No. GS-2026-006129-ESAGU- SUDIR/GUSOL 2.3

Ciudad y Fecha: Manizales 08 septiembre 2026

Señor teniente coronel
FREDY ALEXANDER RINCÓN MARTINEZ
Director Escuela de Policía Simón Bolívar
Kilómetro 1 Vía la Rivera
Tuluá.

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato 48-1-10056-25

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ **O FINAL** ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**08/08/2026**	**Hasta**	**07/09/2026**

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-2026-000234-ESBOL del 07/01/2026 el señor teniente coronel German Dario Sarralde Arellano director de Escuela de Policía Simón Bolívar nombra como supervisora del contrato 48-1-10056-25 a la señora subintendente Astrid Lorena Ramirez Gaviria.

Mediante comunicación oficial GS-2026-002201-ESBOL del 03/03/2026 el señor teniente coronel Fredy Alexander Rincòn Ramírez director (e) de Escuela de Policía Simón Bolívar nombra como supervisor del contrato 48-1-10056-25 al señor Intendente Juan Carlos Garcìa Gòmez.

Mediante comunicación oficial GS-2026-08425-ESBOL del 14/08/2026 el señor teniente coronel Fredy Alexander Rincòn Ramírez director de Escuela de Policía Simón Bolívar nombra como supervisor del contrato 48-1-10056-25 a la señora subintendente Astrid Lorena Ramirez Gaviria.

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

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 7

Powered by CamScanner

1. Informe de supervisión contrato No 48-1-10056-25 radicado mediante comunicado oficial No GS-2026-000816 ESAGU de fecha 08/02/2026.

2. Informe de supervisión contrato No 48-1-10056-25 radicado mediante comunicado oficial No GS-2026-001503 ESAGU de fecha 08/03/2026.
3. Informe de supervisión contrato 48-1-10056-25 radicado mediante comunicado oficial No GS-2026-002217 ESAGU de fecha 08/04/2026.

4. Informe de supervisión contrato 48-1-10056-25 radicado mediante comunicado oficial No GS-2026-002966 ESAGU de fecha 08/05/2026.

5. Informe de supervisión contrato 48-1-10056-25 radicado mediante comunicado oficial No GS-2026-004603 ESAGU de fecha 08/06/2026.

6. Informe de supervisión contrato 48-1-10056-25 radicado mediante comunicado oficial No GS-2026-004676 ESAGU de fecha 08/07/2026.

7. Informe de supervisión contrato 48-1-10056-25 radicado mediante comunicado oficial No GS-2026-005393 ESAGU de fecha 08/08/2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	48-1-10056-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES PROPIEDAD DE LA POLICÍA NACIONAL ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIÉRREZ LOCAL No. 3 DEL MALL DE COMIDAS DESTINADOS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERIA
Contratista	STOK ALIMENTOS S.A.S
Representante legal	TATIANA CARVAJAL JIMENEZ
Valor inicial del contrato u orden de compra	El valor del presente contrato es de ocho millones cuatrocientos noventa y ocho mil cuatrocientos pesos ($8.498.400,00), Moneda Legal Incluido IVA.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	N/A
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución será de 12 meses calendario contados a partir de la suscripción del acta de inicio y aprobación de la póliza de garantías.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	07 enero del 2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	07 enero del 2027 con 365 días de ejecución.

Powered by CamScanner

Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

Para el presente informe de supervisión el suscrito supervisor del contrato, realiza el seguimiento y acciones a fin de obtener puntualmente los pagos que debe realizar el contratista.

1. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Ejemplo: cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) ...	SI	Planilla No 38523531 de 02/09/2026

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Cumplir con el objeto contractual.	x	
2.	El arrendatario se compromete a ofrecer alimentos de excelente calidad teniendo en cuenta que algunos productos son de mayor riesgo para la salud así: ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Para efectos del decreto 3075 de 1997 modificado y complementado por la Resolución 2674 de 2013 se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes: - Carne, productos cárnicos y sus preparados. - Leche y derivados lácteos. - Productos de la pesca y sus derivados. - Productos preparados a base de huevo. - Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (pH > 4.5) - Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo. - Agua envasada. - Alimentos infantiles. Y los que haya sido incluido por parte del ministerio de salud posterior al decreto antes en mención. Lo anterior con la autorización y visto bueno de las autoridades sanitarias competentes (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA),	x	

