GS-2026-E-007574 **GACIN - GUSAC. 20.1**

Santa Rosa de Viterbo, 16 de agosto de 2026

Señora teniente coronel
RUBY LEONOR PINZÓN PINZÓN
Directora Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez"
Kilómetro 1 Vía Vélez Barbosa
Vélez (Santander)

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 58-1-30016-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**15/07/2026**	**Hasta**	**14/08/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante Comunicación Oficial GS- 2026-000608-ESVEL de fecha 15/01/2026 la señora Teniente Coronel RUBY LEONOR PINZÓN PINZÓN obrando en calidad de Directora de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora intendente VIVIANA ANDREA DIAZ LEÓN Responsable de Registro y Control Académico de la Escuela de Policía Rafael Reyes.

Mediante Comunicación Oficial GS-2026-006031-ESVEL de fecha 02/07/2026 la señora Teniente Coronel RUBY LEONOR PINZÓN PINZÓN obrando en calidad de Directora de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora Subintendente FRANCY YINED RINCON CARREÑO Responsable de Registro y Control Académico (E) de la Escuela de Policía Rafael Reyes.

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

2. **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 05

Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 15/02/2026 al 14/03/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-002610-ESREY del 16/03/2026.

Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 15/03/2026 al 14/04/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-003934-ESREY del 16/04/2026.

Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 15/04/2026 al 14/05/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-005038-ESREY del 16/05/2026.

Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 15/05/2026 al 14/06/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-005924-ESREY del 16/06/2026.

Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 15/06/2026 al 14/07/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-006706-ESREY del 14/07/2026.

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato No 58-1-30016-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 16,05 m², DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y FRUTERÍA EN EL LOCAL No. 3 DEL ESTADERO DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
Contratista	MYRIAM RUTH RODRIGUEZ CACERES
Representante legal	MYRIAM RUTH RODRIGUEZ CACERES
Valor inicial del contrato u orden de compra	CUATRO MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($4.757.400,00) M/CTE IVA INCLUIDO
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	No aplica
Plazo de ejecución inicial	El plazo total para la ejecución del contrato será de doce (12) meses, contados a partir de la aprobación de la garantía única, fecha en que se suscribirá el acta de inicio, con la presentación al supervisor del contrato los formularios de afiliación a seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) del personal que llevará a cabo todas a las actividades propias para la prestación del servicio.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	15/02/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	14/02/2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

Se realizó acta de inicio AE-2026-000431-ESREY GACIN GUSAC 2.21 del 14 de febrero de 2026, la cual trata de la reunión de trabajo entre el supervisor y el arrendatario para dar inicio a la ejecución del contrato No 58-1-30016-26 correspondiente al "*Arrendamiento de un espacio de 16,05 m², destinado para el funcionamiento de una cafetería y frutería en el local No. 3 del estadero de estudiantes de la escuela de policía Rafael Reyes*".

1.1 Acciones adelantadas:

Mes de febrero – marzo

CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO: el contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales estipuladas en el Contrato de arrendamiento No 58-1-30069-24.

Mediante comunicación oficial GE-2026-000170-ESREY, del día 24/02/2026, la arrendataria allega el certificado de fumigación. Lo anterior, en cumplimiento de las obligaciones de salubridad y saneamiento ambiental establecidas en el régimen contractual y las normas sanitarias vigentes, garantizando así las condiciones óptimas para la prestación del servicio en el Estadero de Estudiantes.

Mediante comunicación oficial GE-2026-000171-ESREY, del día 24/02/2026 la arrendataria hizo entrega de las hojas de vida del personal que labora en la Caseta Nro. 3 del estadero de estudiantes. Lo anterior, con el fin de verificar la idoneidad del personal y dar cumplimiento a los requisitos de seguridad y control administrativo exigidos en el marco del contrato 58-1-30016-29.

Mediante comunicación oficial GE-2026-000184-ESREY, del día 02/03/2026 la arrendataria allega el comprobante de pago Nro. 3713711 de fecha 26/02/2026 la contratista canceló el valor de DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL SEISCIENTOS VEINTICINCO PESOS CON 50 CENTAVOS ($251.625,50) M/CTE por concepto de canon de arriendo del mes de febrero.

Mediante comprobante de pago Nro. 039734474 de fecha 09/03/2026 la contratista canceló el valor de CINCO MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS CON VEINTICINCO CENTAVOS ($5.286,25) M/CTE por concepto de intereses de mora del canon de arriendo del mes de febrero.

Mediante comunicación oficial GE-2026-000205-ESREY de fecha 05/03/2026, la arrendataria allega el comprobante de pago Nro. 3713713 de fecha 03/03/2026 la contratista canceló el valor de TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS ($396.450,00) M/CTE por concepto de canon de arriendo del mes de marzo.

Mediante comunicación oficial GS-2026-001930-ESREY de fecha 02/03/2026, se le notifica a la contratista el valor a pagar por el servicio de energía de la caseta Nro. 3 del mes de febrero.

Comprobante de pago Nro. 3713712 de fecha 03/03/2026 la contratista canceló el valor de DOSCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL TRECIENTOS SESENTA Y UN PESO ($247.361,00) M/CTE de servicio de energía correspondiente al consumo del mes de febrero.

A través de la comunicación oficial GE-2026-000205-ESREY de fecha 09/03/2026, la contratista detalla las actividades ejecutadas en calidad de valor agregado en el marco del contrato.

Mediante la comunicación oficial Nro. GS-2026-002458-ESREY, de fecha 12 de marzo de 2026, se le recuerda a la contratista el estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas estipuladas en el contrato.

Mediante el comunicado oficial Nro. GS-2026-002459-ESREY, con fecha 12 de marzo de 2026, se le recuerda a la contratista el estricto cumplimiento de las obligaciones legales que le atañen.

Mediante el oficio Nro. GS-2026-002459-ESREY, de fecha 12 de marzo de 2026, se recordó a la contratista la obligatoriedad de cumplir con la lista de precios ofertada y aprobada. Asimismo, se reiteró el procedimiento para el ingreso o sustitución de personal en la Caseta Nro. 3.

Mes de marzo – abril

Mediante correo electrónico de fecha 18/03/2026 se le solicito a la contratista copia de la matrícula de Industria y Comercio correspondiente a la caseta Nro. 3, quien dio respuesta a través de la comunicación oficial GE-2026-000254-ESREY, fechada el 19 de marzo de 2026.

Mediante correo electrónico de fecha 27/03/2026, se le solicito a la contratista se adelantaran las actividades correspondientes para subsanar los hallazgos identificados durante la visita de la Secretaría de Salud, quien dio respuesta mediante la comunicación oficial Nro. GE-2026-002458-ESREY, fechada el 01 de abril de 2026 en donde se evidencia el cumplimiento de las actividades.

Mediante comunicación oficial GS-2026-003523-ESREY de fecha 05/04/2026, se le notifica a la contratista el valor a pagar por el servicio de energía de la caseta Nro. 3 del mes de marzo.

Mediante comunicación oficial GE-2026-000950-ESREY de fecha 07/04/2026, la arrendataria allega el comprobante de pago Nro. 3713716 de fecha 07/04/2026 en el que canceló el valor de TRESCIENTOS OCHO MIL CERO OCHENTA Y CINCO PESOS ($308.085,00) M/CTE por concepto de pago de servicio de energía correspondiente al mes de marzo, comprobante de pago Nro. 3713715 de fecha 01/04/2026 en el que canceló el valor de TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS ($396.450,00) M/CTE por concepto de pago de canon de arriendo del mes de abril y planilla de pago de parafiscales.

A través de la comunicación oficial GE-2026-000953-ESREY de fecha 08/04/2026, la contratista detalla las actividades ejecutadas en calidad de valor agregado en el marco del contrato.

Mes de abril – mayo

Mediante comunicación oficial Nro. GE-2026-001011-ESREY, la arrendataria allega certificado de fumigación de la caseta Nro. 3.

Mediante comunicación oficial GS-2026-004547-ESREY de fecha 04/05/2026, se le notifica a la contratista el valor a pagar por el servicio de energía de la caseta Nro. 3 del mes de abril.

A través de la comunicación oficial GE-2026-001042-ESREY de fecha 08/05/2026, la contratista detalla las actividades ejecutadas en calidad de valor agregado en el marco del contrato.

En cumplimiento a las recomendaciones emitidas por la Secretaría de Salud tras la inspección técnica realizada a la caseta Nro. 3, la arrendataria mediante comunicación oficial GE-2026-001041-ESREY de fecha 05/05/2026 allega plan de saneamiento básico, el cual incluye los ajustes técnicos requeridos por la autoridad competente.

Mediante comunicación oficial GE-2026-001035-ESREY de fecha 06/05/2026, la arrendataria allega el comprobante de pago Nro. 3713717 de fecha 04/05/2026 en el que canceló el valor de TRESCIENTOS VEINTITRÉS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS ($323.266,00) M/CTE por concepto de pago de servicio de energía correspondiente al mes de abril, comprobante de pago Nro. 3713740 de fecha 04/05/2026 en el que canceló el valor de TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS

($396.450,00) M/CTE por concepto de pago de canon de arriendo del mes de mayo y planilla de pago de parafiscales.

Mes de mayo – junio

Mediante la comunicación oficial Nro. GS-2026-005043-ESREY, de fecha 15/05/2026, se le recuerda a la contratista el estricto cumplimiento de las condiciones ambientales estipuladas en el contrato.

