No. GS-2026- 009755 **-ESANA 20.1**

Uribia, 24 de septiembre de 2026

Teniente coronel
OSCAR ARMANDO MERCHANCANO DAZA
Director Escuela de Policía Antonio Nariño
Avenida Circunvalar 45 – 300 urbanización el parque
Soledad

ASUNTO: informe de supervisión final del contrato No. PN ESANA 47-1-30031-2026.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL __

Periodo del informe de supervisión

Desde	**24/08/2026**	**Hasta**	**24/09/2026**

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 No. GS-2026-008686-ESANA del 24/08/2026, el señor teniente coronel Oscar Armando Merchancano Daza Director Escuela de Policía Antonio Nariño, como ordenador del gasto de la Escuela de Policía Antonio Nariño, notificó como supervisora del contrato del asunto a la señorita Subteniente Rocio Esperanza Bravo Mendieta Jefe Grupo Apoyo Académico del Centro de Instrucción de Policía Wayuu CIWAY.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-009712-ESANA del 23/09/2026, el señor teniente coronel Oscar Armando Merchancano Daza Director Escuela de Policía Antonio Nariño, como ordenador del gasto de la Escuela de Policía Antonio Nariño, notificó como supervisor del contrato PN ESANA 47-1-30031-2026.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Periódico**
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 0**

Información del contrato u orden de compra

Contrato No.	**47-1-30031-2026.**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 290,00M2, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DEL CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICÍA WAYUU, UBICADO EN LA CARRERA 19 No. 13B-155".
Contratista	Teresa De Jesús Iguarán Fernández
Representante legal	Teresa De Jesús Iguarán Fernández
Valor inicial del contrato u orden de compra	CINCUENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL PESOS ($50.460.000,00) moneda legal colombiana, excluido de IVA, sin incluir servicios públicos.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	NO APLICA
Valor total del contrato u orden de compra	CINCUENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL PESOS ($50.460.000,00) moneda legal colombiana, excluido de IVA, sin incluir servicios públicos.
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses ininterrumpidos contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR - ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única, posterior a esto se debe estructurar el acta de inicio suscrita por el contratista y el supervisor del contrato.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	24/09/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	24/09/2027
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

1.1 Acciones adelantadas:

La supervisión deberá realizar un resumen cronológico de las actuaciones adelantadas en ejercicio de las funciones, debiendo plasmar datos de relevancia, como por ejemplo fechas, números de oficios, números de actas, mensajes de correo electrónico, documentos que den cuenta de las actuaciones adelantadas entre otras

- Acta No. AE-2026-002498-ESANA, de inicio del contrato PN ESANA 47-1-30031-2026 para el funcionamiento del comedor de estudiantes y auxiliares de policía del Centro De Instrucción De Policía Wayuu.

- Acta No. AE-2026-002492-ESANA, de entrega espacio elementos del Centro de Instrucción de Policía Wayuu, que se encuentran en el comedor para el inicio de la actividad contractual realizada entre la Escuela de Policía Antonio Nariño y la señora Teresa De Jesús Iguarán Fernández mediante contrato PN ESANA 47-1-30031-2026.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

<table>
<tr><th>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES</th><th>CUMPLIÓ</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>CANON DE ARRENDAMIENTO: El valor del presente proceso es de un valor mensual de CUATRO MILLONES DOCIENTOS CINCO MIL PESOS ($4.205.000,00) moneda legal colombiana excluido IVA (valor que no incluye servicios públicos).
<table>
<tr><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>RECURSO</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO ESTIMADO</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO</th></tr>
</table>
</td><td>SI</td><td>El señor contratista realiza el pago correspondiente al valor del canon de arrendamiento, presentando los soportes Comprobante de pago Banco Popular No</td></tr>
</table>

ESANA – CIWAY	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON AREA DE 290,00M2, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DEL CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICIA WAYUU, UBICADO EN LA CARRERA 19 NO. 13B – 155 BARRIO VILLA FAUSTA, URIBIA- LA GUAJIRA	No aplica	12 meses	$4.205.000,00	$50.460.000,00		04190673 de fecha 14/09/2026

El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de energía, gas, recolección de basuras, ni agua, los cuales deberá cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020, así:

"Medidores de servicios públicos: el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (kWH y m³) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así:

- ✓ La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.
- ✓ La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.

En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de control o empresas prestadoras de servicios, los tramites y costos serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad."

