No. GS-2026- 063154 **-/ NUSEFA-RECRI 20.1**

Manizales, 01 de septiembre de 2026

Señor teniente coronel
EDWARD MAURICIO DAVILA SANCHEZ
Comandante Policía Metropolitana de Manizales (e).
Cra 25 32-50, Barrio Linares
Manizales

ASUNTO: Informe de supervisión aceptación de oferta No. **91-1-30001-26.**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL __

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/08/2026**	**Hasta**	**31/08/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

[1] ***Artículo 2.1.1.2.1.8.* Publicación de la ejecución de contratos.** *Para efectos del cumplimiento de la obligación contenida en el literal g) del artículo 11 de la Ley 1712 de 2014, relativa a la información sobre la ejecución de contratos, el sujeto obligado debe publicar las aprobaciones, autorizaciones, requerimientos o informes del supervisor o del interventor, que prueben la ejecución del contrato.*
***Artículo 2.1.1.2.1.7.* Publicación de la información contractual.** *De conformidad con el literal (c) del artículo 3° de la Ley 1150 de 2007, el sistema de información del Estado en el cual los sujetos obligados que contratan con cargo a recursos públicos deben cumplir la obligación de publicar la información de su gestión contractual es el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP). (transcripción literal parcial, subrayado fuera texto)*

- Mediante comunicado oficial No. GS-2026-053137-MEMAZ/AREAD-GRUCO-11.10 del 23/07/2026, el señor (a) Coronel CESAR ALBERTO ARISTIZABAL RIASCOS, obrando en calidad de Comandante Policía Metropolitana de Manizales (E), notifico como supervisora del contrato PN MEMAZ 91-1-30001-26, a la señora Mayor, YINNEYDI JULIETH ABELLO ACOSTA, rectora del Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales.
- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: mensual**
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 0**

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	PN- MEMAZ N° 91-7-10030-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES
Contratista	STOK ALIMENTAMOS SAS

Representante legal	OSCAR IVAN MONROY ROJAS
Valor inicial del contrato u orden de compra	El valor del contrato corresponde a la suma de SIETE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL PESOS ($ 7.548.000,00) M/cte,
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	El valor del contrato corresponde a la suma de SIETE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL PESOS ($ 7.548.000,00) M/cte,
Plazo de ejecución inicial	Desde el 01/08/2026 hasta el 31/07/2027, 12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	01/08/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	31/07/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 **Acciones adelantadas:** Previo al inicio de la ejecución contractual, el día 30 de julio de 2026 se llevó a cabo reunión de coordinación entre la supervisión y la arrendataria, con el propósito de socializar los aspectos relacionados con la ejecución del contrato. Durante la reunión se trataron temas referentes al inicio de la ejecución contractual, valor del canon de arrendamiento y forma de pago, servicios públicos, comercialización de productos y precios al público, condiciones de funcionamiento de la cafetería, cumplimiento de las normas sanitarias, seguridad y salud en el trabajo, personal designado para la atención de la cafetería, designación del responsable para la coordinación y seguimiento contractual, entrega del espacio destinado para la prestación del servicio, procedimiento para la suspensión del contrato por periodos de receso escolar, especificaciones técnicas, obligaciones contractuales y evaluación de la propuesta presentada por la arrendataria.

Así mismo, el día 1 de agosto de 2026 se dio inicio a la operación de la cafetería, conforme a las condiciones establecidas en el contrato de arrendamiento.

Durante el período comprendido entre el 1 y el 31 de agosto de 2026, se realizó seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte de la arrendataria, verificando la adecuada prestación del servicio de cafetería, el cumplimiento de las condiciones de funcionamiento establecidas y la observancia de los compromisos contractuales pactados.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

Item	Condiciones técnicas minimas	Cumplió	Observaciones
1	ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES, EN UN AREA APROXIMADA DE 23.56M²	Si	El contratista cumple con el presente ítem

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	El arrendatario debe cumplir con el **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12) y **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Numeral 5 y 7; Artículo 36)	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
2	El arrendatario deberá cumplir con las disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en materia de prevención, promoción y conservación de la salud, incluidas las relacionadas con infecciones respiratorias, conforme a la normatividad vigente aplicable durante la ejecución del contrato.	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
3	El arrendatario debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes". Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente. El contratista, deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos. **La verificación se realizará mediante inspección visual en sitio con periodicidad trimestral, o cuando se evidencie cambio en los insumos utilizados.**	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
4	El arrendatario deberá cumplir con lo establecido en los artículos 12, 13 y 36 de la Resolución 2674 de 2013, en lo referente a la **educación y capacitación del personal manipulador de alimentos**. Por lo cual y en cumplimiento de esta obligación, el arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los **veinte (20) días calendario siguientes al inicio de la ejecución contractual**, o cada vez que se presente cambio en el personal, un informe del Plan de Capacitación firmado por un profesional idóneo, y además deberá contener: fecha de realización, intensidad horaria, tema abordado, evaluación de la efectividad de la capacitación y registro de asistencia de los participantes. Las capacitaciones deberán contemplar prácticas higiénicas, buenas prácticas de manipulación y demás aspectos relacionados con la inocuidad y seguridad alimentaria, y estarán sujetas a verificación por parte del supervisor del contrato y/o la autoridad sanitaria competente.	Si	El contratista allega el informe de plan de capacitación.
5	El arrendatario deberá contar con el personal necesario para la adecuada prestación del servicio de cafetería escolar, el cual deberá acreditar **experiencia mínima de un (1) año en actividades relacionadas con la manipulación y expendio de alimentos.** Dentro de los **cinco (5) días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio**, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato la relación del personal asignado al servicio, junto con la documentación que acredite su idoneidad y experiencia. Cualquier cambio de personal durante la ejecución del contrato deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato.	Si	El contratista cumple con el presente ítem. **Reposan en el expediente contractual.**
6	Los equipos y sillas que están en el punto de la cafetería pertenecientes a los inventarios de la Policía Nacional, el contratista velará por el cuidado, limpieza de los mismos, el cual se le asignará mediante acta de asignación individual en el formato estandarizado. .	Si	Se asigna los equipos a través de acta de asignación.
7	Los equipos y utensilios (excepto de madera) que ingresen a las instalaciones por parte del contratista para realizar las actividades descritas en el contrato, deberán tener su inventario. Están bajo cuidado del mismo contratista	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
8	El arrendatario deberá cumplir con lo dispuesto en los artículos 8, 9 y 10 del capítulo II de la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las condiciones sanitarias de los equipos y utensilios utilizados en el punto de servicio. **Para tal fin deberá entregar al supervisor veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato, el plan de mantenimiento de equipos, que incluya:** 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Declaración o certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.	Si	El contratista allega el plan de mantenimiento de equipos.
9	Se deberá contar con neveras, congeladores (tener termómetro para toma de temperatura), de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieren bajas temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, etc, para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencien en buen estado de limpieza y mantenimiento.	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
10	El arrendatario deberá cumplir con lo establecido en la Ley 124 de 1994 artículo 1 "Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad"	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
11	Se compromete a que la cafetería escolar, ofrezca de manera permanente alimentos saludables, completos, equilibrados, variados inocuos y adecuados, que favorezcan el buen estado nutricional de	Si	El contratista muestra el registro sanitario de

