GS-2025- 001689 **- ESCER 20.1**

La Estrella Antioquia, 07 de marzo 2025

Señor coronel
MARCO ALEXANDER MILLÁN SÁNCHEZ
Director de Educación Policial (E)
Transversal 33 No 47ª – 35 Sur
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato de arrendamiento 80-1-30092-24

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ **O FINAL** __

Periodo del informe de supervisión

Desde	**22/01/2025**		**Hasta**	**21/02/2025**

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-2024-017296-DIEPO del 22/11/2024, el señor capitán VICTOR MANUEL MENDOZA NÚÑEZ, obrando en calidad de Jefe de Contratos de la Dirección de Educación Policial nombró como supervisor del contrato 80-1-30092-24 al Teniente YEISON DANILO GIL OCAMPO, comandante de compañía.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 2**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 22/11/2024 y el 21/12/2024, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-000506-ESCER del 23/01/2025.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 22/12/2024 y el 21/01/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-001501-ESCER del 27/02/2025

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	80-1-30092-24
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO"
Contratista	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Representante legal	No aplica
Valor inicial del contrato u orden de compra	QUINCE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL CIENTO SESENTA Y NUEVE PESOS CON CUARENTA Y CUATRO CENTAVOS ($15.630.169,44)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	QUINCE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL CIENTO SESENTA Y NUEVE PESOS CON CUARENTA Y CUATRO CENTAVOS ($15.630.169,44)
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 y la suscripción del acta de inicio, documentos los cuales deben ser publicados en SECOP II
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	22/11/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	22/11/2025
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:

1) Mediante correo electrónicoCorreo Nro. 010 / ARACA-AGRUP y llamadas telefónicas se tomó contacto con el arrendatario el cual envío las consignaciones de los pagos del canon de arrendamiento

2) Mediante comunicación oficial GS-2025-000857-ESCER de fecha 03/02/2025 se le solicito el pago de los servicios públicos de energía.

3) Mediante correo electrónico No. 011 / ARACA-AGRUP de fecha 20/02/2025 se solicita al arrendatario enviar Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales.

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1) Cumplir con el objeto contractual.	si	Si viene cumpliendo con lo establecido en el presente contrato
2) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	si	No a presentado dilataciones ni trabas en le ejecución del contrato
3) Responder en los plazos que la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	si	Cumple en los tiempos establecidos
4) Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	Si	El arrendatario cumple con las prestaciones establecidas en la normatividad colombiana Mediante planilla 1069538705
5) Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.	si	Envío a la Dirección de Educación Policial la garantía
6) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	Si	El arrendatario cumple con o establecido en el presente contrato
7) No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	Si	El arrendatario cumple con o establecido en el presente contrato
8) Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto.	Si	El arrendatario ha cumplido con las especificaciones técnicas requeridas en el presente contrato
9) Cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.	Si	Cumple a cabalidad con las buenas prácticas contractuales
10) Brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle).	Si	El contratista ha tenido reuniones con el personal de empleados a los que les ha hablado sobre las buenas prácticas a tener en cuenta sobre impacto ambiental.

11) Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de cafetería.	Si	El arrendatario a estado presto a cualquier sugerencia realizada por parte de la Dirección de Educación Policial
12) Restituir el bien inmueble a la terminación del plazo, o de sus prórrogas si las hubiere.	Si	El arrendatario se compromete a realizar la respectiva entrega en óptimas condiciones del inmueble al término del presente contrato
13) Restituir los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	El arrendatario se compromete a realizar la respectiva entrega en óptimas condiciones de los elementos a término del presente contrato
14) Destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de cafetería.	SI	Cumple con el objeto del contrato
15) Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de cafetería, en la forma en que se describe en las "CONDICIONES TÉCNICAS".	SI	Cumple con las personas establecidas para la atención prestada al publico
16) Cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del ARRENDATARIO en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.	Si	El arrendatario cumple con las prestaciones establecidas en la normatividad colombiana Mediante planilla 1069538705
17) Mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados.	Si	El arrendatario cumple con el aseo en óptimas condiciones de las instalaciones
18) Cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.	Si	El arrendatario cumple con lo establecido en el artículo 567 de la ley 9 de 1979
19) Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.	Si	Cumplen con las políticas de salubridad en la preparación y venta de alimentos
20). Responder por los accidentes, lesión y/o fallecimiento de sus empleados durante la prestación de los servicios en el inmueble arrendado.	Si	El arrendatario cumple con la afiliación a ARL y demás prestaciones de sus empleados
21) Cancelar el valor de los consumos que por servicios públicos se generen en el inmueble durante la vigencia del contrato. El supervisor del contrato, en asocio con el ARRENDATARIO y el profesional respectivo, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.	Si	Cumplió con los pagos establecidos de energía
22) Enviar copia mensual al supervisor del contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.	Si	Envía mensual el pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales
23) Realizar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito de la Dirección de Educación Policial, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro. En este caso se obliga a	Si	No ha realizado ninguna modificación ni reparación locativa

entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar indemnización.		
24) Pagar el valor del canon de arrendamiento en los términos dispuestos en el presente contrato. No obstante, el incumplimiento del plazo 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.	Si	El arrendatario a realizado el pago del canon de arrendamiento
25) Entregar copia del recibo de pago de los servicios públicos que se causen durante la vigencia del contrato al supervisor.	Si	Envía los soportes mensuales del canon de arrendamiento y servicios públicos
26) No utilizar niños, niñas y adolescentes para la prestación del servicio, salvo las excepciones previstas en la Ley.	Si	Todo el personal es mayor de edad
27) Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.	Si	Destina una lista de precios visibles para el publico
28) Prohibir el expendio y consumo de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.	Si	En el establecimiento no se consume ni se comercializan bebidas embriagantes
29) Acatar las sugerencias y recomendaciones que realice el supervisor del contrato, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.	Si	Acatado las recomendaciones y sugerencia realizadas por el supervisor del contrato
30) Como es un contrato de medios el oferente deberá adelantar las gestiones necesarias para lograr el objeto del contrato.	Si	Cumple con lo establecido en el objeto del presente contrato

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO:		
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) 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	Certificado de manipulación higiénico sanitaria de alimentos de las dos empleadas
La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los servicios de restaurante y cafetería	SI	Cumplen con las condiciones necesarias para la atención a la población estudiantil.

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 arrendatario realiza un contrato directamente con los empleados, por lo anterior no tienen ninguna vinculación con la policía nacional
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 arrendatario ha suministrado la información del personal que trabaja en el local y no se ha producido ningún cambio
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 de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.	si	El señor arrendatario cumple con los documentos exigidos de los empleados como lo es la hoja de vida de las dos empleadas con sus respectivos exámenes médicos.
El servicio de cafetería se realizará en los horarios de lunes a domingo de 07:00 a 18:00 horas incluyendo festivos.	SI	El señor arrendatario cumple con los tiempos establecidos de acuerdo al presente contrato, de acuerdo a las sugerencias realizadas por el supervisor.
El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme la cual debe incluir: - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	Cumplen con la dotación por parte de la empresa anexando planilla 
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; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea	SI	Se realiza informe de actividades a la dirección de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo
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	SI	El arrendatario cumple con las prestaciones establecidas en la normatividad colombiana Mediante planilla 1069538705

llegar el formato de estudio de seguridad.

