMEDOR ESIMA Telefono: 3112934230

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Bodega ☐ Centro comercial ☐ Conjunto Residencial ☐ Comercio
☐ Entidad de Salud ☐ Entidad Bancaria ☐ Entidad Educativa ☐ Industria ☐ Empresa de
Alimentos ☒ Hoteles ☐ Otro ☐ Cual? - - Areas INTERNAS-EXTERNAS

Coordinador: Andres Felipe Duque Tobon

Aplicador: --

LISTA DE CHEQUEO ANTES DEL SERVICIO

	SI	NO
ANTES DEL SERVICIO		
Verifique que se encuentra las instalaciones disponibles, limpias y desapejadas	☒	☐
Verifique si se encuentran mujeres embarazadas, lactantes, personas asmáticas, de la tercera edad, niños y mas cotas en el área.	☒	☐
Me despacio al área adecuada para dotarme de elementos de seguridad (overol, guantes, careta, gafas)	☒	☐
Dosifique y aplique productos según fichas técnicas y requerimiento de cada área	☒	☐
Recomienda no ingresar al área de fumigación durante y después de la aplicación	☒	☐
Verifique presencia de vectores	☒	☐
Verifique controles físicos: huecos, rejillas, toma corrientes, anejos, manejo de alimentos	☒	☐
Aplique el producto adecuadamente reforzando áreas críticas	☒	☐
DESPUES DEL SERVICIO	SI	NO
Diligencie el reporte del servicio de acuerdo a lo observado y realizado	☒	☐
Di la instrucción de no ingresar a las instalaciones 2 horas después del tratamiento para personal en general, mujeres embarazadas, lactantes, asmáticas, tercera edad, niños y mascotas después de 24 horas	☒	☐

INSPECCION PREVIA						SE REALIZO TRABAJO CONTRA		METODO DE APLICACION	
ESTADO DE LAS INSTALACIONES	B	R	M	CONDICIONES SANITARIAS	B	R	M		
Pisos	☒	☐	☐	Tanques de Agua	☒	☐	☐	☒ NEBULIZACION	☐
Paredes	☒	☐	☐	Drenajes (cajas, sifones, canales)	☒	☐	☐	☐ ASPERSION	☒
Techos	☒	☐	☐	Servicios sanitarios	☒	☐	☐	☐ MANUAL	☒
Escaleras y Rampas	☒	☐	☐	Orden y limpieza	☒	☐	☐	☐ TERMO	☐
Ventilacion	☒	☐	☐	Residuos orgánicos	☒	☐	☐	☐ LAVADO DE TANQUES AEREO	☐
Iluminacion	☒	☐	☐	Olores, gases, humo, etc	☐	☐	☐	☐ LAVADO DE TANQUES SUBTERRANEO	☐
Zona de almacenamiento	☒	☐	☐	OBSERVACIONES				☐ OTRO CUAL?	☐
Baños	☒	☐	☐	1					
Shut	☒	☐	☐	2					
Parqueaderos	☒	☐	☐	3					
Sifones	☒	☐	☐	4					
Otros	☒	☐	☐	5					



CONTROL FISICO				MANEJO CULTURAL			
Banda de caucho	☒	Rejillas	☒	Anejo	☒	Limpieza	☒
Emboquillado	☒	Huecos	☒	Otro Cual?	☐	Almacenamiento	☐
DOCUMENTACION ENTREGA				MANEJO CULTURAL			
Reporte de servicio y control de plagas	☒	Certificado	☒	ARMAGEDON WP	☒	Manejo de Basuras	☒
Fichas técnicas	☒	Concepto sanitario	☐		☒	Contenedores Plásticos	☒
Hojas de seguridad	☐	Acta de iniciación	☐				

R Nombre y firma de quien recibe a conformidad

P





MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
RESTAURANTE Y CAFETERIA SAL Y PIMIENTA
13-06-2026

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

OBJETIVO. Realizar un control integral de plagas basándose en medidas preventivas y lograr ambientes de trabajo libres de plagas como roedores y artrópodos.

ALCANCE. El programa de control de plagas está establecido para controlar los artrópodos y roedores, los cuales son vectores importantes de distintas enfermedades.