Experiencia del proponente: Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el contratista acreditó experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de restaurante, tal acreditación se avaló con la presentación por parte del contratista, de los documentos que acreditaron la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma es mayor al cincuenta por ciento (50%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas privadas, nacionales para lo cual el contratista presentó certificaciones de contratos.	si	El señor contratista presentó certificado reflejando experiencia en servicio de restaurantes.
El arrendatario se comprometió a mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013 (presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).	si	El contratista mantiene actualizados los carnets del personal encargado de manipular los alimentos.
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	si	El personal que labora en el comedor no tiene ningún tipo de contrato con la Policía Nacional.
El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo ESANA.	si	Todos los documentos fueron presentados previos a firmar el contrato.
El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad. En cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON - DIRAF del 114-09-2022"Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional, numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice "la	si	El contratista allego las hojas de vida del personal contratado, junto con la planilla de pago afiliación a EPS, pensiones y ARL- El contratista cuenta con 01 administrador, 01 nutricionista, 01 jefe de

Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo". El contratista le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con la SIJIN DEGUA y se le hará el estudio de seguridad en coordinación con la SIPOL DEGUA. NOTA: cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIJIN DEGUA y SIPOL DEGUA.		cocina y 03 auxiliares de cocina para el cumplimiento del contrato. El cumple con la respectiva documentación que relaciona al personal encargado del comedor u otras funciones que desempeñen.
El arrendatario se comprometió a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	si	El contratista presento la propuesta de menú al iniciar la ejecución del contrato, 24/08/2026 según recomendaciones de la nutricionista, se realizará comité de manera bimensual para cambio de menú en caso se requiera. (
El contratista se comprometió a mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	si	El contratista cumple este ítem de acuerdo a las condiciones de higiene demás condiciones de limpieza y desinfección del espacio.
El arrendatario deberá mantener la despensa, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, manteniendo el orden, control y limpieza del lugar.	si	Se evidencia dentro del comedor que el espacio y elemento cumplen con lo descrito en este ítem.
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades, entregando informe al supervisor del mismo.	si	La administradora del comedor entregó la certificación de la fumigación realizada por la empresa FUMITODO DE LA GUAJIRA S.A el día 05/09/2026. Anexa al presente informe.
El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso, deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	Si	El contratista garantiza que el personal que labora en el comedor, cumpla con este ítem diariamente.
El arrendatario se comprometió a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad del CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICÍA WAYÚU, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	N/A	Para el periodo informado, no ha no se ha requerido restitución del inmueble y los elementos asignados.
El arrendatario se comprometió atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Centro de Instrucción de Policía Wayyu por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	si	El contratista se compromete a atender solicitudes en pro de mejorar el servicio por cualquier índole.
El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este contrato.	si	A la fecha del presente informe aun la empresa de energía y gas natural han facturado lo correspondiente a l mes en curso. Agua: el contratista trajo 04 carrotanques de agua para cubrir el consumo del comedor durante el

		presente mes, como está establecido en el contrato.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	si	El contratista garantiza que los elementos dispuestos en el espacio del comedor estén en óptimas condiciones.
El arrendatario se comprometió a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	si	Durante el periodo informado, en el comedor solo se ofrece la alimentación indicada en el contrato.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2002, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.	si	Se recibe planilla de pago de seguridad social del personal del comedor emitida por la empresa aporte en línea de No 9511088988 de fecha 23/09/2026
La Escuela de Policía Antonio Nariño y los integrantes del Centro de Instrucción de Policía Wayúu, dentro de sus funciones puede adelantar actividades de bienestar, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	si	Durante el presente mes se realizaron diferentes actividades en el comedor, previamente coordinadas con la administradora del comedor utilizando elementos del mismo tales como: eucaristías, charlas y socializaciones a las estudiantes.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor de estudiantes, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional (presentar el programa de salud ocupacional, una vez se realice invitación para contratar).	N/A	El contratista se encuentra coordinado la socialización de seguridad ocupacional para el personal que labora en el comedor.
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud del municipio de Uribia.	N/A	Durante el periodo informado no se han realizado inspecciones por parte de la secretaria de salud del municipio de Uribia.
El contratista deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y los protocolos de seguridad establecidos para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación de la cédula por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso instalaciones.	si	Los empleados cumplen con los horarios establecidos y documentos que permitan la identificación del personal.
En atención al procedimiento Código 1LF-PR-0004 "Realizar Pago Obligaciones", de fecha 29 de abril de 2026 y teniendo en cuenta los requisitos establecidos para el trámite y pago de la partida de alimentación destinada a los estudiantes de los cursos de formación de Patrullero de Policía y Auxiliares de Policía, El contratista deberá presentar los documentos soporte requeridos para el pago de la partida de alimentación. Lo anterior, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los procedimientos institucionales, facilitar la validación documental por parte del Grupo de Tesorería y evitar retrasos en los trámites de pago, así:	SI	El contratista presenta los trámites correspondientes al presente ítem.