El costo de los servicios de restaurante y cafetería se establecerá de acuerdo con los precios cotizados a continuación:

Ítem	Producto	CAFYRI (CAFETERIAS Y RESTAURANTES INSTITUCIONALES)- BOGOTÁ D.C.-FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
	PANADERIA	
1	Pan leche	1.500,00
2	Pan de maíz	1.500,00
3	Pan de queso	1.500,00
4	Croissant	3.000,00
5	Pan salchicha	1.500,00
6	Pan con queso	1.500,00
7	Pan agridulce	1.500,00
8	Pan de chocolate	2.000,00
9	Pan crema	2.000,00
10	Pan pizza	2.500,00
11	Milhoja	3.500,00
12	Buñuelo	2.500,00
13	Pandebono	3.000,00
14	Almojábana	3.000,00
15	Pastel hojaldrado	4.000,00
16	Rollo	3.500,00
17	Churro	2.500,00
18	Palito de queso horneado	3.500,00
19	Donas	4.000,00
20	Porción de torta	2.000,00
21	Porción de postre	4.000,00
22	Peras	2.000,00
	DESAYUNO	
23	Desayuno sencillo (arroz, huevos, pan, arepa y bebida)	8.500,00
24	Desayuno completo (arroz, huevos, pan, arepa y bebida) más carne	14.000,00
25	Desayuno completo con calentado	14.000,00
26	Chorizo con arepa	6.000,00
27	Arepa con quesito	4.000,00
	FRITOS	
28	Pastel de puro pollo	4.500,00
29	Pastel de papa y pollo	4.000,00
30	Empanadas	3.500,00
31	Empanada ranchera	3.500,00
32	Empanada de carne	3.500,00
33	Papa rellena	4.000,00
34	Torta de carne	5.000,00
35	Pastel mixto	4.500,00
36	Palito de queso frito	3.500,00
37	Panzerotti	4.200,00
38	Arepa de queso	4.000,00
39	Torta de pescado con arepa	5.000,00
40	Milanesa de pollo con arepa	5.000,00
41	Arepa huevo	4.000,00
	ALMUERZOS	
42	Menú del día (con sopa-jugo)	14.000,00
43	Menú especial	18.000,00
44	Porción de sopa	4.500,00
45	Porción de arroz	2.000,00
46	Porción de papas	3.500,00
47	Porción de ensalada	2.500,00
	PLATOS A LA CARTA	
48	Churrasco 250 gramos	20.000,00
49	Punta de anca 250 gramos	25.000,00
50	Trucha 300 gramos min	25.000,00
51	Tilapia 300 gramos min	25.000,00
52	Pechuga plancha 250 gr	20.000,00
	COMIDAS RAPIDAS	
53	Hamburguesa sencilla	10.000,00
54	Hamburguesa especial	16.000,00
55	Hamburguesa sencilla en combo	13.000,00
56	Hamburguesa especial en combo	19.000,00
57	Perro sencillo	7.000,00
58	Perro especial	12.000,00
59	Perro sencillo en combo	10.000,00
60	Perro especial en combo	15.000,00
61	Perra (perro caliente con tocineta)	12.000,00
62	Salchipapa tradicional	8.500,00