DEFINICIONES

- **CONTROL FISICO:** Su objetivo es evitar que las plagas se establezcan en la planta física mediante reparaciones locativas, las cuales nos permiten restringir el ingreso, refugio y proliferación de las plagas.
- **CONTROL CULTURAL:** Es aquel que nos permite mejorar las condiciones de orden y limpieza en las instalaciones de la empresa, con el fin de evitar la aglomeración de materiales y innecesarios, acumulación de residuos orgánicos, los cuales atraen la presencia y establecimiento de plagas.
- **CONTROL QUIMICO:** Aplicación de un producto de origen químico o biológico para controlar determinada plaga. Dicho control debe ser realizado por una empresa capacitada y especializada para tal fin.
- **ARTRÓPODO:** Los artrópodos son los animales invertebrados que tienen el cuerpo cubierto por un exoesqueleto conocido como cutícula, con apéndices de piezas articuladas. Los arácnidos, los insectos y los crustáceos son artrópodos.
- **INFESTACIÓN:** Grado o cantidad de determinada plaga.
- **PLAGA:** Se refiere a cualquier animal que cause un daño o transmita alguna enfermedad.

Calle 65 D Nro. 40-04

Cel. 3113246365

E mail: plagaxfumigaciones@hotmail.com



MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
RESTAURANTE Y CAFETERIA SAL Y PIMIENTA
13-06-2026

- **ROEDOR:** Grupo de pequeños mamíferos con dientes frontales en continuo crecimiento para morder o roer.

PROCEDIMIENTOS PREVENTIVOS DE CONTROL DE PLAGAS

EVITAR SU INGRESO

- ✱ Inspeccionar los objetos y materiales que ingresan, para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- ✱ Procurar que el establecimiento se mantenga libre de basuras.

EVITAR EL CONTACTO DE LAS PLAGAS CON LOS ALIMENTOS

- ✱ Mantener bien cerrados los recipientes contenedores de alimentos y otros productos.
- ✱ Limpiar inmediatamente cualquier suciedad.
- ✱ Guardar los ingredientes comestibles en cualquier material resistente a los dientes de roedores, provistos de tapa

EVITAR EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PLAGAS

- ✱ Evitar que los animales o plagas puedan disponer de lugar de refugio y anidación, no acumular materiales o equipos fuera de uso en el interior o exterior.
- ✱ Recoger lo antes posible los alimentos derramados sobre el suelo.
- ✱ Asegurarse que las áreas comunes estén en buen estado y sean limpiadas regularmente.

PROCEDIMIENTO CORRECTIVO DE CONTROL DE PLAGAS

En caso de existir infestación de plagas se debe realizar los controles correctivos establecidos (Control químico).

PROCEDIMIENTO PARA EJECUCION DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Calle 65 D Nro. 40-04

Cel. 3113246365

E mail: plagaxfumigaciones@hotmail.com



MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
RESTAURANTE Y CAFETERIA SAL Y PIMIENTA
13-06-2026

- ✱ Definir el sitio, hora y fecha en que se va a realizar el tratamiento de aplicación de productos químicos.
- ✱ Adecuar las áreas a fumigar de manera que se encuentren limpias y ordenadas, aislando de manera adecuada los alimentos
- ✱ Según el tipo de productos químicos aplicados, validar con la empresa fumigadora el tiempo necesario para reiniciar labores, con el fin de prevenir perjuicios a la salud de las personas o posibles contaminaciones de los alimentos.
- ✱ Asear de nuevo las instalaciones en los casos necesarios, según recomendaciones de la empresa de control de plagas.
- ✱ Entrega las fichas técnicas de los productos utilizados en el control.

FLUJOGRAMA



Calle 65 D Nro. 40-04

Cel. 3113246365

E mail: plagaxfumigaciones@hotmail.com



MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
RESTAURANTE Y CAFETERIA SAL Y PIMIENTA
13-06-2026

**CRONOGRAMA
DE CONTROL DE PLAGAS**

JUNIO 13	AGOSTO	OCTUBRE	DICIEMBRE 13
X			X