Powered by CamScanner

	(Dirección Territoriales de Salud) o con la entidad que ejerza inspección vigilancia y control en el manejo y control de alimentos.		
3.	El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su stand de personal que atenderá, personal calificado e idóneo que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, certificando a cada uno de sus colaboradores en la manipulación de alimentos.	x	
4.	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional hará de manera permanente un análisis químico o bacteriológico en uso o en stock, de los productos que se están comercializando en el local.	x	
5.	El arrendatario, tendrá los empleados necesarios establecidos en el presente estudio evitando traumatismos y demoras en la atención y se compromete hacer entrega al supervisor copia de las hojas de vida del personal que trabajará en la cafetería, copia del contrato, copia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, como cotizante mensualmente junto con el certificado de pago del canon de arrendamiento, así como la debida certificación en la manipulación de alimentos.	x	
6.	El arrendatario se compromete a informar cualquier cambio que quiera realizar con el personal que labora en las instalaciones del local y hacer llegar la correspondiente documentación al supervisor del contrato para su aprobación.	x	
7.	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.	x	
8.	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad sobre los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	X	
9.	El arrendatario se compromete a que el personal que labore esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas etc.), así mismo debe dotar al personal de uniformes de color claro con su respectivo nombre, de material anti fluido y un sistema de identificación (carnet).	X	
10.	El arrendatario deberá anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades sanitarias competentes, del oferente y/o su personal a cargo, y deberá estar registrado ante la secretaría de salud municipal o departamental.	X	
11.	El arrendatario se compromete a someterse a estudio de seguridad, al igual que el personal que labora bajo su cargo.	X	
12.	El arrendatario se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al director de la Escuela De Policía Simón Bolívar, así mismo a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	X	
13.	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.	X	
14.	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional y/o secretaria de salud 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 de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, evaluación del servicio etc.)	X	
15.	El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes. El incumplimiento da lugar al cierre de forma inmediata del establecimiento, se reanudará el servicio una vez se encuentra a paz y salvo, si es el caso.	X	
16.	Atendiendo lo dispuesto e Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés,	X	

Powered by CamScanner

	Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
17.	El arrendatario se compromete a hacer llegar al supervisor del contrato el pago de los aportes parafiscales en forma mensual una vez se cancele la correspondiente planilla, El incumplimiento a lo anterior es motivo de incumplimiento del contrato y se realizara cierre de forma inmediata del establecimiento, se reanudará el servicio una vez se encuentra a paz y salvo, si es el caso.	X	
18.	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará en los horarios comprendidos entre las 08: 00 hasta las 10: 00, bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, para lo cual se debe permitir la revisión de los vehículos, documentos de los mismos, velando que cumplan con la normatividad vigente Ley 769 de agosto de 2002.	X	
19.	CURSO EN SG-SST (del responsable del sistema de la empresa oferente): El oferente debe presentar certificado de realización y aprobación del curso en SG-SST, con un mínimo de 50 horas (artículo 2.2.4.6.35 del decreto 1072 de 2015), del Técnico, tecnólogo, profesional o especialista responsable de la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de la empresa junto con la resolución vigente que lo autoriza para la ejecución o ejercicio de dicha actividad (En caso de que el certificado de 50 horas sea de una persona diferente a la que presenta la oferta, deberá allegar los soportes del vínculo laboral con la empresa (oferente). (Anexar certificado curso 50 horas en SG-SST, Resolución vigente que lo autoriza para la ejecución o ejercicio de dicha actividad y de ser necesario Copia del contrato o carta laboral que tiene con la empresa) (Anexar certificados).	X	
20.	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST): El oferente deberá (CERTIFICAR POR ESCRITO) que todo el personal que desarrollara el Objeto del Contrato, quedara obligado a implementar las normas de Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) que señalan las leyes correspondientes en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (Responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso. (Diligenciar formulario)	X	
21.	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando	X	

Powered by CamScanner

	la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1 .15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".		
22.	Los equipos requeridos por El arrendatario para la preparación de los menús propuestos y producción de suministros materia objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICIA NACIONAL.	X	
23.	El arrendatario se compromete a solicitar por escrito a la Escuela De Policía Simón Bolívar el cambio de alguno de los productos establecidos en la propuesta, quien se reserva el derecho de autorizarlo o negarlo.	X	
24.	Prohibido el suministro a estudiantes de bebidas energizantes y embriagantes.	X	
25.	Presentar un informe por escrito al supervisor del contrato una vez finalizada su ejecución, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento del SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. (Numeral 1.3.1, articulo 7 la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección general de la Policía Nacional)	X	
26.	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	X	
27.	CONFIDENCIALIDAD 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, adoptará 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. En virtud del presente contrato, el oferente 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. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar en la propuesta el formulario de confidencialidad (Diligenciar formulario)	X	
28.	El contratista deberá allegar los siguientes documentos tanto del representante legal como los empleados REPRESENTANTE LEGAL: Componente biográfico certificado para estudio de confiabilidad Certificado donde conste que NO figura en centrales de riesgo Certificado de inscripción ante la secretaria de salud Municipal (como empresa manipuladora de alimentos) Registro INVIMA de los proveedores de los productos a ofertar Constancia por escrito, donde se compromete a realizar examen preocupacional a los colaboradores Copia del contrato Copia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL COLABORADORES: Hoja de vida	X	