SI

Cumple con los precios establecidos en el contrato

63	Salchipapa con pollo	12.000,00
64	Chuzo de pollo o cerdo	13.000,00
65	Picada mediana	15.000,00
66	Picada grande	20.000,00
67	Choripapas	12.000,00
68	Arepa con carne desmechada	8.000,00
69	Patacón con carne desmechada	8.000,00
70	Maicitos con pollo o carne	12.000,00
	BEBIDAS	
71	Agua pet 420 ml	2.000,00
72	Agua pet 600 ml	2.500,00
73	Agua litro	3.200,00
74	Agua bolsa 360 ml	1.000,00
75	H2O pet 600 ml	3.500,00
76	Alpin bolsa 200 ml	2.500,00
77	Aromática 7 Oz	1.500,00
78	Café con leche 7 Oz	2.000,00
79	Capuchino 7 Oz	3.500,00
80	Chocolate Taza	3.000,00
81	Coca cola 400 ml	3.500,00
82	Coca cola 250 ml	2.500,00
83	Gaseosa Postobón 350 ml	2.500,00
84	Gaseosa Postobón 250 ml	2.000,00
85	Gatorade 500 ml	5.000,00
86	Jugo del Valle 400 ml	3.500,00
87	Malta 330 cm	3.000,00
88	Malta 200 cm	2.200,00
89	Milo caliente 13 Oz	5.000,00
90	Milo frio 13 Oz	5.000,00
91	Tutti fruti botella 350 ml	2.500,00
92	Yogo 200 g	2.500,00
93	Té botella 300 ml	2.500,00
94	Té botella 500 ml	3.500,00
95	Leche vaso	2.000,00
96	Yogurt	3.300,00
	PAQUETES	
97	Arequipe 30 g	2.200,00
98	Bocadillo veleño	1.200,00
99	Boliqueso 21 g	2.200,00
100	Cheess tres 54 g	2.000,00
101	Chitos	2.500,00
102	De todito 45 g	3.500,00
103	De todito 255 g	8.500,00
104	Doritos 190 g	8.500,00
105	Doritos 38 g	3.200,00
106	Galleta Festival 4 un	1.200,00
107	Galleta Festival 6 un	1.700,00
108	Galleta Club Social	1.500,00
109	Galleta wafle	1.000,00
110	Gansito	2.200,00
111	Golosa	2.500,00
112	Maní moto	2.000,00
113	Chokis	2.000,00
114	Rosquitas	2.500,00
115	Zucaritas	2.000,00
116	Chocolatina 12 g	1.200,00
117	Chocolatina 18 g	2.000,00
118	Chocolatina 100 g	3.500,00
119	Chocoramo	2.700,00
120	Galleta chokis	2.000,00
	OTROS PRODUCTOS	
	PAQUETES	
121	Galletas Milo	2.000,00
122	Galletas Oreo X 4	1.500,00
123	Galletas Craqueñas	1.500,00
124	Galletas Rondallas	1.200,00
125	Choclitos	2.200,00
126	Galas	2.500,00
127	Cheetos	2.200,00
128	Tostacos	2.500,00
129	Brownie	4.200,00
130	Torta María Luisa	2.500,00
131	Crispetas	2.500,00
132	Maicitos	2.500,00
133	Plátanos verdes y maduros	3.000,00
	DULCES	
134	Ping Pong	1.000,00
135	Mix	2.000,00
136	Maní con pasas	3.000,00
137	Maní dulce	2.500,00
138	Choco dis	2.500,00
139	Chocolatina Beanchi	2.000,00

140	Chocolatina Muu	2.000,00		
141	Chocolatina Jet	1.200,00		
142	Chocolatina Jumbo Mini	1.500,00		
143	Chocolatina Jumbo mediana	3.500,00		
144	Chocolatina kit	2.200,00		
145	Chocolatina Jumbo mix	3.800,00		
146	Gomitas	3.500,00		
147	Nucitas	1.200,00		
LIQUIDOS				
148	Cocacola pet	3.500,00		
149	Gatorade	5.000,00		
150	Aloe vera	4.000,00		
151	Té botella plástica	3.500,00		
152	Tampico	1.500,00		
153	Avena en bolsa	2.800,00		
154	Avena tarro	4.500,00		
155	Alpin	2.500,00		
156	Café Perico 9 onzas	1.500,00		

Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar al grupo de contratos y de acuerdo al objeto del contrato.

Nota 2. El arrendatario deberá mantener el listado de precios en un lugar visible al público.

El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado	SI	Cumple con los productos de calidad verificación a través de informe de actividades
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 arrendatario mantiene las instalaciones en perfecto orden y limpieza
El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en la Resolución 604 de 1993 del Ministerio de Salud y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	Cumple con las medidas sanitarias e higiénicas
El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	Cumple con la separación de los residuos de acuerdo a las condiciones que establece el contrato
El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	Mantienen los equipos de refrigeración aseados en organizados conservando la higiene en el lugar
El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento de la cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo	SI	El arrendatario se comprometió a realizar las reparaciones necesarias a que allá lugar en caso de ser necesaria

responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.		
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 y que no deben hacer parte del comedor.	SI	Cumple mediante certificado No. 10-046-00007914 empresa de fumigación al instante SAS del 17 de febrero de 2025
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	Diariamente se realiza la respectiva limpieza con soluciones desinfectantes
En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán junto al sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	Cumplen con las condiciones de aseo e higiénicas y sanitarias
MATERIAS PRIMAS • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar Descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). • Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	Cumplen con las condiciones de cadena de enfriamiento y tiempos de manipulación de alimentos para garantizar alimentos frescos y saludables
El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	Cumple con los productos establecidos de primera calidad
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, a excepción de las frutas frescas, deberán tener marca. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sa26nitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la	SI	Cumple con los productos y la marcación

ejecución el arrendatario se compromete con la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo Policial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores		
EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. • Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. ASEO Y LIMPIEZA MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	SI	Todos los equipos y utensilios fueron suministrados por el arrendatario
DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos. El arrendatario se compromete a devolver a la terminación del plazo de ejecución del contrato y/o prórroga, en caso de suscribirse, 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 de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	Si	se recogen de acuerdo a lo establecido por el sistema de gestión ambiental separación de residuos en la fuente
El arrendatario se compromete a devolver a la terminación del plazo de ejecución del contrato y/o prórroga, en caso de suscribirse, el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de	SI	Se compromete a realizar la entrega de los elementos entregados por parte de la escuela

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 de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo 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 arrendatario ha cumplido con las recomendaciones realizadas
El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.	Si	Pago en los tiempos establecido lo servicios públicos
El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, sin costo alguno para la Institución.	Si	No se han realizado ningún tipo de mantenimiento por lo que no es necesario teniendo en cuenta que están recién adquiridos
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.	Si	El arrendatario a suministrados los equipos requeridos para la prestación del servicio
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	Si	Los horarios son coordinados con el supervisor y el jefe de seguridad física de las instalaciones
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	Si	cuenta con extintores los cuales están ubicados en una parte visible del local
El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	Si	El arrendatario no vende bebidas embriagantes dentro de las instalaciones de la escuela
El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT	Si	Mantiene el RUT en un lugar visible
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, 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	El arrendatario cuenta con una carpeta con toda la documentación de afiliaciones del personal de empleados
Los integrantes de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	Si	Se realizan actividades por parte de plana mayor sin ningún inconveniente
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 y Protección Social del municipio de La Estrella (Antioquia) o la entidad que haga sus veces.	Si	Al momento no se ha contado con ninguna visita programada por parte de la secretaria de salud de La Estrella.
Generación de residuos orgánicos. Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 f). "*Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales*."	Si	Los residuos son separados y llevados al punto de acopió de la escuela don de posteriormente se recogen por autoridades competentes del municipio de La Estrella
El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. El arrendatario tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; el arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea	Si	El personal cumple con la certificación de acuerdo a los parámetros exigidos por el ministerio de educación

portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipuladòr de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.		
El oferente certificara, que Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.	Si	El arrendatario cumple con lo establecido de acuerdo con los aportes a sistema de seguridad social

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

- Durante el primer pago del canon de arrendamiento, el arrendatario presento mora por 26 días la cual posteriormente realizo consignación del canon de arrendamiento mediante consignación No. 2959998 de fecha 26/12/2024 por un monto de $ 1.302.514,12, y posteriormente paga los intereses mediante consignación No. 2525428 de 22/01/2025

AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (93) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (272) días calendario para que finalice el plazo de ejecución inicial.

3 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de un millón trescientos dos mil quinientos catorce pesos y doce centavos ($1.302.514,12) moneda corriente, en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única.

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 principal 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 arrendamiento, 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 contrato o empresas prestadores de servicios, los tramites y costas serán asumidas por la Unidad de Policía dueña de la necesidad.*"

Nota 1: el servicio de energía eléctrica se determinará 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 energía eléctrica por la cantidad de kilovatios consumidos en el periodo 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 2: en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela los servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas; el primero, porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA; y segundo, en la unidad no hay instalación de redes para el suministro de gas.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:
NOMBRE BENEFICIARIO: Dirección de Educación Policial.
N.I.T.: 900.373.379-0.
CUENTA Nro.: 110-018-16886-4 - Fondos Especiales - código del convenio 6028.
TIPO DE CUENTA: Corriente.
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.