	los estudiantes. E incluirán fruta, jugos y combinaciones con cereales a precios accesibles. No expender chicles, medicamentos y bebidas energizantes, ni la publicidad de alimentos no saludables. Solo se exhibirá publicidad de combos saludables. Además, todo alimento procesado deberá cumplir con registro sanitario, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, exceptuando los productos naturales sin transformación como frutas.		los alimentos procesados.
12	Se compromete a que lo alimentos altos en grasas saturadas, sal y azucares, como snacks, papas fritas, dulces, gaseosas, helados y refrescos, no superen el 50% de la tienda escolar durante la jornada.	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del item evaluado.
13	El arrendatario deberá instalar y mantener habladores o avisos visibles en las áreas de procesamiento, que indiquen de forma clara los pasos para el lavado de manos, limpieza y desinfección de equipos, utensilios, frutas y verduras, incluyendo el tipo de desinfectante, su concentración y tiempo de exposición, conforme a lo exigido por la normatividad sanitaria vigente.	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del item evaluado.
14	El arrendatario podrá comercializar los productos alimenticios incluidos en el listado aprobado en el proceso de contratación, los cuales comprenden productos industrializados empacados, productos de panadería, línea saludable, heladería, bebidas y productos preelaborados. Los productos considerados procesados o preelaborados, tales como empanadas, pasteles, arepas rellenas, chorizos, perros calientes, hamburguesas y demás alimentos similares, deberán provenir de proveedores autorizados que cuenten con concepto sanitario favorable y vigente expedido por la autoridad competente, y deberán suministrarse en condición de alimentos preelaborados o precocidos. Cabe anotar que, Dentro de los **veinte (20) días calendario siguientes al inicio del contrato**, y cada vez que se presente el cambio o inclusión de un nuevo proveedor de este tipo de alimentos, el contratista deberá entregar al supervisor del contrato copia del respectivo concepto sanitario. En el punto de servicio únicamente se permitirá el calentamiento y ensamble de estos productos para su consumo final, no estando autorizada la cocción primaria de alimentos, la fritura, el manejo de aceites ni procesos que requieran infraestructura especial. Los productos industrializados empacados deberán contar con registro sanitario vigente, conforme a la normatividad sanitaria aplicable. El cumplimiento de esta disposición será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato mediante observación directa durante la ejecución del mismo, sin exigencia de soportes documentales adicionales distintos a los previstos en el contrato.	Si	El contratista cumple con la exhibición del listado de precios.
15	**CONDICIONES AMBIENTALES QUE DEBE CUMPLIR EL OFERENTE**: El oferente 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 1446 del 02/09/2005, Ley 1672 de 2013, Resolución 1377 de 2015, 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 Policía Metropolitana de Manizales 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 y/o servicios. ✓ El Contratista se compromete que el personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, 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 de2014, "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." ✓ El Contratista deberá aplicar buenas prácticas ambientales de acuerdo con los servicios y/ bienes suministrados.	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del item evaluado.
16	**REGISTRO UNICO DE INFRACTORES AMBIENTAL RUIA:** El oferente no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA, para lo cual deberá anexar el pantallazo del 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.	Si	El contratista cumplió el presente ítem en la presentación de la oferta
17	Responder por cualquier infracción que se cometa a las normas ambientales, así como por cualquier acción u omisión que directa o indirectamente ponga en peligro, atente o afecte el medio ambiente, la salud de las personas o cualquier ser vivo.	Si	El contratista cumplió el presente ítem en la presentación de la oferta