Mediante comunicación oficial GS-2026-005594-ESREY de fecha 01/06/2026, se le notifica a la contratista el valor a pagar por el servicio de energía de la caseta Nro. 3 del mes de mayo.

Mediante comunicación oficial GE-2026-001110-ESREY de fecha 03/06/2026, la arrendataria allega el comprobante de pago Nro. 04092587 de fecha 02/06/2026 en el que canceló el valor de DOSCIENTOS TREINTA Y UN MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS ($231.287,00) M/CTE por concepto de pago de servicio de energía correspondiente al mes de mayo, comprobante de pago Nro. 3713734 de fecha 01/01/2026 en el que canceló el valor de TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS ($396.450,00) M/CTE por concepto de pago de canon de arriendo del mes de junio y planilla de pago de parafiscales.

Mediante comunicación oficial Nro. GE-2026-001133-ESREY de fecha 10/06/2026, la arrendataria allega certificado de fumigación de la caseta Nro. 3.

Mes de junio – julio

Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 15/05/2026 al 14/06/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-005924-ESREY del 16/06/2026.

Mediante comunicación oficial GE-2026-001987-ESREY de fecha 07/07/2026 allega recibo de consignación y constancia de afiliaciones, por un valor de $369.450 correspondiente al mes de julio y planilla nro. 1083185129 pago de seguridad social.

Mes de julio – agosto

Mediante la comunicación oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY, de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas estipuladas en el contrato.

Mediante comunicación oficial GS-2026-007192-ESREY de fecha 02/08/2026, se le notifica a la contratista el valor a pagar por el servicio de energía de la caseta Nro. 3 del mes de julio.

Mediante comunicación oficial GE-2026-002078-ESREY de fecha 05/08/2026, la arrendataria allega el comprobante de pago Nro. 04010734 de fecha 03/08/2026 en el que canceló el valor de DOSCIENTOS CUARENTA Y UN TRES MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS ($243.292,00) M/CTE por concepto de pago de servicio de energía correspondiente al mes de julio, comprobante de pago Nro. 04261314 de fecha 03/08/2026 en el que canceló el valor de TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS ($396.450,00) M/CTE por concepto de pago de canon de arriendo del mes de agosto y planilla de pago de parafiscales.

Mediante comunicación oficial Nro. GE-2026-002077-ESREY de fecha 05/08/2026, la arrendataria allega informe de cumplimiento del valor agregado de la caseta Nro. 3.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

<table>
<tr><th>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES</th><th>CUMPLIÓ</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>Cumplir con el objeto contractual.</td><td>SI</td><td>Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.</td></tr>
<tr><td>Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.</td><td>SI</td><td>Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.</td></tr>
<tr><td>Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.</td><td>SI</td><td>Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.</td></tr>
<tr><td>Cumplir cabalmente con las obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable en cumplimiento a la (Ley 100 de 1993).

Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de las planillas de pago de salud, pensión y riesgos de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada.</td><td>SI</td><td>
<table>
<tr><td rowspan="3">PERIODO</td><td>PENSIÓN/ COLPENSIONES</td><td>08/2026</td></tr>
<tr><td>SALUD/ Nueva EPS y Famisanar</td><td>08/2026</td></tr>
<tr><td>ARL/ POSITIVA</td><td>08/2026</td></tr>
<tr><td>Nro. DE SOPORTE</td><td colspan="2">1084111686</td></tr>
<tr><td>FECHA PAGO PLANILLAS</td><td colspan="2">04/08/2026</td></tr>
<tr><td>Nro. TRABAJADORES</td><td colspan="2">02</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.</td><td>SI</td><td>La contratista aporta la garantía única PÓLIZA DEL CONTRATO DE CUMPLIMIENTO No. 60-44-101017582, Anexo 0, Expedida el: 04/02/2026, seguros del estado S.A.</td></tr>
<tr><td>Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por si o por un tercero se cause a la administración o a terceros.</td><td>SI</td><td>Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.</td></tr>
<tr><td>No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección de la Escuela de Policía Rafael Reyes y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.</td><td>SI</td><td>Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.</td></tr>
<tr><td>Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado con previo cumplimiento a lo demás señalado en el anexo técnico.</td><td>SI</td><td>Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.</td></tr>
</table>

Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
No realizar ninguna modificación al contrato sin autorización del supervisor del contrato ni del ordenador del gasto.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el CONTRATISTA deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento y el valor del servicio público de acuerdo a lo estipulado en las condiciones técnicas del contrato.	SI	Comprobante de pago Nro. 04261314 de fecha 03/08/2026 la contratista canceló el valor de ($396.450,00) M/CTE por concepto de canon de arriendo del mes de agosto. Comprobante de pago Nro. 04010734 de fecha 03/08/2026 la contratista canceló el valor de ($243.292,00) M/CTE de servicio de energía correspondiente al consumo del mes de julio.
No podrá subarrendar, ceder, vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Usar el área arrendada según los términos del contrato.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Respecto al manejo adecuado y la recolección de basura, deberá seguir las instrucciones de la Escuela y lo establecido en las condiciones técnicas.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Permitir las inspecciones del inmueble que disponga la Dirección de la Escuela a quien este delegue con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Cumplir durante la ejecución del contrato con la condiciones y obligaciones frente a los diferentes sistemas que la Policía Nacional y la Escuela de Carabinero de Vélez han adoptado tales como: Sistema de Gestión Ambiental, Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Sistema de Seguridad en la Información, con el fin de mitigar cualquier tipo de riesgo o incumplimiento a los mismos.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Buenas prácticas en materia ambiental señaladas en las condiciones técnicas del presente estudio previo.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda

		a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Cumplir con las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y las demás señalas en el anexo de las condiciones técnicas.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Desarrollar sus actividades dentro de la Escuela, en los horarios autorizados y preestablecidos por la misma.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Brindar buen trato al personal en la atención.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
Las demás que se desprendan del normal desarrollo del contrato.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	DESTINACIÓN ESPECIFICA DEL INMUEBLE: El inmueble dado en arrendamiento denominado Local No. 3, será destinado única y exclusivamente para la venta de: Productos de panadería, confitería, paquetería, dulces, galletería, lácteos, bebidas calientes y frías, frutería, heladería y comidas rápidas.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
2	DESCRIPCIÓN Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE: El lugar de ubicación del inmueble denominado local No. 3, que cuenta con espacio físico con un área 16,05 m², se encuentra ubicado en la carrera 2 No 8 – 98 barrio centro del municipio de Santa Rosa de Viterbo en el estadero de estudiantes de la Escuela de Policía Rafael Reyes.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
3	FORMA DE PAGO OBLIGACIONES: CANON ARRENDAMIENTO:	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana con pagos anticipados, correspondientes a la suma de TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS ($396.450,00) M/CTE con IVA INCLUIDO para un valor total a pagar por doce meses por la suma de CUATRO MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($4.757.400,00) M/CTE CON IVA INCLUIDO, por doce (12) meses, este valor NO incluye el pago de servicios públicos (ENERGÍA ELÉCTRICA).

ITEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (CANON MENSUAL) INCLUIDO IVA.	VALOR TOTAL ESTIMADO (CONTRATO) INCLUIDO IVA
1	-	-	ESREY	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 16,05 M², DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y FRUTERÍA EN EL LOCAL NO. 3 DEL ESTADERO DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.	12 Meses	$ 396.450,00	$ 4.757.400
VALOR TOTAL CONTRATO							$ 4.757.400

*El valor del canon de arrendamiento, corresponde al valor establecido en el avaluó comercial del bien inmueble, con la aproximación de decimales, con el fin de garantizar la exactitud de las operaciones financieras y contractuales.

- Se establece que los pagos son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

SERVICIOS PÚBLICOS:

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL, en moneda legal colombiana el valor correspondiente al consumo, que será notificado por el supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos.

- Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.

- En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura

las especificaciones técnicas mínimas teniendo en cuenta que se realizaron los siguientes pagos:

Comprobante de pago Nro. 04261314 de fecha 03/08/2026 la contratista canceló el valor de ($396.450,00) M/CTE por concepto de canon de arriendo del mes de agosto.

Comprobante de pago Nro. 04010734 de fecha 03/08/2026 la contratista canceló el valor de ($243.292,00) M/CTE de servicio de energía correspondiente al consumo del mes de julio.

