GS-2026-02251S-MECAR

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

No. GS-2026- -MECAR

Cartagena de Indias D.T y C., 05 de marzo de 2026

Señor Brigadier General
GELVER YECID PEÑA ARAQUE
Comandante Policía Metropolitana de Cartagena de Indias
Cartagena de Indias D.T. y C.

ASUNTO: Informe de supervisión contrato **72-1-10003-26**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	01/02/2026	**Hasta**	28/02/2026

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-011283-MECAR del 03/02/2026, el señor Coronel, CARLOS JULIO ESTEBAN BLANCO, obrando en calidad de subcomandante de la Policía Metropolitana de Cartagena, notificó como supervisor del contrato del asunto al señor Capitán, EDWIN FERNANDO LADINO RODRÍGUEZ, rector del colegio Nuestra Señora de Fátima Cartagena.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 01**

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	72-1-10003-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 30 METROS CUADRADOS, DESTINADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE TIENDA ESCOLAR, UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CARTAGENA.

Contratista	CORPORACIÓN ARTICULACIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - COANDES
Representante legal	JHON JAIRO JARAMILLO GARCÍA
Valor inicial del contrato u orden de compra	OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y UN MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN PESOS CON SEIS CENTAVOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA, ($8.291.761.6).
Valor adiciones del contrato u orden de compra	$0,00
Valor total del contrato u orden de compra	OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y UN MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN PESOS CON SEIS CENTAVOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA, ($8.291.761.6).
Plazo de ejecución inicial	Diez meses (10) ininterrumpidos contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	01/02/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	30/11/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorroga	N/A
Otros	N/A

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

1.1 ACCIONES ADELANTADAS:

- Se verifican uniformes y elementos de protección personal (EPP) los cuales deben ser dotados por el contratista.
- Se verifica que el listado de precios se encuentre en un lugar visible

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Las obligaciones establecidas en el contrato fueron cumplidas por el contratista

- Comprobante para recaudos empresariales No 3356561 del 04/02/2026

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLE	OBSERVACIONES
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Se relaciona planilla pagada de aportes al sistema de seguridad social a la fecha.

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario se compromete a cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
2	El arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
3	El arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental SGA **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
4	El oferente debe cumplir con el **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12.)	X	
5	El oferente debe cumplir con las **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13; Artículo 35, Numeral 5 y 7; Artículo 36) **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
6	El oferente debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes".	X	
7	Si el punto de servicio de la Dirección de Bienestar Social y Familia (Colegio Nuestra Señora de Fátima Cartagena), requiere para su servicio de la tienda escolar, mesas, sillas, el oferente debe suministrar los elementos, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente.	X	

	Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.		
8	El oferente se compromete a cumplir a cabalidad las directrices de regulación de tiendas escolares expedido por el **MINISTERIO DE EDUCACIÓN.** **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
9	El oferente se compromete a que el personal de operarios que manipule los alimentos, cuente con la certificación de diferentes cursos que acrediten la formación Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
10	El oferente se compromete a cumplir, el compromiso que todos los alimentos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. En el mismo documento debe certificar que, en todo caso, aplicará los protocolos de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.	X	
11	El oferente se compromete a cumplir con la atención y disponibilidad de atención, auditorías, visitas internas y externas de los entes de control, y cumplir con la documentación requerida y actualizada en cumplimiento de la normatividad vigente en tiendas escolares. Y los soportes de las condiciones técnicas del contrato.	X	
12	El oferente se compromete a cumplir con la definición de **Tienda Escolar Saludable**, el cual se denomina así al establecimiento o local, dentro de las instituciones educativas donde se preparan, expenden o distribuyen alimentos para el consumo de la comunidad educativa que promueven un entorno que fomente la alimentación saludable y los estilos de vida saludables. La función de las tiendas escolares es la provisión de alimentos, bebidas y productos nutritivos, higiénicamente preparados y a precios accesibles a la comunidad escolar. La tienda escolar debe promover prácticas de alimentación saludables en la comunidad educativa de las instituciones educativas del municipio de Cartagena, a través del cumplimiento de condiciones técnicas, de la articulación a estrategias pedagógicas y a procesos que fomenten la promoción de la salud de los estudiantes.	X	
13	El oferente se compromete a cumplir con la función de tienda escolar, que es la provisión de alimentos, bebidas y productos nutritivos, higiénicamente preparados y a precios accesibles a la	X	