18	**COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:** El oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente, por lo que **deberá anexar el formulario de gestión ambiental.**	Si	El contratista cumplió el presente ítem en la presentación de la oferta
19	El arrendatario deberá vender únicamente los alimentos y bebidas autorizadas en el marco del presente contrato, los cuales deben promover hábitos de vida saludable. El listado de productos, con sus respectivos precios, deberá estar visible en el punto de servicio y corresponder al valor del proceso de contratación. Los productos procesados o preelaborados incluidos en el listado autorizado deberán cumplir con las condiciones de preparación, calentamiento y ensamble definidas en el presente contrato, sin que se permita la cocción primaria, fritura o manejo de aceites en el punto de servicio.	Si	El contratista cumple con el presente ítem
20	El arrendatario garantizará que el transporte de los alimentos que requieran traslado desde proveedores externos se realice en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, de manera que se evite la contaminación, el deterioro de los insumos y la pérdida de la calidad del producto durante su traslado. En el caso de alimentos que requieran refrigeración o condiciones especiales de conservación, el contratista deberá asegurar el mantenimiento de dichas condiciones durante todo el proceso de transporte. El cumplimiento de las condiciones aquí previstas será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato mediante observación directa al inicio de la ejecución, cuando se presenten cambios de proveedor o medio de transporte, y durante visitas de supervisión realizadas de manera aleatoria. En caso de identificarse novedades o situaciones de riesgo, el supervisor dejará el respectivo registro en el informe de supervisión o en el documento que corresponda.	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
21	**Responsable del SGSST:** el oferente de acuerdo a la cantidad de trabajadores debe contar con un responsable de Seguridad y Salud en el trabajo con Licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo: El oferente debe presentar la Resolución de la licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo del responsable, que contemple habilitación para la tarea (Especialista, Profesional, Tecnólogo, Técnico en SST), Documento Soporte de la asignación de la persona que diseñe y/o implemente el SGSST con la respectiva determinación de responsabilidades notificadas y constatable en la hoja de vida con soportes, de la persona asignada. De acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 13 de febrero de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST". **(Anexar documentos con la propuesta).**	Si	El contratista cumplió el presente ítem en la presentación de la oferta
22	**CURSO EN SG-SST:** Allegar 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) (En caso de que el certificado de 50 horas sea de una persona diferente a la que presenta la oferta, deberá allegar soporte de la asignación de la persona que diseñe e implemente el SGSST con el oferente) (Anexar certificado curso 50 horas en SG-SST). Así mismo deberá adjuntar certificado de 20 horas actualización en SGSST, cuando el certificado de realización y aprobación del curso de 50 horas en SG-SST sea superior a 3 años. Esto conforme a lo establecido en el artículo 16 de Resolución 4927 de 2016, y concordante con la Circular 047 de 2025 que define los requisitos para hacer la actualización de la capacitación virtual del SG-SST (Curso 20 horas SGSST). **(Anexar certificados con la propuesta).**	Si	El contratista cumplió el presente ítem en la presentación de la oferta
23	**Certificado del Registro Anual de Autoevaluación de los estándares mínimos del SG-SST:** El oferente deberá presentar certificado de Registro Anual de Autoevaluación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo realizado ante el Ministerio del Trabajo expedido en el aplicativo habilitado por éste, en la página web del Sistema General de Riesgos Laborales se encuentra habilitado el formulario de registro en el link; https://sgrl.mintrabajo.gov.co/ como instrumento autorizado para realizar el Registro Anual de Autoevaluación los de estándares mínimos (de acuerdo a la cantidad de trabajadores/ resolución 0312 del 2019). De igual forma documentación que respalda la idoneidad Responsable del SGSST que figura en la autoevaluación. Lo anterior en cumplimiento a lo descrito en la Resolución No. 0312 de 13 de febrero de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" a lo establecido en el" Artículo 26. Implementación definitiva del Sistema de Gestión de SST de enero del año 2020. Desde enero del año 2020 en adelante, (...) en el mes de diciembre las empresas deberán: 1. Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla de Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el Artículo 27 de la presente Resolución". (anexar certificado y de ser necesario documentos que acrediten la idoneidad del Responsable del SGSST que realizo el Registro Anual de Autoevaluación de los estándares mínimos del SG-SST ante el Ministerio del Trabajo en la página web del Sistema General de Riesgos Laborales.	Si	El contratista cumplió el presente ítem en la presentación de la oferta
24	**Plan de trabajo para la ejecución de las actividades del SG-SST:** El contratista deberá presentar el plan de trabajo que incluya cronograma de capacitación para la ejecución de las actividades del SG-SST, donde se evidencie el cumplimiento a todas las normas vigentes en SG-SST aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores del oferente, en concordancia a lo acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus trabajadores, este documento deberá estar fechado y firmado por el Responsable del SGSST y representante legal **(documento que se entregara al supervisor del contrato).**	Si	El contratista remite plan de capacitación para la ejecución de actividades del SGSST
25	**Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST):** El oferente se compromete que, durante la ejecución del contrato, todo el personal que desarrollara el Objeto del Contrato, está 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 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", en su Capítulo 6 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo Artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.42, en especial el Artículo 2.2.4.6.8, 2.2.4.6.10 y 2.2.4.6.23.(gestión de los peligros, riesgos y aquellas que incluyen las actividades y/o trabajos de alto riesgo), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 de 2019 (según aplique de acuerdo a la clasificación del oferente por la cantidad de trabajadores) y demás normas vigentes en la materia de SG-SST y disponer de dotación y señalización requeridas para 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.	Si	Se verificó el cumplimiento de la obligación evaluada, sin evidenciar novedades durante el periodo objeto de seguimiento
26	**Afiliación vigente a EPS, AFP y ARL:** El contratista deberá presentar durante la ejecución los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la seguridad social integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada (EPS, AFP, ARL y CCF) obligándose a mantener dicha	Si	El contratista remite afiliación del personal

	afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato. Dentro de los **cinco (5) días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio se deberá aportar los certificados de afiliación.**		que labora en la cafetería. **Reposan en el expediente contractual.**
27	**Pago de seguridad social** detallado donde se evidencie el nivel de riesgo ARL: El contratista deberá el reporte del mes vencido del pago de la seguridad social al supervisor del contrato.	Si	El contratista remite panilla de pago de seguridad social. **Reposan en el expediente contractual.**
28	El arrendatario deberá comprometerse que todos los trabajadores que realcen actividades y/o trabajos de alto riesgo para el presente contrato deberán estar debidamente capacitados y tramitar los respectivos permisos que establezca la ley para realizar las actividades y/o trabajos de alto riesgo. De ser el caso, deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud o Coordinador y/o Líder capacitado en la actividad de alto riesgo (de acuerdo a la normatividad vigente) quien estará pendiente de la actividad que realice el trabajador, dando cumplimiento a lo estipulado en el Decreto 1072 de 2015 Artículos 2.2.4.6.23., 2.2.4.6.24, la Resolución 4272 de 2021 emitida por el Ministerio de Trabajo tiene por objeto establecer los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajos en alturas (TA), la NTC 4116, y demás normas que amparen las actividades y/o trabajos de alto riesgo (Manipulación de sustancias químicas peligrosas, operación maquinaria pesada, construcción y obras civiles, trabajos eléctricos, espacios confinados, trasporte de carga pesada o sustancias peligrosas, actividades mineras y subterráneas, actividades con riesgo biológico, trabajos en caliente, materiales peligrosos, energías peligrosas, cargas pesadas, trabajos marítimos, radiaciones ionizantes, servicios de emergencia, izaje de cargas, controladores aéreos, custodia en reclusión).	N/A	No se realizan trabajo en altura
29	**Prevención de accidentes y medidas de seguridad:** • El contratista se compromete y está obligado a reportar a la administradora de riesgos laborales, todos los accidentes de trabajo o enfermedades laborales cuando estos ocurran en los tiempos que establece la norma con sus respectivos soportes y realizará los tramites establecidos por la ley para el pago de las incapacidades. Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Resolución 1401 del 14 de mayo del 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo" y demás normas que lo amparen. • 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 contratista deberá 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 de la cafetería. • 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 de cafetería, dentro y fuera de la unidad de la cafetería, mientras que dure la apertura de la misma dentro de las instalaciones del Colegio Nuestra Señora de Fátima.	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
30	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, calzado cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo etc.), mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Sin maquillaje ni accesorios. así mismo debe dotar al personal de uniformes de color claro con su respectivo nombre, de material antifluido y un sistema de identificación (carnet).	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
31	El arrendatario debe diligenciar y entregar a la entidad el formato de **"FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"** con la oferta allegar formulario debidamente diligenciado y firmado con la propuesta.	Si	El contratista cumplió el presente ítem en la presentación de la oferta
32	**Seguridad Alimentaria:** Asegurar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria en el manejo de alimentos en la cafetería.	Si	Se verificó el cumplimiento de la obligación evaluada, sin evidenciar novedades durante el período objeto de seguimiento
33	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, además deberá anexar el **certificado de Manipulación de Alimentos** expedido por la secretaria de Salud y/o entidades sanitarias competentes, deberá estar registrado ante la secretaría de salud municipal o departamental. Información que será verificada por el supervisor del contrato en cualquier momento en la ejecución, cuantas veces lo requiera el supervisor. Verificación durante la ejecución.	Si	El contratista allega certificado de manipulación de alimentos de la persona que atiende en el mostrador. **Reposan en el expediente contractual.**
34	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 con el supervisor del contrato las verificaciones Para su debido cumplimiento y evitar accidentes con los estudiantes y personal que labora en las instalaciones del Colegio Nuestra señora de Fátima sede Manizales.	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
35	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 el caso, así como a facilitar y colaborar para la	N/A	Cumplimiento trimestral

	realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, evaluación del servicio etc.)		
36	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones destinadas para el uso de cafetería, así como todos sus elementos que menaje (cubiertos, equipos y utensilios, bandejas, canastas, cafeteras, hornos microondas, entre otros), además de las áreas usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista; disposición de residuos sólidos, y realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, para una óptima prestación del servicio.	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
37	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones en el sector de la cafetería del Colegio Nuestra señora de Fátima sede Manizales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, para evitar accidentes con los alumnos, especificando los siguientes ítems: a. Identidad del producto b. Información sobre componentes c. Identificación de peligros d. Primeros auxilios e. Inflamabilidad y explosión f. Medidas en caso de derrames o escapes g. Manipulación y almacenamiento h. Control de exposición / protección personal i. Propiedades físicas y químicas j. Estabilidad y reactividad k. Información toxicológica l. Información ecológica m. Consideraciones relativas a la eliminación n. Información relativa al transporte o. Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en Idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia que se pueda presentar con alumnos del Colegio Nuestra Señora de Fátima sede Manizales, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	Si	El contratista cumple con el presente ítem
38	El arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas en Seguridad y Salud en el trabajo de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes	Si	Se verificó el cumplimiento de la obligación evaluada, sin evidenciar novedades durante el período objeto de seguimiento
39	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS: Trimestralmente** se debe efectuar fumigaciones que garantice este control Observando las medidas de bioseguridad. enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos durante la prestación del servicio y el régimen interno del Colegio Nuestra señora de Fátima de la ciudad de Manizales, garantizara que se cumpla este Ítem.	N/A	Cumplimiento trimestral
40	**CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD:** 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: o A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos. o A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional. o A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano. o 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 N.° 363-2005/ MINSA. • Instructivo No.024-DIPON-DIRAF-70 Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes Inmuebles por parte de la Policía Nacional. • Además de otras normas que adicionen, modifiquen o complementen las ya citadas.GS-2026-002881-MEMAZ	Si	Se verificó el cumplimiento de la obligación evaluada, sin evidenciar novedades durante el período objeto de seguimiento
41	El arrendatario 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.	Si	Se verificó el cumplimiento de la obligación evaluada, sin evidenciar novedades durante el período objeto de seguimiento

42	El arrendatario acredito y cumplió el requisito de experiencia mínima exigida mediante la presentación del Certificado de existencia y Representación Legal expedido por la cámara y comercio donde consta una antigüedad superior a un (01) año contado desde su fecha de constitución y una actividad económica rrelacionada con el objeto del presente proceso. Así mismo, se verificó que el certificado se encuentra a nombre del oferente y debidamente renovado para la licencia 2026, cumpliendo integralmente con las condiciones establecidas en la invitación.	Si	El contratista cumplió el presente ítem en la presentación de la oferta
43	Se deberá garantizar la disponibilidad permanente del personal necesario para la atención del servicio de cafetería, siendo calificado e idóneo y que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene. **AREA A CUBRIR** / **PERSONAL** Administrador (CAJERO) — 1 Auxiliar para atención en mostrador — 1	Si	Se realizó verificación visual por parte de la supervisión, evidenciándose cumplimiento satisfactorio del ítem evaluado.
44	El arrendatario presentará las hojas de vida del personal que laborará en la cafetería del colegio, con los siguientes documentos adicionales: 1. Fotocopia de la cédula, 2. certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, 3. certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional, 4. certificados de medidas correctivas-RNMC 5. Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. 6. Registro de deudores alimentarios morosos – REDAM 7. formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL 8. Validación de la experiencia y capacitación del personal. 9. certificado de capacitación del personal manipulador de alimentos en formación sanitaria, principios de básicos en Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos (no mayor a un año; mínimo de 10 horas) 10. certificado de atención al cliente. 11. copia de los exámenes médicos del personal (concepto apto para manipular alimentos). Verificación que realizara el supervisor.	Si	El arrendatario allega las hojas de vida del personal que labora en la cafetería con sus respectivos soportes. **Reposan en el expediente contractual.**
45	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DESCRIPCIÓN DE LOS ÍTEMS RELACIONADOS EN LA OFERTA ECONÓMICA**: El arrendatario diligenció y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación voluntaria de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas marcando con una (X) (Anexar FORMULARIO Firmado)	Si	El contratista cumplió el presente ítem en la presentación de la oferta
46	El arrendatario se compromete a cumplir integralmente lo dispuesto en la ***LEY No. 2120 del 30/07/2021*** *"por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones"*, así como en el **documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables** expedido por el MINISTERIO EDUCACIÓN.	Si	Se verificó el cumplimiento de la obligación evaluada, sin evidenciar novedades durante el período objeto de seguimiento
47	El arrendatario se compromete a dar cumplimiento a los lineamientos estipulados en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020, que trata "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL" e Instructivo No. 003 DIBIE-SUBIE-70 del 04 de julio del 2023, que trata "POR LA CUAL SE ESTABLECE LOS PARAMETROS PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES A CARGO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA A NIVEL PAIS"	Si	Se verificó el cumplimiento de la obligación evaluada, sin evidenciar novedades durante el período objeto de seguimiento
48	El arrendatario se compromete a tener de forma permanente, el personal necesario para la atención de la tienda escolar, garantizando la prestación del servicio de lunes a viernes, en el horario comprendido entre las 07:00 y las 14:00 horas. Asimismo, el ingreso de proveedores para la entrega de productos deberá realizarse exclusivamente durante la jornada académica, es decir, entre las 07:00 y las 14:00 horas, bajo la supervisión del personal uniformado del régimen interno del Plantel Educativo y/o del personal de seguridad de las instalaciones, quienes estarán facultados para efectuar la revisión de los elementos que se pretendan ingresar.	Si	El contratista cumple
49	El arrendatario se compromete a no subarrendar el predio ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la ley y con expresa autorización del arrendador.	Si	El contratista cumple
50	El arrendatario se compromete a restituir a la Policía Nacional- Policía Metropolitana de Manizales – Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales, en buen estado, las instalaciones dispuestas para la ejecución del contrato, subsanando las observaciones que al respecto plantee el Arrendador al finalizar el contrato.	Si	El contratista cumple
51	El arrendatario se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales a las instalaciones sin autorización expresa del arrendador.	Si	El contratista cumple
52	El arrendatario se compromete a que responderá por cualquier daño que ocasione al inmueble entregado en arrendamiento o a los bienes entregados para la preparación o almacenamiento de los alimentos y funcionamiento de la cafetería.	Si	El contratista cumple
53	El arrendatario se compromete a que los servicios públicos domiciliarios (agua, energía) estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados una vez sean suministrado por la entidad prestadora de los servicios e informado mediante comunicado oficial los valores a pagar por cada concepto y de acuerdo al periodo de facturación por parte del supervisor del contrato. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria Fondos Especiales de la Policía Metropolitana de Manizales.	Si	El contratista cumple
54	**RELACIÓN LABORAL:** El arrendatario se compromete a que los empleados que vincule durante la ejecución del contrato no tendrán ninguna relación laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Manizales – Dirección de Bienestar Social y Familia.	Si	El contratista cumple
55	El arrendatario se compromete a acatar y cumplir con los protocolos de seguridad exigidas por parte del Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales y lo establecido por el responsable de la Seguridad Instalaciones.	Si	Se verificó el cumplimiento de la obligación evaluada, sin evidenciar