Evento	**Documentos soportes**	**Responsable entrega documentación**
a. Cuando la alimentación es suministrada por un establecimiento	• Factura electrónica, nota crédito, nota débito o documento equivalente. Se debe especificar NIT o cédula de ciudadanía,	•Talento Humano de la unidad •Comandantes de Estación, Subestación, Puesto

	de comercio (persona jurídica y/o natural).	nombre completo y número de cuenta ahorros o corriente. • RUT actualizado • Registro mercantil en la cámara de comercio vigente. • Registro sanitario o Acta de Inspección. • Certificado de manipulación de alimentos • Protección contra incendios **Nota: todos los documentos se requerirán al inicio de la vigencia o cuando se trate de un establecimiento nuevo.** • Formato PLANILLA CONTROL PARA EL PAGO DE ALIMENTACIÓN.	de Policía, Seguridad, •Comandante grupo Auxiliares de Policía, •Comandante Grupo de Carabineros, •Comandantes de compañía o quien haga sus veces.		
b.	Cuando la alimentación es suministrada por una persona natural no comerciante.	• Factura electrónica, nota crédito, nota débito o documento equivalente. Se debe especificar nit o cédula de ciudadanía, nombre completo y número de cuenta ahorros o corriente. • RUT actualizado. • Fotocopia cédula de ciudadanía. • Certificación cuenta bancaria, formato 1AR-FR-0037 PLANILLA CONTROL PARA EL PAGO DE ALIMENTACIÓN.	•Talento Humano de la unidad. •Comandantes de Estación, Subestación, Puesto de Policía, Seguridad, •Comandante grupo Auxiliares de Policía, •Comandante Grupo de Carabineros, •Comandantes de compañía o quien haga sus veces.		

NOTA: el documento equivalente es aquel soporte que reemplaza a la factura en operaciones con no obligados a facturar, deberá estar dirigido a nombre de los auxiliares de policía o estudiantes, quienes son los que reciben el servicio prestado por el tercero.

REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL			
ITEM	CRITERIO SGA	CUMPLE	SOPORTE REQUERIDO
ETAPA PRECONTRACTUAL			
1	En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 “Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional”, complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 “Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014”, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así: 1.1 Estudios previos Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por	si	El contratista anexo carta de compromiso donde asume responsabilidad frente a 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 proceso.

	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 proceso, serán asumidas como responsabilidad del contratista.		
2	El contratista se comprometió a no 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 la modifique o sustituya.	si	El futuro contratista anexó comunicación oficial firmada por el representante legal donde se comprometió a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1076 de 2015 "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"
3	Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 de 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 contratista se comprometerá a eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. De igual manera el contratista deberá garantizar la disponibilidad de áreas para la implementación de la separación en la fuente de los residuos sólidos generados durante la operación del comedor.	si	El contratista anexó comunicación oficial firmada por el representante legal donde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2184 del 2019 “uso racional de bolsas plásticas”
4	El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos como neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas.	si	El contratista anexó comunicación escrita firmada por el representante legal donde se comprometa a dar cumplimiento a este requisito.
5	El contratista se compromete a garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.	si	El contratista anexó comunicación escrita firmada por el representante legal donde se comprometa a dar cumplimiento a este requisito.
6	El contratista se compromete a efectuar fumigaciones mensuales y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo.	si	El contratista anexó comunicación escrita firmada por el representante legal donde se comprometió a dar cumplimiento a este requisito.
7	El contratista se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".	si	El contratista anexó comunicación escrita firmada por el representante legal donde se comprometa a dar cumplimiento a este requisito.
8	En cumplimiento del Decreto 1076 de 2015, el contratista deberá manifestar que las aguas residuales domésticas generadas por las actividades de lavado, preparación de alimentos y limpieza son descargadas al sistema de alcantarillado autorizado.	si	El contratista anexó certificación firmada por el representante legal indicando el manejo de vertimientos domésticos.