	comunidad escolar. La tienda escolar deber promover prácticas de alimentación saludables en la comunidad educativa del Colegio Nuestra Señora de Fátima Cartagena, a través del cumplimiento de condiciones técnicas, de la articulación a estrategias pedagógicas y a procesos que fomenten la promoción de la salud de los estudiantes **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**		
14	El oferente se compromete a cumplir que, para la operación de la tienda escolar, deberán cubrirse los requisitos básicos establecidos por la resolución 2674 de 2013 y los lineamientos dispuestos por el Departamento Administrativo Distrital de Salud DADIS Cartagena, para su adecuado funcionamiento. Observándose todas las medidas de higiene y sanidad que los mismos señalen. El personal debe tener curso de manipulación de alimentos y exámenes médicos no inferiores a un año y sopórtalo con su respectivo certificado. Además, de portar su respectiva dotación de manipulación de alimentos. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
15	El oferente se compromete a cumplir que los alimentos ofertados en la tienda escolar deberán propiciar una alimentación completa, equilibrada, suficiente, inocua, variada y adecuada. Además, deberá promover en los escolares su crecimiento y desarrollo, favoreciendo estado nutricional. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deber tener registro sanitario expedido conforme lo establece la Resolución 2674 de 2013. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como: frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas y otros productos apícolas. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
16	El oferente se compromete a cumplir, no expender salsas adicionales a la preparación, chicles, medicamentos y bebidas energizantes en las tiendas escolares. Queda prohibido la publicidad de alimentos no saludables (se exhibe publicidad de los combos saludables o mensajes acerca de los beneficios de la alimentación saludable). **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
17	El oferente, se compromete a cumplir con el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el **MINISTERIO EDUCACIÓN,** así: **RECOMENDACIONES PARA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS** • Planear el menú teniendo en cuenta los grupos de alimentos que incluye el plato saludable de la familia colombiana. • Incluir alternativas de menús saludables: Reducir la adición de sal (10% a partir de una receta estandarizada), incluir frutas enteras, jugos de fruta con o sin adición de azúcar, ensaladas, preparaciones al vapor o sin adición de grasa, e incluir ingredientes	X	

	naturales y autóctonos. Evitando la inclusión de productos ultra procesados durante la planeación. • Implementar el uso de las recetas y porciones estandarizadas: Observar si el establecimiento cuenta o no con recetas estandarizadas de las preparaciones que comercializa. Si no cuenta con recetas estandarizadas promover su implementación, ya que este proceso constituye la base del control de la adición de sal, azúcar y la grasa. • Preferir la compra a productores locales de alimentos naturales y frescos, que favorezcan circuitos cortos de alimentos alrededor de la escuela. • Comprar diferentes hierbas, especias y otros frutos autóctonos para que sean agentes de sabor y disminuyan la adición de sal a las preparaciones. • Incluir la revisión del etiquetado nutricional, entre los requisitos de recepción de productos con el fin de verificar que el producto recibido concuerde con la planeación de compras y se encuentre vigente. • Adherirse a las cantidades estipuladas en la receta estándar para el pesaje y la entrega de los ingredientes, esto incluye sal, grasas, y azúcares. Esto, además, contribuye a evitar desperdicios y tener un mejor control en el uso de ingredientes y la entrega de alimentos refrigerados. • Identificar y controlar los métodos de preparación que aumentan el contenido de sodio, de grasas trans, saturadas y azucares en los alimentos. • Adherirse a la receta estandarizada para la adición de todos los ingredientes en especial sal, azúcar y grasas durante la cocción y tener clara su equivalencia en medidas caseras. • Evitar añadir la sal, azúcar y grasa al tanteo o gusto personal. • Para el servido de las porciones definidas en el menú patrón usar elementos estandarizados. • Implementar técnicas de emplatado innovadoras que permitan destacar los alimentos sanos y frescos. • Mezclar de forma armoniosa colores, texturas, aromas y sabores. • Involucrar el uso de elementos decorativos que mejoren la presentación de los platos saludables. Preferir para esta decoración: hierbas, especies, o frutos. • Publicar la información nutricional de los menús suministrados a los usuarios, haciendo especial énfasis en los nutrientes como el sodio, azúcares libres, grasas trans y saturadas. Divulgar herramientas comunicacionales con mensajes de las GABA para la promoción de la alimentación saludable en el área de distribución de alimentos. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**		
18	El oferente se compromete a cumplir con el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el **MINISTERIO EDUCACIÓN,** así: **ALIMENTOS QUE NO SE PUEDEN VENDER NI PUBLICITAR EN UNA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE.** **GRUPOS DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS** | **EJEMPLOS**	X	