Powered by CamScanner

	Datos personales completos. Fotocopia de la cedula de ciudadanía. Una fotografía a color tamaño cedula. 01 recomendación laboral. Certificado de manipulación de alimentos vigente Componente biográfico certificado para estudio de confiabilidad Capacitación sistema de seguridad y salud en el trabajo Demás requisitos descritos en el presente documento Es responsabilidad del contratista reportar todo cambio en su estado de salud que pueda afectar la manipulación de los alimentos de forma directa e indirecta.		
	CONDICIONES AMBIENTALES QUE DEBE CUMPLIR EL OFERENTE: PREVENCION DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD: Ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieran para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones del restaurante. Durante la ejecución del contrato, el contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. El contratista exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades, dentro y fuera de la unidad. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del contratista, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del contratista. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 1 70 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo"	X	
29.	MANEJO ADEUCADO DE RESIDUOS: El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por [as consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1 986. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parárnetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo	X	

Powered by CamScanner

	Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos [os parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximo o permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), la Directora o Comandante de la Unidad, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado. El contratista realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después de la firma del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 'Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" De conformidad con los 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 mismos, 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. 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. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: Identidad del producto Información sobre componentes Identificación de peligros Primeros auxilios Inflamabilidad y explosión Medidas en caso de derrames o escapes Manipulación y almacenamiento	X	

Powered by CamScanner

	Control de exposición / protección personal Propiedades físicas y químicas Estabilidad y reactividad Información toxicológica Información ecológica Consideraciones relativas a la eliminación Información relativa al transporte Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, 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". El contratista debe conocer la Legislación Colombiana sobre protección a la salud humana, a los recursos naturales y al medio ambiente y se obliga a cumplirla, en especial los principios constitucionales, la Ley 1252 del 27/11/2008, Decreto 4741 del 30/12/2005, Resolución 372 del 26/02/2009, Resolución 1446 del 02/09/2005, Resolución 1488 del 02/09/2005, y otras que establezca el Ministerio del Medio Ambiente y las del Ministerio de Salud y demás normas concordantes y complementarias. Cualquier infracción a las normas sobre salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el Contratista a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, la Escuela De Policía Simón Bolívar se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el Contratista con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión, y en caso de reincidencia podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. El Contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes. El Contratista se compromete que el personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación, entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y/o al final del contrato, serán asumidas bajo su responsabilidad. Suministrar preferiblemente de elementos ecológicos o biodegradables y demás que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado que por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje, permitan la favorabilidad y confiabilidad con el medio ambiente, bajo parámetros establecidos como ambientalmente aceptables, esto en cumplimiento del Decreto 1369 de 2014, "Por el cual se reglamenta el uso de la publicidad alusiva a cualidades, características o atributos ambientales de los productos", artículo 4: "Las afirmaciones ambientales deben indicar si la cualidad, característica o atributo publicitado se predica del producto, de su embalaje o de una porción o componente de ellos, y además especificar el beneficio ambiental que representa."		X	

Powered by CamScanner

	El arrendatario deberá aplicar buenas prácticas ambientales de acuerdo con los servicios y/ bienes suministrados. CONDICIONES AMBIENTALES QUE DEBE CUMPLIR EL CONTRATISTA: Los oferentes deberán cumplir y allegar en medio físico para el respectivo visado las siguientes condiciones, así: El arrendatario no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA, actualizado por el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA. El cual podrá ser verificado en la página web: http://www.anla.gov.co/ciudadania/sistemas-de-informacion/ruia-registro-unico-de-infractores-ambientales así como dar estricto cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo No.024-DIPON-DIRAF-70 Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes Inmuebles por parte de la Policía Nacional Además de lo anterior El arrendatario debe allegar diligenciado el COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Y POLÍTICA DE SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST). (Ver anexo)		
30.	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	X	
31.	El arrendatario deberá 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 las instalaciones policiales.	X	
32.	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)'	X	
33.	El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 201 5 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RE TIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de El' 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%.	X	
34.	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado.	X	
35.	Los alimentos u productos a utilizar deberán ser de alta calidad, nutrición completa - equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional, esta compra se realizara en sitios legalmente establecidos y reconocidos los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.	X	
36.	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS. Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control Observando las medidas de bioseguridad No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
37.	CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD.		