9	Consulta de antecedentes ambientales: Verificación de posibles sanciones ambientales actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA). https://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext	si	El contratista anexo evidencia de consulta en RUIA o certificado donde conste que no tiene sanciones ambientales vigentes.
	ETAPA CONTRACTUAL		
1	Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios El contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional. El contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante con especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las Autoridades Ambientales Competentes. El contratista deberá garantizar que los residuos sólidos no peligrosos generados durante el desarrollo de las diferentes actividades y eventos objeto del contrato; se realicen las acciones de segregación, manejo adecuado, transporte, almacenamiento temporal y disposición adecuada dentro de las respectivas instalaciones donde éstas se desarrollan. Asi como deberá promover y facilitar los insumos necesarios para la correcta separación en la fuente con los usuarios de los servicios prestados. Para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24 y se acogerá a las dinámicas de recolección interna de las respectivas instalaciones (dentro de sus propias instalaciones, en las que se designen por las partes y en las instalaciones del contratante).	Si	El contratista durante el periodo reportado cumplió con el presente ítem.
2	El contratista debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo el área utilizada por los usuarios del servicio, con el fin de mantener en óptimas condiciones, verificando el aseo cuantas veces sea necesario durante día y dar disposición de los residuos como lo exige las condiciones sanitarias y de higiene vigentes, aplicables en materia ambiental.	si	Se evidencio durante el periodo reportado el cumplimiento del ítem, por parte del personal del comedor diariamente.
3	El contratista no puede realizar vertimiento 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 la modifique o sustituya.	si	Durante el periodo reportado no se evidenció incumplimiento al presente ítem.
4	Uso eficiente del recurso hídrico: En cumplimiento de la Ley 373 de 1997 y de los programas institucionales de ahorro y uso eficiente del agua, el contratista deberá implementar prácticas orientadas a controlar y reducir el consumo de agua durante las actividades del comedor.	Si	Por parte del personal que labora en el comedor, se logro evidenciar el uso racional del del recurso.
5	Manejo adecuado de sustancias de limpieza: El contratista deberá garantizar el correcto almacenamiento y utilización de detergentes, desinfectantes y demás sustancias químicas empleadas para la limpieza y desinfección de las instalaciones.	Si	Diariamente se evidencio la limpieza permanente en las instalaciones y elementos.
6	El contratista se comprometió a disponer de (02) puntos ecológicos de 3 canecas 120 litros con tapa ubicadas en un lugar asequible por los usuarios con bolsas del color correspondiente según el residuo a recolectar. CARACTERÍSTICAS 1. Estructura metálica de tres puestos, tubo cuadrado CR de 1 pulgadas Calibre 20. Platina de 1/8 ya lamina CR x Calibre 24 2. Base de la estructura graduable ajustable 3. Tablero en vinilo 3M color vivo marcado con el tipo de residuo a depositar. 4. Tres canecas de 120 litros en plástico polietileno, en color verde, negro, blanco o rojo, marcadas con tipo de residuo a depositar MEDIDAS PUNTO ECOLÓGICO · ALTO 130 CMS	Si	La contratista cumplió con el presente ítem, contando con los contenedores estipulados.

	· ANCHO 180 CMS . LARGO 60 CMS  Imagen referencia		
	ETAPA POST CONTRACTUAL		
1	Requerimientos para supervisión y cierre ambiental del contrato: El supervisor deberá verificar el cumplimiento de los requisitos ambientales establecidos en los estudios previos y durante la ejecución contractual, conforme a los lineamientos del Sistema de Gestión Ambiental Institucional.	Si	Se verificó durante el presente periodo el buen manejo de residuos y lineamientos ambientales.
2	Entrega ambiental del inmueble: El contratista deberá entregar las instalaciones en adecuadas condiciones de orden, limpieza y saneamiento básico, libres de residuos y elementos generados durante el desarrollo del contrato.	N/A	El contrato se encuentra en vigencia.
3	Verificación de cumplimiento ambiental: Se deberá evidenciar la aplicación de buenas prácticas ambientales relacionadas con uso eficiente de recursos, gestión de residuos, condiciones sanitarias y cumplimiento de los criterios ambientales establecidos	si	Se evidenció el cumplimiento del presente ítem.
4	Cierre ambiental contractual: El contratista deberá presentar informe final donde relacione las acciones desarrolladas para el cumplimiento de los criterios ambientales exigidos durante la ejecución contractual.	N/A	El contrato se encuentra en vigencia.

ACTIVIDADES Y COMPROMISOS COMPLEMENTARIOS DEL ARRENDATARIO NO LIGADAS AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO		
MENU Y GRAMAJE: El contratista anexó en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato.	si	Con el apoyo de la señora MARLY DE JESUS FREYLE VELASQUEZ, nutricionista dietista, se realizó la verificación y cumplimiento del menú y gramaje adecuado para la actividad diaria que realizan las estudiantes y auxiliares de policía.
CAMBIO DE MINUTAS: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural, se compromete a mantener y realizar el cambio de minutas cada dos (2) meses, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos del Centro de Instrucción de Policía Wayuu.	N/A	Teniendo en cuenta que el contratista presento el menú, se realizará comité el mes siguiente, al cumplir los dos meses del contrato.
COMIDA ESPECIAL: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural, se comprometió a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada en la resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 5, por el Ministerio de Defensa Nacional así:	si	Durante el periodo informado se realizó la comida especial el día 08/09/2026 mediante comunicación oficial GS-2026-009217-ESANA.