Embutidos	Salchichas, jamón, mortadela, chorizo
Bebidas carbonatadas (incluyendo light o dietéticas)	Gaseosas Refrescos con gas
Bebidas energizantes	Bebidas energizantes
Bebidas energéticas y deportivas	Bebidas energéticas y deportivas
Dulces	Dulces Caramelos duros, blandos, turrones, gomas
Refrescos envasados	Refrescos envasados Refrescos en botella, caja.
Sopas deshidratadas	Sopas deshidratadas Crema de pollo en polvo, ajiaco en polvo
Salsas procesadas	Salsa de tomate, rosada, soya, BBQ, tártara, miel mostaza, mostaza (envasadas).
Alimentos procesados y/o ultra procesados, en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina).	Bebidas azucaradas Dulces Golosinas Pasteles Tortas
Alimentos procesados y/o ultra procesados, que tengan en sus ingredientes grasa parcialmente hidrogenada (grasas trans) y glutamato monosódico.	Galletas con relleno Salsas oscuras
Alimentos que excedan los límites propuestos Grasa saturada >10% azucares >10% Sodio 1mg/kcal	Snacks Alto contenido de azúcar y grasa y bajo valor nutricional (dulces, galletas, alimentos salados, etc.).

Es importante que no se promocionen ni se publiciten ningún alimento procesado con contenidos excesivos de sodio, grasas y azúcares (con definición de los criterios del modelo de perfil de OPS), ni se entreguen donaciones en el marco de actividades publicitarias de las empresas. Así mismo, no se considera conveniente la publicidad en eventos deportivos, aval de celebridades, concursos y entregas de ganchos comerciales como juguetes, juegos, muñecos o colores atractivos a los niños de este tipo de alimentos.

Para el caso de los demás alimentos procesados y ultra procesados, se definieron límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares y grasa saturada), los cuales se sustenta en la aplicación del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS 2016 y en la priorización de acuerdo al nivel de riesgo que se considera cuando hay un exceso en su consumo; este modelo recomienda usarse como herramienta para la formulación y aplicación de diversas estrategias reglamentarias relacionadas con la prevención y el control de la obesidad y el sobrepeso. Así mismo, hay evidencia suficiente que sugiere la relación del efecto en salud del excesivo consumo de nutrientes críticos.

(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).

19	El oferente se compromete a cumplir en mantener un stock de materias primas y productos en inventario (totalidad de Productos incluidos en el contrato) para atender la demanda correspondiente, cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contará con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos. La no adquisición de los mismos constituye incumplimiento al contrato.	x	

	LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS MÁS ROTATIVOS: El oferente se compromete a comercializar como mínimo los siguientes productos, así mismo, a publicar los precios que venderá en el local destinado para prestar el servicio de tienda escolar en un lugar visible dentro de las instalaciones del mismo, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato. **Nota 1:** en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato ya que estos son los más rotativos en el mercado, deberá solicitar por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato y de acuerdo al objeto del contrato. Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito debidamente justificado al supervisor del contrato quien determinará la viabilidad de la mencionada solicitud y autorización del ordenador del gasto de la Policía Metropolitana de Cartagena, con el fin de realizar el modificatorio al contrato. **Nota 2:** En caso que el arrendatario requiera realizar modificaciones en los precios de los productos, deberá presentar la solicitud debidamente justificada al supervisor, quien avalará el cambio del mismo, en caso de ser procedente, lo cual no requiere modificación al contrato. **Nota 3.** La empresa contratista deberá contar con un sistema o software automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**		
20	El oferente se compromete a cumplir en sostener los precios y productos de la oferta siendo estos los más rotativos en una tienda escolar, haciendo ajustes únicamente bajo criterios justificados y aprobados por parte del supervisor y se debe mantener en disponibilidad para su comercialización	**X**	
21	El oferente se compromete a cumplir, contar con personal para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención al cliente, como mínimo con: 01 ingeniero (a) de alimentos (Estudios universitarios acreditado por el Ministerio de Educación) 02 auxiliar para atención y ventas. (Capacitación en alimentos y fines, certificados por el SENA) 01 administrador. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	**X**	
22	El oferente se compromete a cumplir, que cuenta con neveras, congeladores, de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieren bajas	**X**	

	temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, etc., para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencien en buen estado de limpieza y mantenimiento. El tamaño del expendio permite la adecuada circulación del personal, la recepción y traslado de productos, exhibición, venta y el desarrollo de las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento.		
23	El oferente se compromete a cumplir, el PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable firmado por el represéntate legal y el profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 y en cumplimiento a la Resolución 01801 del 19/04/2018 del Ministerio de Defensa. Así mismo entregarlo al plantel educativo.	X	
	SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (SGA)		
24	**COMPROMISO AMBIENTAL:** el oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, de tal forma que los bienes y/o servicios que suministraré cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental, contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente. Igualmente se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la Policía Metropolitana de Cartagena y Dirección de Bienestar Social y Familia en cuanto al uso y ahorro del agua y energía, manejo de residuos entre otros, así mismo a realizar la disposición final de los residuos que se generen producto de la explotación económica los espacios entregados en arrendamiento. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
25	El oferente se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos.	X	
	El oferente se compromete y el anexo firmado se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del presente contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	