	(actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh), el contratista debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes. • Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura del contador, el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente a cobro. Nota 1: El pago del valor mensual del canon de arrendamiento se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta: Cuenta Corriente No: 11054000026-2 Recaudo Código 1 (Arrendamiento) Recaudo Código 2 (Servicios públicos) Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez BANCO: Banco Popular. Nota 2: El supervisor del contrato y el arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura de cada contador (energía eléctrica) el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo correspondiente (kilovatio) y proceder a notificar al arrendatario del valor a cancelar, pagando mes vencido. Una vez efectuadas la consignación por concepto de canon de arrendamiento, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados. No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo. El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).		
4	CAPACIDAD OPERATIVA: El oferente deberá certificar por escrito en la oferta que cuenta y/o se compromete según sea el caso con los siguientes aspectos relacionados a la capacidad operativa: • El oferente deberá contar con capacidad económica (evaluación económica) representada en su solvencia que le permitan abastecerse de los bienes y productos que se requieran suministrar de manera permanentemente mediante el espacio que se entrega en arrendamiento. De igual forma con la capacidad técnica (logística) y de recurso humano suficiente para prestar el servicio, dando cumplimiento a suministrar productos relacionados y autorizados de acuerdo al objeto del proceso, a los precios sugeridos acordes al mercado, los cuales se ofertarán de manera permanente. Al igual que contar el	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

	mobiliario (sillas, maquinaria, vitrinas, exhibidores, neveras, dispensadores, mesas y demás) para la atención del público. • El oferente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de cafetería y frutería alrededor de 1000 y 1200 personas, en el espacio que se entrega en arriendo, así mismo que dispone de la capacidad operativa, equipo logístico, maquinaria, y personal necesario para realizar los diferentes servicios, estando en la capacidad de incrementarlas, ya sea en cantidad o en calidad, de acuerdo a las exigencias del personal que requiere el servicio, así mismo, garantizar la disponibilidad de personal para la atención oportuna y eficiente del personal de estudiantes y auxiliares de policía. • El oferente deberá contar con el equipo logístico necesario para prestar el servicio tal como se establece en los requisitos UTENSILIOS Y EQUIPO (sillas, mesas, vitrinas estantes, exhibidores, neveras y demás equipos necesarios para las bebidas como dispensadores y/o cafeteras. Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollará las actividades propias del servicio deberá contar con mínimo dos (02) funcionarios de manera permanente para prestar el servicio de cafetería y frutería alrededor de 1000 y 1200 personas, sin embargo, si por el aumento de población de la escuela se hace necesario tener más personal para la atención, el contratista se compromete a atender y tener la disponibilidad de personal en las instalaciones modificando los horarios de atención de acuerdo con el requerimiento por parte del supervisor.		
5	CAPACIDAD ECONÓMICA: El oferente deberá certificar por escrito en la oferta que cuenta con capacidad económica (evaluación económica) representada en su solvencia que le permitan abastecerse de los bienes y productos que se requieran suministrar de manera permanentemente mediante el espacio que se entrega en arrendamiento.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
6	El oferente debe certificar por escrito y presentar en la oferta el mejoramiento (beneficio adicional) que fue presentado en la solicitud de información con el fin de garantizar y mejorar la calidad en la prestación del servicio y bienestar del personal beneficiario del futuro contrato.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
7	HORARIOS: **1.** ATENCIÓN PUBLICO: El arrendatario deberá garantizar el servicio de la cafetería en el siguiente horario:	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se

	➢ Lunes a domingo de 07:00 horas a 18:00 horas. ➢ El proponente se compromete a atender en los horarios establecidos y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo, etc.) **2.** INGRESO PROVEEDORES: El horario para el ingreso de elementos, productos y proveedores será de lunes a viernes de 8:00 am a 11:00 am bajo la supervisión y autorización del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y/o elementos ingresados, así como la verificación de antecedentes de las personas que realicen esta actividad. ➢ El arrendatario informara a los proveedores cualquier eventualidad (ceremonias y eventos) adelantados por Escuela en el cambio de horario para el ingreso a las instalaciones. ➢ El arrendatario debe tener la capacidad de atender las solicitudes de los usuarios en los horarios de descanso con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa. Nota 1: El arrendatario estará en disposición de trasladarse y/o reubicar sus actividades dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes ante eventos tales como: ceremonias, seminarios, encuentros, diplomados y demás actividades académicas a que haya lugar, lo anterior, previa coordinación con el supervisor del contrato. Nota 2: El arrendatario estará dispuesto a suspender el servicio en caso de que se presenten eventualidades dentro de las instalaciones, previa coordinación con el supervisor del contrato, con el fin de atender situaciones imprevistas que puedan afectar el normal desarrollo de las actividades.		le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
8	HOJAS DE VIDA: El arrendatario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II, las hojas de vida del personal que prestará el servicio de atención al público, junto con los siguientes documentos: • Datos personales completos. • Cédula de ciudadanía. • Certificado registro de deudores alimentarios morosos, de ministerio de Tecnologías de la información y las Comunicaciones (REDAM) • Certificado consulta inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de edad, de la Policía Nacional. • Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación • Antecedentes de la Contraloría General de la Nación • Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional. • Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional. • Certificado de capacitación en: (Manipulación de alimentos y Servicio al cliente). • Concepto de Aptitud Médica donde se certifique el estado de salud de todo el personal que hará parte en la ejecución del servicio a	SI	Mediante comunicación oficial GE-2026-000171-ESREY, del día 24/02/2026 la arrendataria hizo entrega de las hojas de vida del personal que labora en la Caseta Nro. 3 del estadero de estudiantes. Lo anterior, con el fin de verificar la idoneidad del personal y dar cumplimiento a los requisitos de seguridad y control administrativo exigidos en el marco del contrato 58-1-30016-29.

	prestar, exámenes de laboratorio: Frotis Faríngeo con Cultivo, KOH de uñas, coprológico y examen físico; teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 en el capítulo III artículo 13 "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces). • Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP). • Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo. Una vez firmado el contrato, el arrendatario deberá realizar la afiliación al sistema de salud, pensión, riesgos profesionales del arrendatario y de los empleados. El supervisor del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial (informe de supervisión) ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente; por el incumplimiento a lo anterior, no se permitirá el ingreso a las Instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes. Así mismo, en el momento de realizar cualquier cambio en el personal presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que se antes relacionados, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato.		
9	LISTA DE SERVICIOS Y PRODUCTOS A OFRECER: 1. El arrendatario deberá entregar a la supervisión del contrato dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato el listado de los productos con su presentación y precio, la cual será verificada y aprobada por el supervisor del contrato. 2. El arrendatario una vez se dé inicio a la ejecución del contrato deberá PUBLICAR LA LISTA DE PRECIOS de los productos a ofrecer, en un lugar visible (local), de acuerdo a las indicaciones del supervisor del contrato. 3. La lista de precios deberá estar autorizada y firmada por la supervisión del contrato y la dirección de la escuela. 4. El arrendatario deberá ofrecer precios acordes a los precios del mercado sin generar sobrecostos en los mismos una vez se suministren al público objeto. 5. Los precios fijados no deberán exceder el valor indicado en la lista de precios. 6. La lista de precios presentada y aprobada, deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser justificado previa solicitud y autorización a la Dirección de la Escuela previa concepto de viabilidad de la supervisión del contrato.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

	Nota 1: El supervisor, comandante de agrupación y mando del nivel ejecutivo de comando, deberán realizar la verificación trimestral a los precios cobrados por el arrendatario, con el propósito de asegurar que correspondan a los establecidos en la lista de precio. De lo actuado, se deberá dejar soporte en el informe de supervisión.		
10	CALIDAD DE LOS PRODUCTOS (ALIMENTOS): 1. El arrendatario se compromete a vender productos de excelente calidad, que no causen ningún perjuicio en la salud de quien los consuma, en caso contrario responderá por los daños que ocasione. 2. Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas sobre Buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. 3. El arrendatario deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes. 4. El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. 5. El arrendatario se compromete a adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de cafetería. 6. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. 7. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. 8. Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será de seguimiento del supervisor, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la presentación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente. MANEJO MATERIAS PRIMAS: Las materias primas e insumos para la elaboración de los alimentos deberán cumplirán con los siguientes requisitos: 1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 2. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. 3. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. 4. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

5. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: El arrendatario y todo el personal que trabaje directamente en la manipulación y/o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece:

1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
2. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación
3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo, hacer uso del tapabocas
5. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
6. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
7. El arrendador se obliga a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con la Res. 02413/79 de MINTRABAJO.
8. Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.
9. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor) a la hora de ser expedido al consumidor.
10. Deberán descartarse, los alimentos que cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales.
11. Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor.
12. Se deberán comprar y expedir al consumidor alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de consumo.
13. En caso del que el personal que presta el servicio de atención de cafetería presente signos de enfermedades o quebrantos en la salud el supervisor podrá exigir se tomen exámenes para verificar y establecer el riesgo que puede presentar en la comunidad.
14. Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular ó servir los alimentos.
15. El proponente se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento y de calidad.
16. Garantiza el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio

	objeto de contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes. Nota: El arrendatario contribuirá a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.		
11	ASEO Y LIMPIEZA: El aseo y/o la limpieza del área arrendada y las áreas comunes es responsabilidad del arrendatario. ÁREAS COMUNES (plazoleta de comidas): 1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones el área arrendada y la zona común y/o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para la limpieza y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran. DESINFECCIÓN: el arrendatario deberá implementar protocolos de desinfección así: 1. Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que, en el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables. 2. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 3. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. 4. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. 5. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 6. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y demás residuos que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos residuos. 7. Cuando generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final, así mismo deberá llevar un el control de la generación y la disposición final de los mismos. 8. El arrendatario deberá garantizar que el local y zonas comunes entregado en arriendo, permanezca en impecable estado de aseo como lo exige las condiciones de higiene sanitarias vigentes. CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: 1. Efectuar programas de fumigación cada 2 (dos) meses, dando cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de	SI	Mediante comunicación oficial GE-2026-001133-ESREY, del día 10/06/2026, la arrendataria allega el certificado de fumigación. Lo anterior, en cumplimiento de las obligaciones de salubridad y saneamiento ambiental establecidas en el régimen contractual y las normas sanitarias vigentes, garantizando así las condiciones óptimas para la prestación del servicio en el Estadero de Estudiantes.

	plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. 2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Boyacá, según Decreto 1843 de 1991. 3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaria de salud. 4. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado. Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada.		
12	UTENSILIOS Y EQUIPO: 1. Cualquier requerimiento, daño, o cambio de los equipos o utensilios utilizados que sean entregados por la POLICÍA NACIONAL-ESCUELA RAFAEL REYES debe ser informado al supervisor del contrato, y al jefe Administrativo quien coordinara la situación. 2. Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros de los servicios materia del contrato (estantes, exhibidores, neveras etc.) estos deben ser aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Rafael Reyes. 3. Para ello el arrendatario, deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos y mobiliarios, así como realizar el aseo del área de atención, sillas mesas, dispuestas para la toma de los alimentos por parte de los usuarios. 4. El Arrendatario deberá instalar en la zona común frente al espacio arrendado con plazo máximo 15 días calendario una vez firmado y perfeccionado el contrato que resulte del presente proceso contractual, los siguientes elementos: ➢ (8) mesas cada una con cuatro sillas, así: • (7) mesas para el interior del estadero con las siguientes características: Mesas y sillas color wengue rimax en material polipropileno plástico de alta resistencia al exterior, sillas sin brazos • (1) mesa con 4 cuatro sillas en material polipropileno, con parasol central elaborado en lona poliéster con tubo en acero. Con perilla para recoger y botón de reclinar, 1 Base en hierro colado resistente al exterior. ➢ (1) juego de sala de estar con mesa de centro, color negra o wengué Las mesas deben tener una medida mínima de 80 cm por 72 cm y las sillas de 80 cm por 57 por 49. NOTA: El arrendatario deberá devolver la infraestructura en perfecto estado al igual que cuando le fue entregado el local, para lo cual deberá hacer entrega al supervisor de contrato (paredes, pisos, infraestructura en general). 5. El oferente deberá instalar dos (02) letreros de identificación del local, así:	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

	• Ubicados en la parte superior el cual tiene una medida de 4 metros x 29 centímetros y en la parte posterior 90 cm x 2,90 metros. • Instalar mínimo tres (03) separadores de filas, con el fin de organizar y guiar al personal. 6. El oferente deberá instalar e incorporar un datafono como medio de pago, teniendo en cuenta que se requiere realizar transacciones mediante tarjetas, quedando estrictamente prohibido realizar cobros adicionales a las personas que efectúen sus pagos mediante este medio de pago. El precio establecido deberá ser el mismo independientemente del medio de pago utilizado.		
13	OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: 1. <u>Queda prohibido realizar fianzas al personal de Estudiantes, Auxiliares o personal de planta.</u> 2. La Escuela de Policía Rafael Reyes, NO se hace responsable de los pagos o deudas ni servirá como intermediario para la cancelación de las mismas. 3. Se prohíbe vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida o comestible que vea afectada la prestación del servicio. 4. <u>Por tres llamados de atención por escrito será objeto de cancelación del contrato definitivo.</u> 5. El arrendatario deberá al finalizar el contrato debe devolver el inmueble, equipamiento y elementos entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario relacionado y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. 6. El arrendatario realizará las reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. 7. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. 8. Responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. 9. El arrendatario realizará los mantenimientos preventivos con el fin de conservar las instalaciones, de igual forma conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización del supervisor del contrato y de la Dirección de la Escuela, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

	10. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. 11. El arrendatario atenderá las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela 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 para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.). 12. El arrendatario deberá mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá el arrendatario. 13. En atención al instructivo 024 (...) "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD" (...) la Seccional de inteligencia (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo. El supervisor debe coordinar con el jefe de seguridad instalaciones quien será el responsable de proyectar solicitud con firma de la dirección ante la especialidad de inteligencia policial. NOTA: El arrendatario deberá devolver la infraestructura en perfecto estado al igual que cuando le fue entregado el local, para lo cual deberá hacer entrega al supervisor de contrato mediante acta (paredes, pisos, infraestructura en general).		
14	OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO CON EL PERSONAL CONTRATADO PARA PRESTAR EL SERVICIO: 1. El arrendatario deberá cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. 2. El arrendatario se compromete a tener en forma permanente al personal que atenderá el servicio el cual debe estar calificado y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortés al personal que requiera de sus servicios dentro del local. 3. Queda prohibido contratar a menores de edad. 4. El arrendatario deberá suministrar del personal a su cargo, la dotación establecida por la Ley, elementos de seguridad, uniformes e identificación con un carné el cual deberán portar en un lugar visible; al inicio del contrato se deberá entregar al Supervisor del contrato. 5. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. Dotación:	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

	1. El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del local esté debidamente dotado de su vestuario (uniforme) y accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad, etc.) que cumplan las normas de seguridad. 2. La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación menos que sea desechable. 3. Los manipuladores de alimentos (del área de comidas rápidas) deben usar ropa protectora preferiblemente de color blanco, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. 4. Dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo		
15	SEGURIDAD INSTALACIONES: 1. El oferente deberá mantener las condiciones mínimas de seguridad como lo es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario. 2. Deberá en todo momento cumplir los requerimientos exigidos en relación a la seguridad física en las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
14	CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS: El oferente deberá adoptar y atender las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifique o adicionen. <u>Artículo 11.</u> Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. El arrendatario debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

	3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. Artículo 12. Educación y capacitación. 1. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. 2. El arrendatario debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del arrendatario podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. Artículo 13. Plan de capacitación. 1. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. 4. Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.		
15	CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y/O ELEMENTOS Con el diligenciamiento del presente ítem el oferente se compromete a: 1. El oferente se compromete a vender productos de excelente calidad. 2. El oferente (arrendatario) deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el

	3. El oferente (arrendatario) se compromete a adquirir los productos en sitios legalmente establecidos y de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento.		cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.
16	ATENCIÓN DE REQUERIMIENTOS POR LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES: 1. El oferente atenderá las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela de Policía Rafael Reyes 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 para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) 2. El oferente será sometido a socialización y sensibilización por parte del grupo de gestión ambiental de la Escuela de Policía Rafael Reyes con el fin de reforzar las competencias para dar cumplimiento a lo establecido en la política ambiental en la policía nacional y contribuir y mantener el proceso de certificación ambiental según la norma ISO 14001 DE 2004. 3. El proponente se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención. 4. El oferente (arrendatario) ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención. 5. El oferente deberá subsanar y acatar todas las observaciones en relación a situaciones de seguridad que puedan presentarse y generarse durante el tiempo de ejecución del presente contrato.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles, y conforme con el numeral II. LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES establecidos en el Instructivo 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 el arrendatario deberá: 1. Dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", **Capítulo VI SANEAMIENTO en su artículo 26 Plan de Saneamiento:** *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los*	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- ***Limpieza y desinfección***
- ***Desechos sólidos***
- ***Control de plagas***
- ***Abastecimiento o suministro de agua potable.***

Realizar y presentar al supervisor del contrato el Plan de Saneamiento Básico, **(30 días después de la firma del contrato)**, dando cumplimiento a la normatividad antes mencionada.

2. No puede realizar vertimientos de sustancias peligrosas, *"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, líquida 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 modifique o sustituya.

3. El arrendatario debe disponer de puntos ecológicos o contenedores y bolsas apropiadas plenamente identificados, según el código de colores establecidos con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Decreto 1076 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Ambiente y desarrollo sostenible y el Decreto 1077 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio" y en atención a la Resolución 2184 de 2019. "*Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", así:

RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES	**PLATICO, VIDRIO, CARTÓN, PAPEL, METALES, MULTICAPA**	**RESIDUOS APROVECHABLES (ORDINARIOS)**
BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR VERDE	BOLSA Y RECIPIENTE DE COLOR BLANCO	BOLSA Y RECIPIENTE COLOR NEGRO.

El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

4. Atendiendo lo dispuesto 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.

5. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismo, y **presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual** en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

6. Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas 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 la Unidad.

7. Garantizar que todo el material que se estregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva 04 de 2012 "Política Cero papel".

8. Garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de la Unidad posean etiquetas y cuenten con las fichas de datos de seguridad (FDS), teniendo en cuenta el Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de la Organización de las Naciones Unidas sexta edición (2015) y deberá dar cumplimiento a la resolución No. 0773 de 2021 "Por las cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química".

- La información de las fichas de datos de seguridad de los productos químicos que serán **utilizados en las actividades de limpieza y desinfección se deberán entregar dentro del contrato 30 días después del inicio de la ejecución del contrato**, en idioma español, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*.

9. Garantizar que los equipos electrónicos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en quipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado – RETIQ-.

10. Cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento

	técnico de Etiquetado – RETIQ expedido por 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 los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. 11. El arrendatario deberá diligenciar el documento adjunto al presente estudio previo, con referencia ADMINISTRACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.		
2	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el DECRETO 1072 DE 2015 el con el arrendatario debe cumplir con los siguientes requerimientos: • Realizar la afiliación a EPS, AFP y ARL dentro de los 3 días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, presentando al supervisor del contrato los certificados afiliación y planilla de pagos en nivel de riesgo 5. • El oferente deberá presentar certificación por escrito en su oferta que se compromete a mantener la afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo del objeto del futuro contrato. Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en RIESGO 5, de sus empleados ya que independiente de la actividad a desempeñar se debe calificar por el centro de trabajo, para este caso la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez de Policía en la cual se realiza la actividad laboral. • Presentar certificación por escrito en su oferta donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 y demás normas que lo modifiquen, durante la ejecución del contrato. Así mismo, se compromete a implementar el SGSST durante la ejecución del contrato, expedido por parte de la ARL y/o por parte del responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual deberá ser presentado debidamente firmado con expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anexando copia de la Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el certificado del curso de 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Dicha implementación deberá cumplir y entregar lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del decreto 1072 de 2015, y demás normas que lo modifiquen. • Presentar por escrito en su oferta certificación firmada por él responsable de la implementación y acompañamiento del SG-SST, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

	El oferente deberá diligenciar en su totalidad el FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.		
3	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN** CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud ,adoptara todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. 1. No está autorizado la toma de fotografías de instalaciones de la unidad y de personal que labore o en su defecto estudiantes en redes sociales y/o páginas en internet. 2. En virtud del futuro contrato, el contratista seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato: así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. 3. El oferente deberá diligenciar y entregar en su propuesta el ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD el cual se encuentra incluido en el presente estudio previo. 4. Una vez firmado el contrato el arrendatario en coordinación con el supervisor del contrato, presentarán diligenciados por el arrendatario y empleados el formato "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS", Código: 1DT-FR-0016, soportes que deberán reposar en el expediente del contrato.	SI	Mediante comunicado oficial Nro. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, se le recuerda a la contratista el cumplimiento de las obligaciones legales y especificaciones técnicas del contrato.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:181

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (181) días calendario desde el día 15/02/2026 que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (184) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

A la fecha el contratista ha cumplido a cabalidad las especificaciones técnicas establecidas en el contrato.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana el valor mensualizado del contrato, correspondiente a TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS ($396.450,00) M/CTE, por concepto de canon de arrendamiento.

Se establece que los pagos son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

PAGO SERVICIOS PÚBLICOS: El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL, en moneda legal colombiana el valor correspondiente al consumo, que será notificado por el supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos.

- Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.
- En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh), el contratista debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes.
- Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura del contador, el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente a cobro.

Nota 1: El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta:

Cuenta Corriente No: 11054000026-2
Recaudo Código 1 (Arrendamiento)
Recaudo Código 2 (Servicios públicos)
Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez
Banco: Banco Popular

Nota 2: El supervisor del contrato y el arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura de cada contador (energía eléctrica) el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo correspondiente (kilovatio) y proceder a notificar al arrendatario del valor a cancelar, pagando mes vencido.

Una vez efectuadas la consignación por concepto de canon de arrendamiento, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados.

No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo.

El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).

Teniendo en cuenta lo anterior, se deja constancia de los pagos realizados en las consignaciones relacionadas, así:

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

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	$ 4.757.400,00	100%
Valor total de las entregas	$ 2.630.225,50	55.29%
Valor total facturado	$ 2.630.225,50	55.29%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0	0,00%
Valor pagado	$ 2.630.225,50	55.29%
Valor pendiente de entrega	$ 2.127.074.50	44.71%

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

5. RECOMENDACIONES:

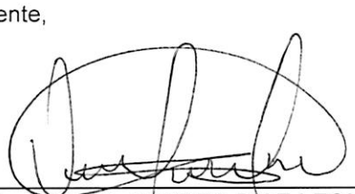
Verificación constante por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo e informar cualquier novedad, teniendo en cuenta que él está en el lugar de ejecución y su cercanía influye en la verificación del cumplimiento contractual.

6. CONCLUSIONES

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

El contratista cumplió con lo establecido en 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 **VIVIANA ANDREA DIAZ LEON**
Responsable Registro y Control Académico ESREY
Supervisor de Contrato No 58-1-30016-26
Correo electrónico: viviana.diaz4044@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3208426147

Anexo: Si

01. GS-2026-007195-ESREY de fecha 02/08/2026, recordando cumplimiento especificaciones técnicas
02. GS-2026-007192-ESREY de fecha 02/08/2026, valores a cancelar por servicio de energía caseta Nro. 3 mes de julio.
03. GE-2026-002078-ESREY de fecha 05/08/2026, remite copia comprobante único de pago canon de arrendamiento mes de agosto, Banco Popular No. 04261314 del 03/08/2026, copia comprobante único de pago servicios públicos, Banco Popular No. 04010734 del 03/08/2026 y Planillas de pago salud y aportes parafiscales.
04. GE-2026-002077-ESREY de fecha 05/08/2026, informe de cumplimiento del valor agregado ofrecido en la cafetería.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
REGISTRO Y CONTROL ACADÉMICO

GS-2026 - E-007195 / GACIN - GUSAC – 2.01

Santa Rosa de Viterbo, 02 de agosto de 2026

Señora
MYRIAM RUTH RODRIGUEZ CACERES
Arrendataria
carrera 5 No 5-05
Soata Boyacá

Asunto: recordando cumplimiento especificaciones técnicas

En atención al contrato No 58-1-30016-26 "*ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 16,05 m², DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y FRUTERÍA EN EL LOCAL No. 3 DEL ESTADERO DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES*" y 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, de manera atenta me permito recordar a la señora Myriam el cumplimiento de las especificaciones técnicas descritas dentro del contrato en mención así:

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	DESTINACIÓN ESPECIFICA DEL INMUEBLE: El inmueble dado en arrendamiento denominado Local No. 3, será destinado única y exclusivamente para la venta de: Productos de panadería, confitería, paquetería, dulces, galletería, lácteos, bebidas calientes y frías, frutería, heladería y comidas rápidas.
2	DESCRIPCIÓN Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE: El lugar de ubicación del inmueble denominado local No. 3, que cuenta con espacio físico con un área 16,05 m², se encuentra ubicado en la carrera 2 No 8 – 98 barrio centro del municipio de Santa Rosa de Viterbo en el estadero de estudiantes de la Escuela de Policía Rafael Reyes.
3	FORMA DE PAGO OBLIGACIONES: CANON ARRENDAMIENTO: El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana con pagos anticipados, correspondientes a la suma de TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS ($396.450,00) M/CTE con IVA INCLUIDO para un valor total a pagar por doce meses por la suma de CUATRO MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($4.757.400,00) M/CTE CON IVA INCLUIDO, por doce (12) meses, este valor NO incluye el pago de servicios públicos (ENERGÍA ELÉCTRICA).

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (CANON MENSUAL) INCLUIDO IVA.	VALOR TOTAL ESTIMADO (CONTRATO) INCLUIDO IVA.
1	-	-	ESREY	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 16,05 M², DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y FRUTERÍA EN EL LOCAL NO. 3 DEL ESTADERO DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.	12 Meses	$ 396.450,00	$ 4.757.400
VALOR TOTAL CONTRATO							$ 4.757.400

*El valor del canon de arrendamiento, corresponde al valor establecido en el avaluó comercial del bien inmueble, con la aproximación de decimales, con el fin de garantizar la exactitud de las operaciones financieras y contractuales.

- Se establece que los pagos son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

SERVICIOS PÚBLICOS:

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL, en moneda legal colombiana el valor correspondiente al consumo, que será notificado por el supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos.

- Se establece que los pagos son de forma mensual y deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles, previos a la notificación por el supervisor del contrato del consumo y valor a cancelar; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción del mes según corresponda.

- En la fecha que se dé inicio a la ejecución del contrato el supervisor y el arrendatario, les corresponde tomar la lectura (actual) y la del último día del mes de los medidores de energía (kwh), el contratista debe cancelar el valor equivalente al consumo de los días o la fracción del mes.

- Para los siguientes meses el supervisor y arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura del contador, el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo del periodo correspondiente a cobro.

	Nota 1: El pago del valor mensual del canon de arrendamiento se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta: Cuenta Corriente No: 11054000026-2 Recaudo Código 1 (Arrendamiento) Recaudo Código 2 (Servicios públicos) Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez BANCO: Banco Popular. Nota 2: El supervisor del contrato y el arrendatario, les corresponderá, mes a mes tomar lectura de cada contador (energía eléctrica) el primer día del mes, con el objetivo de conocer el consumo correspondiente (kilovatio) y proceder a notificar al arrendatario del valor a cancelar, pagando mes vencido. Una vez efectuadas la consignación por concepto de canon de arrendamiento, el arrendatario debe hacer entrega de la copia al supervisor del contrato junto con las planillas del pago detallado de la seguridad social (EPS, ARL, AFP) del arrendatario y de los empleados. No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo. El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).
4	CAPACIDAD OPERATIVA: El oferente deberá certificar por escrito en la oferta que cuenta y/o se compromete según sea el caso con los siguientes aspectos relacionados a la capacidad operativa: • El oferente deberá contar con capacidad económica (evaluación económica) representada en su solvencia que le permitan abastecerse de los bienes y productos que se requieran suministrar de manera permanentemente mediante el espacio que se entrega en arrendamiento. De igual forma con la capacidad técnica (logística) y de recurso humano suficiente para prestar el servicio, dando cumplimiento a suministrar productos relacionados y autorizados de acuerdo al objeto del proceso, a los precios sugeridos acordes al mercado, los cuales se ofertarán de manera permanente. Al igual que contar el mobiliario (sillas, maquinaria, vitrinas, exhibidores, neveras, dispensadores, mesas y demás) para la atención del público. • El oferente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de cafetería y frutería alrededor de 1000 y 1200 personas, en el espacio que se entrega en arriendo, así mismo que dispone de la capacidad operativa, equipo logístico, maquinaria, y personal necesario para realizar los diferentes servicios, estando en la capacidad de incrementarlas, ya sea en cantidad o en calidad, de acuerdo a las exigencias del personal que requiere el servicio, así mismo, garantizar la disponibilidad de personal para la atención oportuna y eficiente del personal de estudiantes y auxiliares de policía. • El oferente deberá contar con el equipo logístico necesario para prestar el servicio tal como se establece en los requisitos UTENSILIOS Y EQUIPO (sillas, mesas, vitrinas estantes, exhibidores, neveras y demás equipos necesarios para las bebidas como dispensadores y/o cafeteras. Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollará las actividades propias del servicio deberá contar con mínimo dos (02) funcionarios de manera permanente para prestar el servicio de cafetería y frutería alrededor de 1000 y 1200 personas, sin embargo, si por el aumento de población de la escuela se hace necesario tener más personal para la atención, el contratista se compromete a atender y tener la disponibilidad de personal en las instalaciones modificando los horarios de atención de acuerdo con el requerimiento por parte del supervisor.
5	CAPACIDAD ECONÓMICA: El oferente deberá certificar por escrito en la oferta que cuenta con capacidad económica (evaluación económica) representada en su solvencia que le permitan abastecerse de los bienes y productos que se requieran suministrar de manera permanentemente mediante el espacio que se entrega en arrendamiento.