ESTUDIANTES A PATRULLERO Y AUXILIARES DE POLICIA		
DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
$7.133,33	$7.133,33	$7.133,33
TOTAL: $21.400,00		

REFRIGERIO: conforme lo establece la resolución No. 001786 del 03/03/2026 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante	si	El personal de estudiantes viene

<table>
<tr>
<td>se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el futuro contratista al personal de estudiantes en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana.

Nota: Los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc) o aquellos que sean fabricados por el contratista).</td>
<td></td>
<td>recibiendo el refrigerio diariamente sin interrupción.</td>
</tr>
<tr>
<td>Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el contratista cuente como mínimo con el siguiente personal:

<table>
<tr><th>CANTIDAD</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA GENERAL</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Asesor Nutricional</td><td>Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)</td><td>Experiencia mínima de un (1) año como nutricionista</td><td>Permanente del 10 %</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Jefe de cocina</td><td>Manipulador de alimentos</td><td>Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima dos (02) años.</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Administrador</td><td>Bachiller académico</td><td>Experiencia específica en administración de establecimientos mínima de (02) años.</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Auxiliares de cocina</td><td>Manipulador de alimentos</td><td>N/A</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
</table>
Para acreditar la formación académica y experiencia se anexó la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto.

• Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
• Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
• Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados)
• Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B
• Contrato de trabajo

En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana de Villavicencio.

NOTA: En cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”, numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice “la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo”.

NOTA: El contratista garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio</td>
<td>Si</td>
<td>Se cuenta con el personal relacionado, desempeñando la labor correspondiente su experiencia.</td>
</tr>
<tr>
<td>El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural se compromete a garantizar la prestación del servicio, de manera permanente e</td>
<td>SI</td>
<td>El personal de la cocina permanece disponible</td>
</tr>
</table>

ininterrumpida, de lunes a viernes en el horario de 04:00 am, hasta las 21:00 pm, durante los fines de semana y festivos de 04:30 am hasta las 20:00 pm, con el fin de atender al personal de estudiantes y auxiliares de policía en su proceso de formación; Así mismo deberá permanecer después de la hora prevista anteriormente como mínimo un empleado, que esté atento a la preparación de los alimentos (de 21:00, 20:00 hasta las 04:00 o 04:30 horas). Igualmente, en los días atípicos tales como los servicios de apoyo, instrucción de operaciones rurales-urbanas y demás, se deberá coordinar con el supervisor del contrato la entrega de la alimentación en vehículos de su empresa en el horario para la atención del personal fuera de las instalaciones del Centro de Instrucción de Policía Wayúu. El arrendatario mediante certificación escrita se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo. Solamente podrá solicitar en los siguientes casos: • Cuando los estudiantes y auxiliares de policía se encuentren de permiso. • Cuando los estudiantes se encuentren en comisión de servicios siempre y cuando no se tengan auxiliares de policía en formación. Por fuerza mayor o caso fortuito.		cuando es requerido, de igual forma, por el oficial de servicio se informa cualquier novedad que se pueda presentar
El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural se comprometió que cuando el personal de estudiantes y auxiliares de policía se encuentre en prácticas de orden abierto, garantizará el transporte de la alimentación hasta el lugar donde se encuentran los mismos, en condiciones sanitarias y de higiene aptas (vehículo que cumpla con los requisitos establecidos por la ley para el transporte de alimentos).	si	El contratista se compromete de acuerdo a la programación académica para las prácticas de orden abierto.
El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural se comprometió a suministrar el menaje (platos, cubiertos, vasos, bandejas, entre otros, NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, así mismo tendrá en cuenta las Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos.	si	Se cumple con lo descrito en este ítem.
En relación a Buenas Prácticas de Manufactura, el contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural se comprometió a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavado de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de no contaminar los alimentos, así mismo generara capacitación y educación continua a sus empleados, de lo cual deberá informar al supervisor del contrato mediante comunicación escrita anexando fotografías de forma mensual.	si	Se verifica que el personal encargado de la cocina, esté realizando la correcta desinfección de manos y utensilios.
DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.	si	Se verifica con el oficial de servicio, estudiante fiscal del día, que se cumpla con la higiene del personal y de los alimentos.
El futuro contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día.	si	Se cumple con este ítem, diariamente dejando visible el menú durante el día.
El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	si	Mediante verificación por parte del supervisor del contrato, se constata el cumplimiento de la uniformidad y de cada uno de los compromisos de las BPM e identificación del personal de la cocina, de igual forma, en las hojas de vida del personal se anexa el certificado de manipulación de

		alimentos requerido para cada una.
El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes.	si	Se anexa soportes de la afiliación y contratación del personal que se encuentra laborando en el comedor cumpliendo con lo normado.
El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo ESANA.	SI	Se presento la documentación requerida.
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; las respectivas vacunas para el personal que trabaja en manipulación de alimentos.	si	Cada funcionaria de la cocina permanece debidamente uniformada e identificada durante la prestación del servicio, lo cual es verificado por el oficial de servicio y supervisor del contrato.