			novedades durante el período objeto de seguimiento
56	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	Si	El contratista cumple
57	**Dentro de los 20 días calendario siguientes al inicio del contrato,** el contratista deberá presentar Plan de Capacitación SGA donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a buenas prácticas ambientales, el cual deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros: 1. Temas y contenidos mínimos (ahorro, uso eficiente de agua y energía, manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), residuos especiales, entre otros). 2. Responsable: (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Piezas: comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones arrendadas. De ello presentara un informe de la ejecución de dicho plan de capacitación, de acuerdo a como este establecido el cronograma.	Si	El contratista remite el plan de capacitación SGA.
58	El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores suficientes, con el fin de realizar la separación de los residuos en la fuente, plenamente identificados de acuerdo con los volúmenes de generación, y en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la Resolución 2184 del 26 de diciembre de 2019, por la cual se adopta en todo el territorio nacional el código de colores para la separación de residuos sólidos, así: a) Color verde: residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas). b) Color blanco: residuos aprovechables (plástico, cartón, papel, vidrio, metales y material multicapa). c) Color negro: residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con alimentos, papeles metalizados). Las bolsas contenidas en los recipientes deberán cerrarse una vez estén llenas y retirarse oportunamente del área de preparación de alimentos. Los recipientes para residuos deberán ser suficientes en cantidad y capacidad, mantenerse en una zona exclusiva, cerrada y separada de los almacenes y áreas de preparación de alimentos, alejada de la zona caliente, debidamente ventilada, protegida contra insectos y roedores, y que permita su fácil limpieza, lavado y desinfección. Las canecas de basura deberán limpiarse y desinfectarse cada vez que se vacíen y con la frecuencia necesaria para garantizar adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.	Si	El contratista cumple
59	El arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato, dentro de los primeros veinte (20) días contados a partir del inicio del contrato, copia del **PLAN DE SANEAMIENTO**, debidamente firmado por el representante legal y por un profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental), elaborado conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VI, artículo 26, y en cumplimiento de la Resolución 01801 del 19 de abril de 2018 del Ministerio de Defensa. El PLAN DE SANEAMIENTO deberá contemplar, como mínimo, los siguientes programas: limpieza y desinfección; manejo de residuos; manejo integral y control de plagas; y abastecimiento y suministro de agua potable. Así mismo, dentro del mismo plazo, el CONTRATISTA deberá entregar al supervisor del contrato el **cronograma de limpieza y desinfección**, el cual deberá ajustarse a las observaciones realizadas por la Secretaría de Salud, teniendo en cuenta que el espacio de la cafetería no cuenta con paredes en colores claros ni con uniones redondeadas entre piso y pared. En consecuencia, el CONTRATISTA deberá realizar procedimientos de limpieza y desinfección de manera diaria y efectuar una limpieza profunda al menos una (1) vez por semana, como medida complementaria para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conforme a la Resolución 2674 de 2013. Adicionalmente, el CONTRATISTA deberá contar y mantener disponibles en las instalaciones arrendadas: a) Los formatos de limpieza y desinfección debidamente diligenciados, de acuerdo con el cronograma establecido. b) Las fichas técnicas y hojas de seguridad de los detergentes y desinfectantes utilizados. c) Los formatos de registro y listas de chequeo, debidamente diligenciados, correspondientes al seguimiento de cada uno de los programas del PLAN DE SANEAMIENTO. La totalidad de estos documentos será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato de manera mensual y conforme al cronograma establecido.	Si	El contratista remite el plan de saneamiento.
60	**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 contrato, el contratista 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 contratista deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá ***(Allegar FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD firmado dentro de la propuesta).***	Si	El contratista cumplió el presente ítem en la presentación de la oferta
61	**DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS:** El contratista y sus empleados deberán firmar el formato 1DT-FR-0016 (declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros) lo anterior dando cumplimiento a la política de seguridad de información de la Policía Nacional. ***(Anexar FORMULARIO Firmado con la propuesta)***	Si	El personal que labora en la cafetería diligencia el formato.