6	El oferente debe certificar por escrito y presentar en la oferta el mejoramiento (beneficio adicional) que fue presentado en la solicitud de información con el fin de garantizar y mejorar la calidad en la prestación del servicio y bienestar del personal beneficiario del futuro contrato.
7	HORARIOS: **1.** ATENCIÓN PUBLICO: El arrendatario deberá garantizar el servicio de la cafetería en el siguiente horario: ➢ Lunes a domingo de 07:00 horas a 18:00 horas. ➢ El proponente se compromete a atender en los horarios establecidos y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo, etc.) **2.** INGRESO PROVEEDORES: El horario para el ingreso de elementos, productos y proveedores será de lunes a viernes de 8:00 am a 11:00 am bajo la supervisión y autorización del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y/o elementos ingresados, así como la verificación de antecedentes de las personas que realicen esta actividad. ➢ El arrendatario informara a los proveedores cualquier eventualidad (ceremonias y eventos) adelantados por Escuela en el cambio de horario para el ingreso a las instalaciones. ➢ El arrendatario debe tener la capacidad de atender las solicitudes de los usuarios en los horarios de descanso con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa. Nota 1: El arrendatario estará en disposición de trasladarse y/o reubicar sus actividades dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes ante eventos tales como: ceremonias, seminarios, encuentros, diplomados y demás actividades académicas a que haya lugar, lo anterior, previa coordinación con el supervisor del contrato. Nota 2: El arrendatario estará dispuesto a suspender el servicio en caso de que se presenten eventualidades dentro de las instalaciones, previa coordinación con el supervisor del contrato, con el fin de atender situaciones imprevistas que puedan afectar el normal desarrollo de las actividades.
8	HOJAS DE VIDA: El arrendatario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II, las hojas de vida del personal que prestará el servicio de atención al público, junto con los siguientes documentos: • Datos personales completos. • Cédula de ciudadanía. • Certificado registro de deudores alimentarios morosos, de ministerio de Tecnologías de la información y las Comunicaciones (REDAM) • Certificado consulta inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de edad, de la Policía Nacional. • Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación • Antecedentes de la Contraloría General de la Nación • Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional. • Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional. • Certificado de capacitación en: (Manipulación de alimentos y Servicio al cliente). • Concepto de Aptitud Médica donde se certifique el estado de salud de todo el personal que hará parte en la ejecución del servicio a prestar, exámenes de laboratorio: Frotis Faríngeo con Cultivo, KOH de uñas, coprológico y examen físico; teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 en el capítulo III artículo 13 "…El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces). • Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP). • Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo.

	Una vez firmado el contrato, el arrendatario deberá realizar la afiliación al sistema de salud, pensión, riesgos profesionales del arrendatario y de los empleados. El supervisor del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial (informe de supervisión) ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente; por el incumplimiento a lo anterior, no se permitirá el ingreso a las Instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes. Así mismo, en el momento de realizar cualquier cambio en el personal presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que se antes relacionados, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato.
9	LISTA DE SERVICIOS Y PRODUCTOS A OFRECER: **1.** El arrendatario deberá entregar a la supervisión del contrato dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato el listado de los productos con su presentación y precio, la cual será verificada y aprobada por el supervisor del contrato. **2.** El arrendatario una vez se dé inicio a la ejecución del contrato deberá PUBLICAR LA LISTA DE PRECIOS de los productos a ofrecer, en un lugar visible (local), de acuerdo a las indicaciones del supervisor del contrato. **3.** La lista de precios deberá estar autorizada y firmada por la supervisión del contrato y la dirección de la escuela. **4.** El arrendatario deberá ofrecer precios acordes a los precios del mercado sin generar sobrecostos en los mismos una vez se suministren al público objeto. **5.** Los precios fijados no deberán exceder el valor indicado en la lista de precios. **6.** La lista de precios presentada y aprobada, deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser justificado previa solicitud y autorización a la Dirección de la Escuela previa concepto de viabilidad de la supervisión del contrato. Nota 1: El supervisor, comandante de agrupación y mando del nivel ejecutivo de comando, deberán realizar la verificación trimestral a los precios cobrados por el arrendatario, con el propósito de asegurar que correspondan a los establecidos en la lista de precio. De lo actuado, se deberá dejar soporte en el informe de supervisión.
10	CALIDAD DE LOS PRODUCTOS (ALIMENTOS): 1. El arrendatario se compromete a vender productos de excelente calidad, que no causen ningún perjuicio en la salud de quien los consuma, en caso contrario responderá por los daños que ocasione. 2. Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas sobre Buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. 3. El arrendatario deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes. 4. El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. 5. El arrendatario se compromete a adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de cafetería. 6. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. 7. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. 8. Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será de seguimiento del supervisor, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la presentación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente. MANEJO MATERIAS PRIMAS: Las materias primas e insumos para la elaboración de los alimentos deberán cumplirán con los siguientes requisitos: 1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 2. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. 3. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re

	congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. 4. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. 5. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: El arrendatario y todo el personal que trabaje directamente en la manipulación y/o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: 1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo, hacer uso del tapabocas 5. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 6. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 7. El arrendador se obliga a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con la Res. 02413/79 de MINTRABAJO. 8. Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. 9. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor) a la hora de ser expedido al consumidor. 10. Deberán descartarse, los alimentos que cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. 11. Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. 12. Se deberán comprar y expedir al consumidor alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de consumo. 13. En caso del que el personal que presta el servicio de atención de cafetería presente signos de enfermedades o quebrantos en la salud el supervisor podrá exigir se tomen exámenes para verificar y establecer el riesgo que puede presentar en la comunidad. 14. Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular ó servir los alimentos. 15. El proponente se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento y de calidad. 16. Garantiza el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes. Nota: El arrendatario contribuirá a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.
11	ASEO Y LIMPIEZA: El aseo y/o la limpieza del área arrendada y las áreas comunes es responsabilidad del arrendatario. ÁREAS COMUNES (plazoleta de comidas): 1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones el área arrendada y la zona común y/o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para la limpieza y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran. DESINFECCIÓN: el arrendatario deberá implementar protocolos de desinfección así: 1. Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios

	y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que, en el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables. 2. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 3. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. 4. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. 5. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 6. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y demás residuos que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos residuos. 7. Cuando generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final, así mismo deberá llevar un el control de la generación y la disposición final de los mismos. 8. El arrendatario deberá garantizar que el local y zonas comunes entregado en arriendo, permanezca en impecable estado de aseo como lo exige las condiciones de higiene sanitarias vigentes. CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: 1. Efectuar programas de fumigación cada 2 (dos) meses, dando cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. 2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Boyacá, según Decreto 1843 de 1991. 3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaria de salud. 4. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado. Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada.
12	UTENSILIOS Y EQUIPO: 1. Cualquier requerimiento, daño, o cambio de los equipos o utensilios utilizados que sean entregados por la POLICÍA NACIONAL-ESCUELA RAFAEL REYES debe ser informado al supervisor del contrato, y al jefe Administrativo quien coordinara la situación. 2. Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros de los servicios materia del contrato (estantes, exhibidores, neveras etc.) estos deben ser aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Rafael Reyes. 3. Para ello el arrendatario, deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos y mobiliarios, así como realizar el aseo del área de atención, sillas mesas, dispuestas para la toma de los alimentos por parte de los usuarios. 4. El Arrendatario deberá instalar en la zona común frente al espacio arrendado con plazo máximo 15 días calendario una vez firmado y perfeccionado el contrato que resulte del presente proceso contractual, los siguientes elementos: ➢ (8) mesas cada una con cuatro sillas, así: • (7) mesas para el interior del estadero con las siguientes características: Mesas y sillas color wengue rimax en material polipropileno plástico de alta resistencia al exterior, sillas sin brazos • (1) mesa con 4 cuatro sillas en material polipropileno, con parasol central elaborado en lona poliéster con tubo en acero. Con perilla para recoger y botón de reclinar, 1 Base en hierro colado resistente al exterior. ➢ (1) juego de sala de estar con mesa de centro, color negra o wengué Las mesas deben tener una medida mínima de 80 cm por 72 cm y las sillas de 80 cm por 57 por 49. NOTA: El arrendatario deberá devolver la infraestructura en perfecto estado al igual que cuando le fue entregado el local, para lo cual deberá hacer entrega al supervisor de contrato (paredes, pisos, infraestructura en general).