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA
No aplica

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:
A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (30) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (335) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO NIT. 800.141.257-2, a la cuenta corriente del banco popular No. 550-800006065, convenio 1003 el valor del canon de arrendamiento mensual que será de CUATRO MILLONES DOCIENTOS CINCO MIL PESOS ($4.205.000,00) moneda corriente, en forma ANTICIPADA, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles de cada periodo, una vez sea cancelado el canon de arrendamiento el Grupo de Tesorería expedirá la factura electrónica, no se incluyen servicios públicos.

Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago de los servicios públicos de energía y gas, para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.
NOTA: En el entendido que el municipio de Uribia no cuenta con el servicio de acueducto y alcantarillado en el barrio donde se encuentra ubicado el Centro y en su defecto la Policía Nacional recibe treinta (30) bonos correspondientes a un (01) carrotanque de agua diario durante el mes para el adecuado funcionamiento de los diferentes espacios de la unidad, el ARRENDATARIO se compromete al pago de un (01) carrotanque semanal que ingresará al Centro de Instrucción de Policía Wayúu para suplir el gasto de agua que el comedor requiere para su adecuado funcionamiento.

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y del valor de los servicios acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta que se efectúe el respectivo pago.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Escuela de Policía Antonio Nariño
N.I.T.: 800.141.257-2
CUENTA Nro.: 550-800006065- Fondos Internos - código del convenio 1003.
TIPO DE CUENTA: corriente.
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

El incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. El pago de los intereses moratorios se deberá efectuar al mismo número de cuenta corriente. Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato.

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	$50.460.000,00	100%
Valor total de las entregas	$00,00	00,00%
Valor total facturado	$00,00	00,00%
Valor facturado pendiente de pago	$ 00,00	00,00%
Valor pagado	$00,00	00,00%
Valor pendiente de entrega	$ 50.460.000,00	100%

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

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
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

Nota 2: no se diligencia el cuadro B teniendo en cuenta que el objeto contractual es el arrendamiento de un espacio físico donde la Escuela de Policía Antonio Nariño recibe ingresos, en este sentido a continuación se relacionan los pagos realizados por el arrendatario del espacio físico.

Nota 3: el presente informe no contiene los pagos de servicios públicos de energía ni gas natural porque a la fecha las empresas no han emitido facturas.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

No INFORME DE SUPERVISIÓN	AÑO	PERIODOS		VALOR CANON (CONSIGNACIÓN A LA POLICÍA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESOS
1	2026	24/08/2026	23/09/2026	$4.205.000,00	14/09/2026	04190673

4.2 Entrada de Bienes *(no aplica)*

No aplica

5. RECOMENDACIONES

Durante la supervisión del contrato se logró evidenciar, que se están realizando buenas prácticas en cuanto a la higiene por parte de los encargados de preparar los alimentos. Así mismo, que sé cumplió con las cláusulas del contrato y demás obligaciones por parte del contratista.

6. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI** _**x**_	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros)
	NO__	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. GS-2026-_____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma Everto Gómez

Intendente Jefe **EVERTO RAUL GOMEZ ANTEQUERA**
Responsable Logístico
Supervisor Contrato No. PN ESANA 47-1-30031-2026.
everto.gomez@correo.policia.gov.co
3002076718

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 04190673

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

1 1 0 0 1 8 1 6 8 8 6 4

Ciudad	Día	Mes	Año	Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
Riohacha	14	09	26	Fondos especiales

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

Ref. 1: Escuela Naval

Ref. 2: Alumnos o Docentes

Nombre usuario del convenio: Asociacion Jach

Nro. Ident: 901209069 Teléfono: 3205324817

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	$ 4.205.000
Cantidad ( )		Total Cheques	$
		Total Consignación	$ 4.205.000

Espacio para sello o Timbre

- CLIENTE -

BancoPopular 14/09/26 10:16:10
405 84081247 Li NSP 213
RC201 RR201_ RECAUDOS_NACIONALE
Nro Cuenta: ****8864
No Id Consignante: 901209069
Doc: 6028
Concepto: 22
Vr Efect: $4,205,000.00
VrChqPro: $.00
VrChqCie: $.00
CantChqs: 0
Vr Total: $4,205,000.00
Vr Comis: $.00

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901209069	5	ASOCIACION JIREH	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	ASOCIACION JIREH	CARRERA 12B N 66 25	RIOHACHA-LA GUAJIRA	3205324817	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-08	2026-09	83517840	9511088988	E	2026/09/15	2026/09/23	BANCO DE OCCIDENTE	8	$653,200