62	**Cumplimiento de requisitos legales para el desarrollo de la actividad económica.** El arrendatario será el único responsable de cumplir, mantener vigentes y acreditar durante toda la ejecución del contrato, los requisitos legales, sanitarios, comerciales, ambientales, de seguridad y demás exigencias establecidas en la normatividad aplicable para el funcionamiento de establecimientos destinados a la manipulación, expende y comercialización de alimentos y bebidas. En especial, deberá dar escrito cumplimiento a las disposiciones previstas en la Ley 1801 del 2016 (Código Nacional de Seguridad y convivencia ciudadana) y a las normas sanitarias vigente por las autoridades competentes. Como requisito previo al inicio de la prestación del servicio de cafetería, el arrendatario deberá realizar, por su cuenta y riesgo, todas las gestiones necesarias ante las autoridades competentes para obtener y mantener vigentes los permisos, conceptos, registros, autorizaciones, certificaciones y demás documentos que resulten exigibles para el ejercicio de la actividad económica, incluidos aquellos relacionados con las condiciones sanitarias, manipulación, alimentos, salubridad, seguridad, prevención de riesgo, uso autorizado de equipos y cualquier otro requerido por la normativa vigente. El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato (quien será el director responsable de supervisar el cumplimiento de ello) los soportes que acrediten el cumplimiento de dichas obligaciones antes del inicio de la operación y cada vez que estos sean requeridos. La falta de obtención o mantenimiento de los permisos, autorizaciones o requisitos legales necesarios para el funcionamiento de la cafetería será de exclusiva responsabilidad del arrendatario y podrá dar lugar a la suspensión de la actividad, sin que ello genere reconocimiento económico alguno por parte del arrendador, además de las demás consecuencias contractuales, aquí haya lugar.	Si	El contratista cumplió el presente ítem en la presentación de la oferta
63	Con fundamento en el numeral 5 del Acápite II del instructivo No. 024 cero 24 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre del 2020, relativo a los lineamientos ambientales para cafeterías y restaurantes en las instalaciones de la Policía Nacional. **mantenimiento de la trampa de grasas y disposición de residuos asociados. E**l arrendatario deberá revisar a su costa y bajo su exclusiva responsabilidad, el mantenimiento, limpieza y correcto funcionamiento de la trampa de grasa instalada o dispuesta para la operación de la cafetería, dando estricto cumplimiento a los lineamientos ambientales establecidos por la Policía Nacional y a la normatividad ambiental vigente. El arrendatario deberá efectuarse con la periodicidad exigida para garantizar el adecuado tratamiento de los vertimientos generados por la actividad de manipulación y expendio de alimentos y bebidas, evitando la obstrucción de redes hidráulicas, la contaminación ambiental y cualquier afectación a las instalaciones de la institución. Los residuos, grasas, aceites, todos y demás elementos retirados de la Trampa de grasas deberán ser entregados a gestores debidamente autorizados por la autoridad ambiental competente, conservando, presentando al supervisor del contrato las certificaciones, constancias de recolección, disposición final y demás soportes que acrediten el adecuado manejo de dichos residuos. El arrendatario será responsable por cualquier daño o sanción, investigación, afectación ambiental o costo derivado del incumplimiento de estas obligaciones, así como por las consecuencias ocasionadas por el inadecuado manejo de grasas de aceite, residuos y vertimientos generados en desarrollo de la actividad objeto del contrato. El supervisor verificará periódicamente el cumplimiento de esta obligación y podrá exigir los soportes técnicos y documentales correspondientes.	N/A	No se realizan trabajo en altura
64	**Beneficios adicionales ofrecidos por el arrendatario y mecanismo de seguimiento:** con fundamento en la propuesta presentada, la cual hizo parte Integral Del proceso contractual, el arrendatario se obliga a cumplir durante la ejecución contractual, los beneficios adicionales ofrecidos en favor de la comunidad educativa del colegio nuestra señora de Fátima de la Dirección de Bienestar Social y Familia de la Policía Nacional, consistente en: 1. Desarrollar iniciativas orientadas a promover el bienestar de los estudiantes de grado once (11°), de conformidad con las actividades y apoyos propuestos en su oferta. **2.** Participar y apoyar Actividades institucionales, comitivas, ferias o eventos similares, destinando los aportes y beneficios ofrecidos al mejoramiento, adecuación y embellecimiento, fortalecimiento de la infraestructura institucional, según las necesidades definidas por la Dirección del establecimiento educativo. **3.** Brindar apoyo mediante suministro de hidratación u otros productos alimenticios en actividades académicas, culturales, deportivas o recreativas organizadas por la institución educativa. **4.** Suministrar una torta de cumpleaños para el personal docente que celebra su cumpleaños durante el respectivo mes, de acuerdo con la programación y coordinación que establezca la institución. **5.** Apoyar la adquisición de dos (2) carpetas para estudiantes de grado once (11°) que aspiren a realizar el curso de patrullero de policía, conforme a los criterios y procedimientos de selección que determine la institución educativa. **Verificación y seguimiento de cumplimiento** Las partes acuerdan que dentro del acta de inicio se establecerá de manera detallada el cronograma, condiciones, oportunidad responsables y mecanismos de ejecución de cada uno de los beneficios adicionales ofrecidos por el arrendatario. Asi mismo, el supervisor del contrato definirá los soportes documentales idóneos para acreditar su cumplimiento, los cuales podrán consistir, entre otros, en actas, registros fotográficos, listados de beneficiarios, constancias de entrega, Certificaciones expedida por la institución educativa, informes De actividades, facturas o cualquier otro documento que permita evidenciar de manera objetiva la materialización de los compromisos adquiridos. El cumplimiento de estos beneficios será objeto de seguimiento permanente por parte del supervisor del contrato, quien dejará constancia en los informes de supervisión correspondiente. El incumplimiento justificado de cualquiera de los compromisos aquí establecidos podrá constituir incumplimiento de las obligaciones contractuales y dará lugar a las actuaciones administrativas que correspondan, de conformidad con las cláusulas del contrato y la normatividad aplicable. INTEGRACIÓN DE LA OFERTA DEL CONTRATO la propuesta presentada por Stock Alimentamos SAS, incluyendo los beneficios adicionales ofrecidos, forma parte integral del presente contrato y obliga al arrendatario en los mismos términos en que fue	Si	Se evidenció disposición por parte de la arrendataria para atender los compromisos adquiridos dentro de la propuesta presentada y las obligaciones derivadas del contrato, sin presentarse novedades

	presentada, evaluada y aceptada por la entidad. En consecuencia, dichos compromisos tendrán carácter vinculante durante la toda la vigencia contractual.		

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ITEM	PRODUCTOS	PRESENTACION	PRECIOS	Cumplió	Observaciones
	GALLETERIA				
1	Festival pequeño	X 4	$ 1.000,00	Si	El contratista cumple con los presentes ítems
2	Rondalla	36 gr	$ 700,00		
3	Galletas de soda en paquete individual dux	15,4 gr	$ 1.500,00		
4	Oreo pequeño	36 gr	$ 1.800,00		
5	Wafer	27,2 gr	$ 700,00		
6	Ducales	27 gr	$ 1.500,00		
7	Club Social	24 gr	$ 1.500,00		
8	Chokis	47 gr	$ 2.000,00		
9	Cocosete wafer	46 gr	$ 1.500,00		
10	Glasitas	32 gr	$ 1.500,00		
	PRODUCTOS DE PAQUETE				
11	Cheese Tris Pequeño	42 gr	$ 1.500,00	Si	El contratista cumple con los presentes ítems
12	Papas rizadas	35 gr	$ 3.700,00		
13	Choclitos Limón	40 gr	$ 2.300,00		
14	De todito natural	45 gr	$ 4.000,00		
15	De todito BBQ	45 gr	$ 4.000,00		
16	Snacky caramelo	50 gr	$ 1.500,00		
17	Trocipollo	30 gr	$ 2.000,00		
18	Margarita de limón	36 gr	$ 2.500,00		
19	Margarita de Natural	36 gr	$ 2.500,00		
20	Margarita de pollo	36 gr	$ 2.500,00		
21	Tocinetas	20 gr	$ 2.000,00		
22	Platanitos maduros	40 gr	$ 2.000,00		
23	Platanitos verdes	40 gr	$ 2.000,00		
24	Rosquitas	16 gr	$ 2.000,00		
25	Doritos mega queso	40 gr	$ 2.300,00		
26	Choco Crispi cereal	50 gr	$ 2.000,00		
27	Kellogs cereal	50 gr	$ 2.000,00		
28	Nuggets de Milo Pequeño	20 gr	$ 3.000,00		
29	Boliqueso	38 gr	$ 2.000,00		
30	Cheetos	40 gr	$ 2.000,00		
	CONFITERIA				
31	Chocolatina Jumbo Pequeña	17 gr	$ 1.500,00	Si	El contratista cumple con los presentes ítems
32	Chocolatina Cookies And Crem Pequeña	11 gr	$ 2.000,00		
33	Maní Moto	42 gr	$ 2.500,00		
34	Maní salado la especial	35 gr	$ 2.500,00		
35	Maní dulce	20 gr	$ 2.500,00		
36	Halls	Unidad	$ 300,00		
37	Panelitas	2,9 gr	$ 900,00		
38	Nucita pequeña	14 gr	$ 1.200,00		
39	Gomitas Trululu	40 gr	$ 1.500,00		
40	Barrilete	Unidad	$ 500,00		
41	Frunas	Paquete x 5	$ 500,00		
42	Coffe de Light	Unidad	$ 200,00		
43	Super coco	Unidad	$ 200,00		
44	Golo Chips	20 gr	$ 1.500,00		
45	Bianchi	Unidad	$ 200,00		
46	Gol	31 gr	$ 1.500,00		
47	Bombón Super Coco	21 gr	$ 600,00		
	OTROS				
48	Ponqué Gala	60 gr	$ 2.100,00	Si	El contratista cumple con los presentes ítems
49	Chocorramo	65 gr	$ 2.200,00		
50	Brownie	65 gr	$ 3.600,00		
51	Gansito	45 gr	$ 1.500,00		
52	Ponqué Ramo	Paquete x 6	$ 5.000,00		
	BEBIDAS				
53	Agua en botella grande	600 ml	$ 2.000,00	Si	El contratista cumple con los presentes ítems
54	Agua en botella Pequeña	300 ml	$ 1.200,00		
55	Kumis vaso	150 ml	$ 3.000,00		
56	Alpin chocolate	200 ml	$ 3.000,00		
57	Tampico bolsa pequeña	250 ml	$ 1.000,00		
58	Tampico botella	500 ml	$ 2.500,00		
59	Bon yurt	170 ml	$ 4.200,00		
60	H2O	600 ml	$ 2.900,00		
61	Agua Bolsa	360 ml	$ 600,00		
62	Agua con Gas	600 ml	$ 2.500,00		
63	Yogur Bolsa	150 ml	$ 1.500,00		
64	Néctar	200 ml	$ 2.700,00		
65	Avena natural Bolsa	200 ml	$ 2.000,00		