Powered by CamScanner

	El arrendatario se compromete a ofrecer servicios de calidad ajustado a las normas sanitarias contenidas en: Ley 9 de 1979. Código sanitario Nacional. por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud. Decreto 3075 de 1997 Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran: A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos. Decreto No. 60 de 2002. Ministerio de salud por medio del cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Artículos 4, 5,6 y 7. NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación. Resolución Ministerial Nº 363-2005/ MINSA. Además de otras normas que adicionen, modifiquen o complementen las ya citadas. El futuro contratista aceptará incluido como parte del contrato y sujeto a obligatorio cumplimiento, todos los requerimientos de carácter normativo que realicen las autoridades correspondientes sean nivel interno o externo, así como aquellos tendientes a la prestación del servicio en condiciones óptimas. Instructivo No.024-DIPON-DIRAF-70 Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes Inmuebles por parte de la Policía Nacional.	X X	
38.	Cualquier infracción ambiental, por omisión de permisos concesiones o licencias Ambientales que hubiese sido necesarios tramitar antes del inicio, durante y al finalizar el presente contrato, así como por acción u omisión serán asumidos por el arrendatario.	X	
39	En caso que se presenten incumplimientos del contrato o quejas, el supervisor del contrato deberá informar a la Dirección de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez y posteriormente a la Escuela De Policía Simón Bolívar, quien podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato.	X	
40	El arrendatario se compromete a garantizar el cumplimiento del objeto contractual, para lo cual suscribirá póliza de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales de sus empleados una vez inicie la ejecución del contrato.	X	
41	El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente constituidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del servicio de cafetería, los cuales deben tener el correspondiente registro sanitario de INVIMA, de las empresas subcontratantes como proveedores del oferente.	X	
42	En cumplimiento a la resolución No. 00090 de 2018, el contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generado por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	X	

Powered by CamScanner

43	El arrendatario se compromete a cumplir con lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el ministerio de salud, o cualquiera otra disposición que los modifique adicione o sustituya, en lo referente a la aplicación de las buenas prácticas de manufacturas – BPM	X	
44	El arrendatario se compromete a garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	X	
45	En cumplimiento al Instructivo 003 SUDIR-DIRAF del 18/05/2018, la unidad arrendadora deberá hacer la instalación de medidor o medidores según el caso y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo) con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público (kWh y m3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario. En caso que el arrendatario deba asumir los gastos de los medidores e instalación. La zona a arrendar contara con un medidor derivado del medidor principal, de tal manera que procederá a conectar directamente cada medidor, el cual presentara al supervisor del contrato debidamente calibrado por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a ocho (8) días, debiendo realizar igualmente con un técnico idóneo la instalación del medidor de cada servicio. El pago de los servicios que dichos medidores generen será asumido por el arrendatario, así como su mantenimiento y buen funcionamiento.	X X	
46	El proponente deberá anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades sanitarias competentes, del oferente y/o su personal a cargo.	X	
46	El arrendatario deberá anexar una propuesta adicional en por del bienestar del personal de los estudiantes y auxiliares de Policía	X	

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

En lo corrido del presente mes NO se han presentado novedades o situaciones relevantes

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (213) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (152) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

3. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El plazo de ejecución del contrato

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	$ 8.498.400	100%
Valor total de las entregas	$ 5.665.600	67%
Valor total facturado	$ 5.665.600	67%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0	0%
Valor pagado	$ 708.200	8%
Valor pendiente de entrega	$ 2.832.800	33%

Powered by CamScanner

FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA (Valor de los bienes o servicios entregados por el contratista / valor total del contrato u orden compra) *100 = porcentaje de bienes o servicios entregados por el contratista)

FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS PENDIENTES DE SER ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA

(Valor total del contrato u orden compra - valor de los bienes o servicios entregados por el contratista) / (Valor total del contrato u orden compra) * 100 = porcentaje de bienes o servicios pendientes de ser entregados por el contratista.

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	$ 708.200	3/09/2026	N/A	N/A	$ 708.200	N/A	N/A

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

4. RECOMENDACIONES

Se ha cumplido con la obligación del contrato por parte del proveedor, hasta la fecha no se ha tenido observaciones que generen inconvenientes en la ejecución del presente contrato.

5. 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. _____N/A_____ del _____ N/A _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Firma_____
Subintendente **SI. ASTRID LORENA RAMIREZ**
Responsable de Proyección Social y Seguimiento al Egresado
Supervisor contrato **48-1-10056-25**
Correo electrónico: astrid.ramirez@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3204893054

Powered by CamScanner