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: ASOCIACION JIREH (6 Afiliados)						$2,451,270	$392,400			$2,451,270	$98,400			$2,451,270	$98,400			$2,451,270	$60,000		$0	$0
Centro de Trabajo: POLICIA URIBIA (6 Afiliados)						$2,451,270	$392,400			$2,451,270	$98,400			$2,451,270	$98,400			$2,451,270	$60,000		$0	$0
Ciudad: RIOHACHA Depto: LA GUAJIRA (6 Afiliados)						$2,451,270	$392,400			$2,451,270	$98,400			$2,451,270	$98,400			$2,451,270	$60,000		$0	$0
1	CC	50969741	FUENTES CILA	230301	7	$408,545	$65,400	EPS037	7	$408,545	$16,400	CCF30	7	$408,545	$16,400	14-23	7	$408,545	$10,000	7	$0	$0
2	CC	56069689	GONZALEZ SUSY	230301	7	$408,545	$65,400	EPS005	7	$408,545	$16,400	CCF30	7	$408,545	$16,400	14-23	7	$408,545	$10,000	7	$0	$0
3	CC	40881234	GUTIERREZ MARIA	25-14	7	$408,545	$65,400	CCFC55	7	$408,545	$16,400	CCF30	7	$408,545	$16,400	14-23	7	$408,545	$10,000	7	$0	$0
4	CC	22588476	IGUARAN TERESA	25-14	7	$408,545	$65,400	EPS005	7	$408,545	$16,400	CCF30	7	$408,545	$16,400	14-23	7	$408,545	$10,000	7	$0	$0
5	CC	49607558	MONTALVO MARIA	230301	7	$408,545	$65,400	EPSIC4	7	$408,545	$16,400	CCF30	7	$408,545	$16,400	14-23	7	$408,545	$10,000	7	$0	$0
6	CC	40841630	URIANA AURORA	230301	7	$408,545	$65,400	EPSIC4	7	$408,545	$16,400	CCF30	7	$408,545	$16,400	14-23	7	$408,545	$10,000	7	$0	$0
Total			**Afiliados(6)**			$2,451,270	$392,400			$2,451,270	$98,400			$2,451,270	$98,400			$2,451,270	$60,000		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901209069	5	ASOCIACION JIREH	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	ASOCIACION JIREH	CARRERA 12B N 66 25	RIOHACHA-LA GUAJIRA	3205324817	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-08	2026-09	83517840	9511088988	E	2026/09/15	2026/09/23	BANCO DE OCCIDENTE	8	$653,200

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	Fondo Solidaridad Pensional	Intereses de Mora Fondo Solidaridad	Fondo Subsistencia	Intereses de Mora Fondo Subsistencia	SALDOS E INCAPACIDADES	VAL
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				6	$392,400	$2,400					$0	
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$130,800	$800	$0	$0	$0	$0	$0	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	4	$261,600	$1,600	$0	$0	$0	$0	$0	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				6	$60,000	$400					$0	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	6	$60,000	$400	$0	$0	$0	$0	$0	
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				6	$98,400	$600					$0	
COMFAMILIAR GUAJIRA	CCF30	892,115,006	5	6	$98,400	$600	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				6	$98,400	$600					$0	
ANAS WAYUU	EPSIC4	839,000,495	6	2	$32,800	$200	$0	$0	$0	$0	$0	
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$16,400	$100	$0	$0	$0	$0	$0	
PROTEGER	CCFC55	901,543,211	6	1	$16,400	$100	$0	$0	$0	$0	$0	
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$32,800	$200	$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL				6	$649,200	$4,000	$0	$0	$0	$0	$0	