26	El oferente se compromete a dar cumplimiento con lo estipulado en el Decreto No. 1686 de 2012, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.	X	
27	El oferente se compromete una vez se encuentre en funcionamiento a gestionar en un periodo no mayor a un (01) mes, el concepto sanitario expedida por el DADIS Cartagena, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	x	
28	El oferente se compromete a presentar certificación, que NO se encuentra registrado como infractor ambiental, en el registro único de infractores ambientales (RUIA) del Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio del 2009, "por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	x	
29	El oferente se compromete a cumplir, a presentar al supervisor del contrato el cronograma de los uniformes a utilizar durante la vigencia del contrato, tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	x	
ÍTEM	**Descripción Decreto 1072 de 2015 Reglamento único del trabajo y Resolución 0312 del 2019:**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el artículo número 2.2.4.6.10 del decreto 1072 del 2015.	**X**	
2	Certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.	**X**	
3	Certificar que Presentará al contratante el examen pre ocupacional, acordes a los peligros y riesgos inherentes y asumidos durante la ejecución de la tarea contratada	**X**	
4	Certificación y tenencia de los elementos de protección personal acordes a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar	**X**	
5	Certificado de realización y aprobación del curso en SGSST, con un mínimo de 50 horas y si esta esta desactualizado el de 20 horas, título y licencia del responsable del SGSST de la empresa, de acuerdo a la clasificación de la empresa en suscrita en la normatividad 0312 del 2019.	**X**	
6	Certificar la Notificación a la mayor brevedad, al supervisor del contrato la ocurrencia de accidentes e incidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecten durante la ejecución de la actividad contratada	**X**	
7	Entregar los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la seguridad social integral del personal contratado que ejecutará	**X**	

	la tarea contratada, (EPS, AFP, ARL, CCF), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.		

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

En la supervisión del presente contrato no se han presentado novedades, situaciones anormales o de relevancia durante el periodo del presente informe.

2. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión del contrato principal, han transcurrido (28) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (275) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICIA METROPOLITANA DE CARTAGENA DE INDIAS identificada con NIT. 900.149.064-7, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de **OCHOCIENTOS VEINTINUEVE MIL CIENTO SETENTA Y SEIS PESOS CON DIECISÉIS CENTAVOS ($829.176.16)**, moneda legal colombiana, en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Metropolitana de Cartagena, NIT. 900.149.064-7
CUENTA Nro.: 230002701 - Fondos Especiales
TIPO DE CUENTA: corriente
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular

Es de anotar que la señora, Esperanza Herazo Flórez, profesional de seguridad-03, (tesorera MECAR), certificó el pago realizado, mediante facturación electrónica No. CAR81, del 06/02/2026, correspondientes al canon de arrendamiento del mes de febrero.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

El incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta la fecha que sea cancelado el canon. El pago de los intereses moratorios se deberá efectuar al mismo número de cuenta corriente, una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato.

3.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor de la orden de compra**
Valor total de la orden de compra	$8.291.761.6	100%
Valor total de las entregas	$829.176.16	10%
Valor total facturado	$829.176.16	10%
Valor facturado pendiente de pago	N/A	N/A
Valor pagado	N/A	N/A
Valor pendiente de entrega	$7.462.585.44	90%

NOTA 1: el cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario al valor acordado según el contrato. Lo anterior por el arrendamiento de un espacio físico.

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado

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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

3.2 Entrada de Bienes (verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)

No aplica

4. RECOMENDACIONES

Hasta el momento el contratista ha cumplido con las especificaciones técnicas y servicios contratados, por lo cual no hay ninguna recomendación por parte de la supervisión.

5. 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_____
Capitán, **EDWIN FERNANDO LADINO RODRÍGUEZ**
Rector Colegio Nuestra Señora de Fátima Cartagena
Supervisor contrato No. 72-1-10003-26
Correo electrónico: edwin.ladinor@correo.policia.gov.co
No. Celular: 350-5511557