BEBIDAS CALIENTES					
66	Café	7 onzas	$ 1.200,00	Si	El contratista cumple con los presentes ítems
67	Café con Leche	7 onzas	$ 2.000,00		
68	Aromática	7 onzas	$ 1.200,00		
69	Milo Grande	9 onzas	$ 3.500,00		
70	Milo Pequeño	7 onzas	$ 3.000,00		
71	Chocolate leche	7 onzas	$ 3.000,00		
72	Capuchino	7 onzas	$ 5.000,00		
73	Chocolate leche	9 onzas	$ 5.000,00		
PRODUCTOS CALENTADOR					
74	Empanada de carne	100 gr	$ 2.000,00	Si	El contratista cumple con los presentes ítems
75	Empanada de Pollo	100 gr	$ 2.000,00		
76	Torta de Carne	150 gr	$ 2.500,00		
77	Papa Rellena	150 gr	$ 3.000,00		
78	Arepa con huevo	200 gr	$ 4.000,00		
79	Arepa con queso	200 gr	$ 3.000,00		
80	Pastel de Pollo	200 gr	$ 3.000,00		
81	Pastel de Carne	200 gr	$ 3.000,00		
82	Chorizos con Arepa	150 gr	$ 5.000,00		
83	Pancerotis	100 gr	$ 4.000,00		
PRODUCTOS PANADERIA					
84	Pan Queso	70 gr	$ 1.000,00	Si	El contratista cumple con los presentes ítems
85	Croissant	90 gr	$ 2.000,00		
86	Buñuelo	50 gr	$ 2.000,00		
87	Dedos de queso	70 gr	$ 2.500,00		
88	Donas	60 gr	$ 3.000,00		
89	Pandebono	50 gr	$ 2.000,00		
90	Cucas	40 gr	$ 1.000,00		
LINEA SALUDABLE					
91	Fruta en vaso	7 onzas	$ 3.000,00	Si	El contratista cumple con los presentes ítems
92	Fruta entera manzana pera	Unidad	$ 2.000,00		
93	Banano	Unidad	$ 500,00		
94	Cereal con yogur o leche	10 onzas	$ 4.000,00		
95	Yogur griego con frutas y granola mix en vaso	10 onzas	$ 7.000,00		
96	Avena casera	9 onzas	$ 3.000,00		
97	Milojas	Unidad	$ 2.000,00		
HELADERIA					
98	Chococono 90 gramos	90gr	$ 3.500,00	Si	El contratista cumple con los presentes ítems
99	paleta jet	62gr	$ 6.000,00		
100	galleta con helado	65gr	$ 4.000,00		
101	Obleas	Unidad	$ 3.000,00		
102	helado aloha	55gr	$ 2.500,00		
103	gelatina	10 onzas	$ 2.000,00		
104	gelatina con leche condensada	10 onzas	$ 2.500,00		
COMIDAS RAPIDAS					
105	Perros calientes	100 gr	$ 4.000,00	Si	El contratista cumple con los presentes ítems
106	Hamburguesas	140 gr	$ 8.000,00		

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA N/A

3 AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (31) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (334) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario se obliga a pagar a favor de la Policía Nacional - Policía Metropolitana de Manizales, el canon mensual en forma anticipada por valor de SEISCIENTOS VEINTINUEVE MIL PESOS ($ 629.000,00) IVA incluido moneda legal colombiana, el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes y el primer pago se realizará proporcional a la fecha de suscripción del contrato, en la cuenta corriente 0801000225 del banco BBVA fondos especiales Metropolitana de Manizales por concepto de canon mensual de arrendamiento acordado en el contrato.

De igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso, al supervisor del contrato.

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: En atención al avalúo realizado por parte de la oficina de bienes raíces de la Policía metropolitana de Manizales a través del formato 2BS-FR-0033 versión 2 "FORMATO DE AVALÚO PARA BIENES INMUEBLES", determinó el valor del canon de arrendamiento.

El valor estimado del presente proceso asciende a la suma de SIETE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL PESOS ($ 7.548.000,00) IVA incluido, así:

Descripción	Canon mensual antes de IVA	IVA del 19%	Canon mensual incluido IVA	Plazo de ejecución en meses	Valor Total
Canon de Arrendamiento	$ 528.571,43	$ 100.428,57	$ 629.000,00	12	$ 7.548.000,00
Valor total					**$ 7.548.000,00**

En caso del NO PAGO del arriendo dentro de los primeros cinco (05) días de cada mes, el arrendatario se obliga a pagar a favor el arrendador el siguiente porcentaje por atraso en el pago, así:

- Del día 6 al 10 un valor adicional del tres (3%) del canon de arrendamiento.
- Del día 11 al 20 un valor de adicional de cinco (5%) del canon de arrendamiento.
- Del día 21 al 30 un valor de adicional de siete (7%) del canon de arrendamiento

Nota: lo anterior en cumplimiento al comunicado oficial No. GS-2026-000532-DIBIE del 07 de enero de 2026.

a) Se hace claridad que el canon de arrendamiento no incluye los costos de los servicios públicos con que cuentan los espacios a arrendar, ya que estos deben de cancelarse por parte del arrendatario de manera mensual de acuerdo a su consumo según lectura de los medidores.

b) El área dada en arrendamiento para el servicio de cafetería cuenta con servicios públicos y sus respectivos medidores, así mismo cuenta con la certificación de calibración de los mismos.