	5. El oferente deberá instalar dos (02) letreros de identificación del local, así: • Ubicados en la parte superior el cual tiene una medida de 4 metros x 29 centímetros y en la parte posterior 90 cm x 2,90 metros. • Instalar mínimo tres (03) separadores de filas, con el fin de organizar y guiar al personal. **6.** El oferente deberá instalar e incorporar un datafono como medio de pago, teniendo en cuenta que se requiere realizar transacciones mediante tarjetas, quedando estrictamente prohibido realizar cobros adicionales a las personas que efectúen sus pagos mediante este medio de pago. El precio establecido deberá ser el mismo independientemente del medio de pago utilizado.
13	OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: 1. Queda prohibido realizar fianzas al personal de Estudiantes, Auxiliares o personal de planta. 2. La Escuela de Policía Rafael Reyes, NO se hace responsable de los pagos o deudas ni servirá como intermediario para la cancelación de las mismas. 3. Se prohíbe vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida o comestible que vea afectada la prestación del servicio. 4. Por tres llamados de atención por escrito será objeto de cancelación del contrato definitivo. 5. El arrendatario deberá al finalizar el contrato debe devolver el inmueble, equipamiento y elementos entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario relacionado y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. 6. El arrendatario realizará las reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. 7. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. 8. Responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. 9. El arrendatario realizará los mantenimientos preventivos con el fin de conservar las instalaciones, de igual forma conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización del supervisor del contrato y de la Dirección de la Escuela, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. 10. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. 11. El arrendatario atenderá las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela 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 para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.). 12. El arrendatario deberá mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá el arrendatario. 13. En atención al instructivo 024 (...) "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD" (...) la Seccional de inteligencia (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo. El supervisor debe coordinar con el jefe de seguridad instalaciones quien será el responsable de proyectar solicitud con firma de la dirección ante la especialidad de inteligencia policial. NOTA: El arrendatario deberá devolver la infraestructura en perfecto estado al igual que cuando le fue entregado el local, para lo cual deberá hacer entrega al supervisor de contrato mediante acta (paredes, pisos, infraestructura en general).
14	OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO CON EL PERSONAL CONTRATADO PARA PRESTAR EL SERVICIO: 1. El arrendatario deberá cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. 2. El arrendatario se compromete a tener en forma permanente al personal que atenderá el servicio el cual debe estar calificado y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortés al personal que requiera de sus servicios dentro del local.

	3. Queda prohibido contratar a menores de edad. 4. El arrendatario deberá suministrar del personal a su cargo, la dotación establecida por la Ley, elementos de seguridad, uniformes e identificación con un carné el cual deberán portar en un lugar visible; al inicio del contrato se deberá entregar al Supervisor del contrato. 5. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. Dotación: 1. El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del local esté debidamente dotado de su vestuario (uniforme) y accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad, etc.) que cumplan las normas de seguridad. 2. La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación menos que sea desechable. 3. Los manipuladores de alimentos (del área de comidas rápidas) deben usar ropa protectora preferiblemente de color blanco, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. 4. Dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo
15	SEGURIDAD INSTALACIONES: 1. El oferente deberá mantener las condiciones mínimas de seguridad como lo es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario. 2. Deberá en todo momento cumplir los requerimientos exigidos en relación a la seguridad física en las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes.
14	CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS: El oferente deberá adoptar y atender las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifique o adicionen. <u>Artículo 11.</u> Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. El arrendatario debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. <u>Artículo 12.</u> Educación y capacitación. 1. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. 2. El arrendatario debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del arrendatario podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

	Artículo 13. Plan de capacitación. 1. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
15	CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y/O ELEMENTOS Con el diligenciamiento del presente ítem el oferente se compromete a: 1. El oferente se compromete a vender productos de excelente calidad. 2. El oferente (arrendatario) deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes. 3. El oferente (arrendatario) se compromete a adquirir los productos en sitios legalmente establecidos y de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento.
16	ATENCIÓN DE REQUERIMIENTOS POR LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES: 1. El oferente atenderá las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela de Policía Rafael Reyes 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 para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) 2. El oferente será sometido a socialización y sensibilización por parte del grupo de gestión ambiental de la Escuela de Policía Rafael Reyes con el fin de reforzar las competencias para dar cumplimiento a lo establecido en la política ambiental en la policía nacional y contribuir y mantener el proceso de certificación ambiental según la norma ISO 14001 DE 2004. 3. El proponente se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención. 4. El oferente (arrendatario) ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención. 5. El oferente deberá subsanar y acatar todas las observaciones en relación a situaciones de seguridad que puedan presentarse y generarse durante el tiempo de ejecución del presente contrato.
17	EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO (ARRENDATARIO): Para efectos de evaluar la experiencia, el manifestante deberá tener mínimo un (01) año de experiencia en ventas de productos de cafetería, donde deberá demostrar experiencia respecto del servicio al cliente de acuerdo a la actividad que pretende ejecutar dentro de esta unidad policial, para lo cual deberá demostrar máximo tres (03) certificaciones (con empresas públicas o particulares), con concepto favorable donde se logre evidenciar una buena atención al consumidor y la debida satisfacción de los compradores. En caso dado que el interesado haya ejercido su actividad en forma independiente, la experiencia se acreditará mediante declaración del mismo.
18	REQUISITOS DEL PERSONAL: NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollará las actividades propias del servicio deberán contar con mínimo dos (02) funcionarios de manera permanente, con formación, cursos y/o capacitación en: • Servicio al cliente • Manipulación de alimentos.
	EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO (ARRENDATARIO): Para efectos de evaluar la experiencia, el manifestante deberá tener mínimo un (01) año de experiencia en ventas de productos de cafetería, donde deberá demostrar experiencia respecto del servicio al cliente de acuerdo a la

	actividad que pretende ejecutar dentro de esta unidad policial, para lo cual deberá presentar certificaciones (con empresas públicas o particulares), con concepto favorable del pago oportuno de canon de arrendamiento y el buen servicio prestado, cuya suma sea igual o mayor al 70% al valor estimado en el presente proceso. Cada certificación del contrato debe contener la siguiente información: ❖ Nombre o razón social del Contratante. ❖ Nombre o razón social del Contratista. ❖ Objeto del contrato ❖ Número de Contrato. ❖ Valor Total del Contrato en pesos. ❖ Fecha de iniciación del contrato ❖ Fecha de terminación del contrato ❖ Valor del contrato ❖ Descripción de la cantidad de personas a las que se prestó el servicio ❖ Lugar de prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas ❖ Firma de la persona competente dentro de la empresa o persona contratante que certifica. ❖ Calificación del Servicio: Excelente, muy bueno, bueno o satisfactorio. ❖ Dirección y teléfono de la empresa o persona que certifica.

Atentamente,

Intendente **VIVIANA ANDREA DIAZ LEÓN**
Responsable de Registro y Control Académico

Elaboró: TI. Viviana Andrea Diaz León
GACIN - GUSAC

Revisó: TI. Viviana Andrea Diaz León
GACIN - GUSAC

Fecha de elaboración: 02-08-2026
Ubicación: mis documentos/SEACA 2026

Carrera 2 8-98, Santa Rosa de Viterbo
Teléfono(s): 3203050308
esrey.seaca@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES
REGISTRO Y CONTROL ACADEMICO

GS - 2026 / GACIN - GUSAC – 2.01
- - 007192
Santa Rosa de Viterbo, 02 de agosto de 2026

Señora
MYRIAM RUTH RODRIGUEZ CACERES
Arrendataria caseta Nro. 3
carrera 5 No 5-05 Soata Boyacá
E-mail: monicaolaya2704@gmail.com
Soata Boyacá

Asunto: valores a cancelar por servicio de energía caseta Nro. 3 mes de julio

En atención a la ejecución del contrato Nro 58-1-30016-26 cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 16,05 m², DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y FRUTERÍA EN EL LOCAL No. 3 DEL ESTADERO DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES." y una vez tomada la lectura del medidor de energía con Nro de serie 19671025 instalado en el espacio, respetuosamente me permito informarle el valor a cancelar por concepto del servicio publico de energía, así:

ARRENDATARIO	SERVICIO	CONSUMO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL AL PAGAR
MYRIAM RUTH RODRIGUEZ CACERES	ENERGÍA ELÉCTRICA	256 kw/h	$950,36	$243.292
TOTAL, SERVICIOS PÚBLICOS				**$243.292**

Atentamente,

Intendente **VIVIANA ANDREA DIAZ LEÓN**
Supervisora del contrato

Elaboró: IT. Viviana Andrea Diaz León
Responsable de registro y control académico
GACIN - GUSAC

Revisó: IT. Viviana Andrea Diaz León
Responsable de registro y control académico
GACIN - GUSAC

Fecha de Elaboración: 02/08/2026
Ubicación: D:\2026/comunicaciones oficiales

Carrera 2 8-98 Santa Rosa de Viterbo, Boyacá
Teléfonos 7860146
esrey.jefad-eco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

POLICIA NACIONAL
"ESCUELA [illegible] REYES"
No. Rad. 002098 05/08/2026
Firma. MAISTRO Hora. 14:50

Soata, 05 de agosto de 2026

Señora Intendente
VIVIANA ANDREA DÍAZ LEÓN

ASUNTO: Envió recibo consignación y afiliaciones

Adjunto envío recibo de consignación nro. 04261314 de fecha 03 de agosto de 2026 por un valor de trescientos noventa y seis mil cuatrocientos cincuenta ($396.450) correspondiente al arriendo del mes de agosto, consignación 04010734 por un valor de doscientos cuarenta y tres mil doscientos noventa y dos ($243.292) y planilla nro. 1084111686 pago seguridad social, salud agosto de 2026, pensión julio de 2026.