Resumen General de Pago

LOR A PAGAR
$394,800
$131,600
$263,200
$60,400
$60,400
$99,000
$99,000
$99,000
$33,000
$16,500
$16,500
$33,000
$653,200

SEMANA 1						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
PATACON ACOMPAÑADO DE HUEVO PERICO Y JUGO DE MARACUYA	AREPA ASADA MANTEQUILLA, QUESO Y AVENA FRIA	ROSCON DE QUESO ACOMPAÑADO DE HUEVO COCIDO Y CHOCOLATE	ARROZ DE LECHE Y GALLETA DE SODA	CALDO DE COSTILLA, ARROZ BLANCO Y AGUA DE PANELA CON LIMON	BOLLO CON HUEVOS PERICO Y AGUA DE PANELA	AREPA CON MORTADELA, QUESO Y CHOCOLATE FRIO
ALMUERZO						
ARROZ DE FIDEO, POLLO FRITO, TAJADA Y JUGO DE MARACUYA	ARROZ BLANCO, CARNE GUISADA, TAJADAS Y LIMONADA	SOPA DE LENTEJAS CON CARNE, ARROZ BLANCO Y LIMONADA	ARROZ CON FRIJOL CABECITA NEGRA, FRICHE, TAJADA Y LIMONADA	ARROZ BLANCO ACOMPAÑADO DE CARNE ASADA, LENTEJAS Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL	ARROZ BLANCO ACOMPAÑADO DE CARNE DESMECHADA, FRIJOL ROJO Y AGUA DE PANELA	ARROZ DE PAPA ACOMPAÑADO DE LOMO DE CERDO EN SALSA, ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, PAPA Y JUGO DE MARACUYA
CENA						
PAPA COCIDA, CARNE DESMECHADA Y JUGO DE GUAYABA	CAYEYE, CERDO GOULASH Y AGUA DE PANELA CON LIMON	ESPAGUETI CON ATUN Y JUGO DE MARACUYA	ARROZ, HUEVOS REVUELTOS, TAJADAS Y JUGO DE GUAYABA	AREPA CON CARNE MOLIDA Y AVENA FRIA	HAMBURGUESA ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL	ARROZ DE POLLO ACOMPAÑADO DE TAJADA Y JUGO DE GUAYABA

Marly Freyle V

FIRMA DEL PROFESIONAL_____

MND. **06713**

SEMANA 2						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
			DESAYUNO			
TAJADA DE GUINEO CON QUESO Y AVENA FRIA	TORTILLA DE ARINA DE TRIGO, ACOMPAÑADO DE QUESO Y AVENA FRIA	PATACON CON HUEVOS EN PERICO Y LIMONADA	PLATANO COCIDO CON HUEVOS EN PERICO Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL	BOLLO CON BOFE Y JUGO DE LULO	PATACON CON HUEVOS EN PERICO Y AVENA FRIA	AREPA DE QUESO CON CHOCOLISTO
			ALMUERZO			
ARROZ BLANCO ACOMPAÑADO DE PECHUGA ASADA, ENSALADA DE REMOLACHA Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL	AAROZ DE FIDEO ACOMPAÑADO DE CERDO ASADO, LENTEJAS Y JUGO DE MORA	ARROZ BLANCO ACOMPAÑADO DE CARNE BISTEC, ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL	ARROZ DE FIDEO ACOMPAÑADO DE CHIVO EN COCO, TAJADA Y LIMONADA	SOPA DE COSTILLA, ARROZ BLANCO Y AGUA DE PANELA	ARROZ BLANCO, FRIJOL ROJO, CERDO EN GOULASH, ENSALADA DULCE (LECHUGA, UVAS PASAS, PIÑA) Y AGUA DE PANELA	ARROZ DE PAPA CON CARNE EN GOULASH, ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL
			CENA			
ARROZ DE ATUN, TAJADA Y JUGO DE MARACUYA	PASTAS DE TORNILLO CON POLLO, GALLETA DE SODA Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL	PURE DE PAPA ACOMPAÑADO DE POLLO DESMECHADO Y JUGO DE MARACUYA	ARROZ TRIFASICO, TAJADA Y JUGO DE LULO	BOLLO CON SALCHICHA GUISADA Y JUGO DE MORA	PERRO CALIENTE, PORCION DE PAPA Y JUGO DE LULO	TORTILLA DE ARINA DE TRIGO, QUESO Y AVENA FRIA

FIRMA DEL PROFESIONAL Marly Freyle V

MND. **06713**

FUMITODO DE LA GUAJIRA S.A.S.

NIT: 900836388-5
CEL 300-5102551

CERTIFICADO DE FUMIGACION

SOLICITANTE: **ASOCIACION JIREH**

NIT: **901209069-5**

DIRECCION: **CARRERA 9ª # 13B-155 URIBIA-LA GUAJIRA**

SERVICIOS PRESTADOS: **Fumigación**

FECHA DE SERVICIOS: **05/09/2026**

FECHA DE VENCIMIENTO **05/10/2026**

INSUMOS UTILIZADOS: **ICON 10ME**



OBSERVACIONES:
Se recomienda cerrar puertas, ventanas y no ingresar al lugar por el espacio de una después de realizada la fumigación, en caso de que alguna persona tenga contacto con los insecticidas y experimente alguna reacción alérgica comuníquese de inmediato con nosotros.

Para mayor constancia se firma el presente certificado en el municipio de Uribía la Guajira a los 05 días del mes de septiembre de 2026.

Jose G Pimienta

JOSE GREGORIO PIMIENTA
C.C 84.083.016 de Riohacha.
Representante Legal

EMPRESA DE FUMIGACION CONTRA EL CONTROL DE VECTORES Y ROEDORES
RIOHACHA – LA GUAJIRA