Parágrafo 1: El pago del canon de arrendamiento se realizará de manera proporcional y únicamente durante los periodos en los cuales el servicio de cafetería se encuentre en operación efectiva, conforme al calendario académico oficial del Colegio Nuestra Señora de Fátima de Manizales.

En consecuencia, durante los periodos de suspensión de la ejecución contractual derivados de los recesos escolares, previamente definidos por la Dirección de Bienestar Social y Familia y formalizados por el supervisor del contrato, no se causará el pago del canon de arrendamiento, ni se generarán obligaciones económicas a cargo del arrendatario asociadas a la operación del servicio, a solicitud del arrendatario.

El valor del canon será liquidado de forma proporcional al tiempo efectivo de prestación del servicio dentro de cada periodo mensual, con base en certificación expedida por el supervisor del contrato, quien verificará la prestación efectiva del servicio. El canon mensual establecido corresponde a un valor de referencia para periodos de operación normal del servicio.

SERVICIOS PÚBLICOS:

El canon de arrendamiento no incluye el valor de los servicios públicos domiciliarios, los cuales estarán a cargo exclusivo del arrendatario durante toda la vigencia del contrato.

Los servicios públicos asociados al funcionamiento del espacio destinado al servicio de cafetería corresponden a energía eléctrica y acueducto, aseo y alcantarillado, los cuales serán liquidados de acuerdo con el consumo real registrado en los medidores internos instalados para dicho espacio.

Teniendo en cuenta que los medidores de la cafetería dependen técnicamente del medidor principal del establecimiento educativo, el procedimiento para el cobro y pago de los servicios públicos será el siguiente:

1. Al inicio de la ejecución del contrato, el supervisor del contrato y el arrendatario realizarán lectura inicial de los medidores internos instalados en el área destinada al servicio de cafetería, dejando constancia escrita de dicha lectura, la cual servirá como punto de partida para la liquidación del consumo de los servicios públicos.
2. El periodo de consumo de los servicios públicos corresponderá al periodo de facturación que emita la empresa prestadora del servicio, de acuerdo con la factura del medidor principal.
3. Una vez el Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales reciba la factura del medidor principal por parte de la empresa prestadora, se procederá a realizar la lectura de cierre del medidor interno correspondiente al área de la cafetería, la cual se efectuará en sitio, en presencia del supervisor del contrato y del arrendatario.
4. Con base en la diferencia entre la lectura inicial y la lectura de cierre, se determinará el consumo real del periodo facturado, el cual será notificado formalmente al arrendatario mediante comunicado escrito, indicando el valor a pagar.
5. El arrendatario deberá cancelar el valor correspondiente al consumo de los servicios públicos dentro del plazo señalado en el comunicado, contado a partir de la fecha de notificación, consignando el valor en la cuenta corriente No. 0801000225 del Banco BBVA – Fondos Especiales Policía Metropolitana de Manizales, y deberá allegar copia del comprobante de pago al supervisor del contrato.

El área destinada para el servicio de cafetería cuenta con medidores internos debidamente instalados y certificados, conforme al siguiente detalle:

Servicio Públicos	NO. medidor interno instalado
Servicio de energía y alumbrado publico	6677429002
Servicio de acueducto, aseo y alcantarillado	531604

Parágrafo 1: Los periodos de facturación no serán divisibles, salvo el primero, cuando la fecha de inicio del contrato no coincida con el inicio del mes calendario. En este caso, el arrendatario pagará el valor proporcional correspondiente a la fracción del mes, previo a la entrega del inmueble.

Nota 1: en caso de Mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al contratista, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, conforme a las definiciones del artículo primero de la Ley 95 de 1890, las partes acuerdan que la policía mediante acto administrativo. Afectará al contratista con multas cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta por 15 días calendarios. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio, competente de conformidad con lo proyecto, en el artículo 6°de la Ley 1150 del 2007.

Nota 2: de conformidad con lo previsto en los artículos. 1592 y 1599 del Código Civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato, incluyendo la del plazo, el contratista pagará a la Policía Nacional, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje. De igual forma, habrá lugar a la aplicación de la cláusula penal pecuniaria por el simple retardo. Para efectos de calcular el monto de incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará en la misma fórmula de estimación del valor contemplada en el literal a de la presente cláusula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la POLICÍA. No obstante, la POLICÍA NACIONAL se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas. En el presente contrato se observará el procedimiento para la imposición unilateral de multas de acuerdo a las leyes 1150 del 2007 artículo 17 y 1474 del 2011, artículo 86 y en los vacíos procedimentales que contengan dichas leyes, se tendrá en cuenta el procedimiento administrativo sancionatorio general previsto en los artículos. 47 y subsiguientes de la Ley 1437 del 2011.

En cumplimiento al instructivo No. 024 cero 24 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre del 2020 "Lineamientos para suscribir contratos del arrendatario de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional}", Numeral 2.2, la lectura de los medidores se hará en el sitio con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario en la fecha de corte programado.

Los pagos realizados por el ARRENDATARIO serán consignados a la siguiente cuenta bancaria:

NOMBRE: POLICIA METROPOLITANA DE MANIZALES
NIT: 900805219-6
NUMERO DE CUENTA: 801000225
BANCO: Banco BBVA
TIPO DE CUENTA: corriente

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 para el centro de costos NUSEFA-MEMAZ	$ 7.548.000,00	100%
Valor total de las entregas	$ 629.000,00	8.33 %
Valor total facturado	$ 629.000,00	8.33 %
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0 %
Valor pagado	$ 629.000,00	8.33 %
Valor pendiente de entrega	$ 6.919.000,00	91,67%

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes:

No. de entrada almacén	Fecha entrada almacén	Valor	No. documento SILOG
N/A	N/A	N/A	N/A

5 **RECOMENDACIONES,** hasta el momento el contrato se ha desarrollado sin ningún contratiempo.

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. _____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma_____
Mayor, **YINNEYDI JULIETH ABELLO ACOSTA**
Rector Colegio Nuestra Señora de Fátima
Supervisor Aceptación de oferta No. PN MEMAZ No. 91-1-30001-26.
Correo electrónico: memaz.nusefa-re@policia.gov.co