Cordialmente

MYRIAM RUTH RODRIGUEZ CACERES
Cedula de ciudadanía Nro. 24.080.691 de Soata (Boyacá)
Carrera 5 Nro. 5-05 Soata (Boyacá)
Celular: 3133546865
Email: myriamruthrodriguezcaceres@gmail.com
myriamruthrodriguezcaceres854@gmail.com

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular **No.** 04261314

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida — Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

				1	1	0	5	4	6	0	6	0	2	6	2

Ciudad	Día	Mes	Año	Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
Dosquebradas	3	8	26	Fondos Especiales Esvel

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

Ref. 1: Canon Arrendamiento Local 3

Ref. 2: de Agosto 2026

Nombre usuario del convenio: Ayron Ruth Rodriguez C

Nro. Ident: 24080691 Teléfono: 3133546865

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante — Año — Mes

Cod. Bco.		Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
		Total Efectivo $	396.450
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	396.450

FORMA 1-10-3-04097 REV IV-2025

Espacio para sello o Timbre

- CLIENTE -

Vr Efectivo $396,450.00
Vr Cheques $.00
Vr Total Consignado $396,450.00

Consignante: 24080691
No Id Consignante: ***0262
Cuenta: 6697

RC201 RR201_RECAUDOS_NACIONALES
NroRe
260 10670027 LI N6P ESI

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular **No.** 04010734

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida | Cuenta Cte ☐ | Cuenta Ahorro ☐

1 1 0 5 4 0 0 0 0 0 2 6 2

Ciudad	Día	Mes	Año	Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
Dutema	3	0	26	Pondo Especiale Esviel

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

Ref. 1: Pago Cuota Julio-2026

Ref. 2: Local 3

Nombre usuario del convenio: Myriam Ruth Rodriguez C

Nro. Ident: 24.080.691 Teléfono: 3133546865

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
		Total Efectivo $	243.292
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	243.292

Espacio para sello o Timbre

- CLIENTE -

Vr Efect: $243,292.00
Vr Cheq: $.00
Vr Cons: $.00
Cantidad: 0
Vr Total: $243,292.00

Nro Cuenta: ****0262
No Id Consignante: 24080691
Doc: 6697

RC201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
RR0 10/10/07 LI NSD 57

ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN LA IMPRESION DE LA MAQUINA REGISTRADORA EN SU DEFECTO SERA NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR (FIRMA Y SELLO DEL CAJERO)

Simple

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2026-08-04, 08:55:38 AM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 1084111686

Periodo Cotización: julio de 2026 **Periodo Servicio:** agosto de 2026

PAGADO 04/08/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	MYRIAM RUTH RODRIGUEZ CACERES		
Documento	CC24080691	**Dirección**	CL 16 #17 - 56
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	3147944042
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	SANTA ROSA DE VITERBO	**Departamento**	BOYACA
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	2	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Dias AFP	Dias EPS	Dias ARP	Dias CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1055272204	YULY CONSUELO GOMEZ ROJAS	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1,750,905	$ 280,200	(EPS037) NUEVA EPS S.A.	$ 1,750,905	$ 70,100	6.960	$ 1,750,905	$ 121,900	(CCF10) COMFABOY	$ 1,750,905	$ 70,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 542,300
CC 24049297	FLOR ALBA ANGARITA LEON	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1,750,905	$ 280,200	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1,750,905	$ 70,100	6.960	$ 1,750,905	$ 121,900	(CCF10) COMFABOY	$ 1,750,905	$ 70,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 542,300

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 3,501,810	$ 3,501,810	$ 3,501,810	$ 3,501,810	$ 560,400	$ 140,200	$ 243,800	$ 140,200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1,084,600	$ 0	$ 1,084,600

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

Transacción Aprobada

Su planilla ha sido enviada y pagada con éxito. Por favor imprima este comprobante como soporte del envío y pago de su planilla.



Información de la Planilla Pagada	
Nit de comercio Operador de Información	900097333-9
Razón Social del Operador de Información	SIMPLE S.A.
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2026-08-04, 08:53:56 AM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	julio de 2026
Periodo de Cotización Para Salud	agosto de 2026
Empresa	MYRIAM RUTH RODRIGUEZ CACERES
CEDULA CIUDADANIA	CC 24080691
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	1084111686
Tipo de Planilla	E
Número Transacción Bancaria/ CUS	539047635
Banco	(1507) - NEQUI
Valor	$ 1.084.600
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	www.simple.co

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intéreses Mora
N900336004	25-14	COLPENSIONES	2	$ 560.400	$ 0
N900156264	EPS037	NUEVA EPS	1	$ 70.100	$ 0
N830003564	EPS017	FAMISANAR	1	$ 70.100	$ 0
N860011153	14-23	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	2	$ 243.800	$ 0
N891800213	CCF10	COMFABOY	2	$ 140.200	$ 0
		SubTotales:		$ 1.084.600	$ 0
		Total a Pagar:			$ 1.084.600

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

SIMPLE S.A. no se hace responsable de las planillas y pagos realizados a través de otros operadores de información dado que no tiene medios para corroborar la veracidad de la misma, su alcance se limita a replicar la información suministrada directamente por el cliente.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

POLICÍA NACIONAL
"ESCUELA MARIEL REYES"
No. Rad: 002077 Fecha: 05/08/2026
Firma, MAISIÑO Hora: 14:47

Soata, 05 de agosto de 2026

Señora Intendente
VIVIANA ANDREA DÍAZ LEÓN

Asunto: Informe de cumplimiento del valor agregado ofrecido en la cafetería.

Respetuosamente me permito presentar el informe de cumplimiento de las actividades correspondientes al valor agregado ofrecido para la prestación del servicio de cafetería, con el propósito de evidenciar la ejecución de los compromisos adquiridos y el fortalecimiento de la calidad del servicio brindado a la comunidad estudiantil.

INFORME DE CUMPLIMIENTO

En cumplimiento de las acciones establecidas dentro del documento denominado "Valor Agregado", se desarrollaron las siguientes actividades:

1. Implementación de fila prioritaria para estudiantes

Con el fin de optimizar la atención durante los horarios de mayor demanda, se implementó una fila exclusiva y prioritaria para los estudiantes, permitiendo una atención más ágil, organizada y eficiente.

Durante la ejecución de esta estrategia se brindó atención preferencial en los momentos de mayor afluencia, reduciendo los tiempos de espera y facilitando el acceso oportuno a los productos ofrecidos por la cafetería.

Como soporte del cumplimiento, se anexan registros fotográficos donde se evidencia la atención prioritaria a los estudiantes durante la prestación del servicio.

2. Publicación del menú informativo semanal

Con el propósito de garantizar transparencia en la información suministrada a los usuarios y facilitar la toma de decisiones al momento de realizar sus compras, se mantiene publicado un cartel informativo con la lista de productos disponibles y sus respectivos precios autorizados.

El listado permanece ubicado en un lugar visible para toda la comunidad estudiantil, permitiendo su consulta antes de efectuar cualquier compra, cumpliendo con el compromiso adquirido.

Las fotografías anexas evidencian la ubicación visible del listado de precios dentro de las instalaciones de la cafetería.

3. Instalación del buzón de sugerencias estudiantil

Como mecanismo de participación y mejoramiento continuo, se instaló el buzón físico de sugerencias en un sitio de fácil acceso para los usuarios de la cafetería.

Con el fin de verificar su funcionamiento, se realizó una revisión del buzón, evidenciándose la existencia de sugerencias depositadas por los estudiantes. Entre ellas se encontró un mensaje de reconocimiento por la atención recibida, en el cual se expresa:

"Buen servicio. Gracias por atendernos."

Lo anterior demuestra no solo el funcionamiento efectivo del mecanismo de participación, sino también la aceptación y satisfacción manifestada por los usuarios frente al servicio prestado.

Las evidencias fotográficas permiten constatar tanto la instalación del buzón como el procedimiento de apertura y revisión del mismo.

Conclusión

Las actividades desarrolladas permiten evidenciar el cumplimiento de los compromisos establecidos como valor agregado dentro de la prestación del servicio de cafetería, orientados a mejorar la atención, fortalecer la transparencia en la información suministrada y promover la participación de la comunidad estudiantil mediante mecanismos de retroalimentación.

Estas acciones contribuyen al mejoramiento continuo del servicio, incrementan la satisfacción de los usuarios y reafirman el compromiso con la calidad, la eficiencia y la atención oportuna, sin generar costos adicionales para la institución, conforme a los compromisos inicialmente adquiridos.

Cordialmente

MYRIAM RUTH RODRIGUEZ CACERES
Cedula de ciudadanía Nro. 24.080.691 de Soata (Boyacá)
Carrera 5 Nro. 5-05 Soata (Boyacá)
Celular: 3133546865
Email: myriamruthrodriguezcaceres@gmail.com
myriamruthrodriguezcaceres854@gmail.com

MATERIAL FOTOGRAFICO