Se indica que, para efectuar pagos por concepto de canon de arrendamiento, se debe solicitar la orden de consignación a la oficina de Tesorería de la Dirección de Educación Policial antes del día primero de cada mes.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

Respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código del convenio 6028.

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios carreará 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: Dirección de Educación Policial.
N.I.T.: 900.373.379-0.
CUENTA Nro.: 110-018-16886-4 - Fondos Especiales - código del convenio 6028.
TIPO DE CUENTA: Corriente.
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

a. Balance general de pagos y entregas del contrato inicial sin prorroga

	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato	$ 15.630.169,44	100%
Valor total de las entregas	$ 3.907.542,36	24,99%
Valor total facturado	$ 3.907.542,36	24,99%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 1.302.514,12	8,33%
Valor pendiente de entrega	$ 11.722.627,08	74,97%

NOTA: El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario 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

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 Dirección de Educación Policial recibe ingresos. en este sentido a continuación se relacionan los pagos realizados por el arrendatario del espacio físico.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

Nro. DE PAGOS	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	2959998	26/12/2024	$ 1.302.514,12	22/11/2024 al 21/12/2024
02	3308324	30/12/2024	$ 1.302.514,12	22/12/2024 al 21/01/2025
03	2932563	30/01/2025	$ 1.302.514,12	22/01/2025 al 21/02/2025
VALOR				

PAGO INTERESES DE MORA

Nro. DE PAGOS	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR INTERÉS	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	2525428	22-01-2025	$ 169.326,84	27/11/2024 al 25/12/2024
VALOR				

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

Nro. DE PAGOS	Nro COMUNICACIÓN Y FECHA DE NOTIFICACIÓN	No COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO CONSUMO
01	GS-2025-000024-ESCER del 02/01/2025	2485785	02/01/2025	103.022,00	22/11/2024 al 31/12/2024
02	GS-2025-000857-ESCER del 03/02/2025	2752804	07/02/2025	120.412.00	01/01/2025 al 31/01/2025

Los servicios de agua potable y gas no se pagan teniendo en cuenta que no se cuenta con el servicio en la escuela de policía Carlos eugenio restrepo.

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

No aplica

4 RECOMENDACIONES

No aplica

5 CONCLUSIONES

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

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

Atentamente,

Firma_____

Teniente **YEISON DANILO GIL OCAMPO**
Comandante de Compañía
Supervisor Contrato No. 80-1-30092-24
Correo electrónico: yeison.gilo@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3106270042

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
ÁREA ACADÉMICA

No. GS-2025-000857 -ESCER

La Estrella, 03 de febrero de 2025

Señor
FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Arrendatario cafetería
La Estrella, Antioquia

Asunto: solicitud pago servicios públicos

En atención al contrato 80-1-30092-24, celebrado entre la Dirección de Educación Policial y el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ, cuyo objeto es el "Arrendamiento de un local con un espacio físico de ochenta y dos metros cuadrados (82 m2) para el servicio de cafetería destinado al personal uniformado, no uniformado y demás personal flotante que visite las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo"; según lo expuesto me permito informar que para el mes de **ENERO** del presente año, se deberá realizar el pago de los servicios públicos domiciliarios del espacio en mención, por concepto de (*Energía*) el valor de **$ 120.412,00, (ciento veinte mil cuatrocientos doce pesos M/L),** según lecturas, así:

Cálculo para el consumo de energía mensual o proporcional según corresponda				
Soporte documental	**Periodo de cálculo de medida consumo**	**Medida de KWH**	**Costo KWH/mes – Factura EPM período**	**Costo total KW promedio mes – Factura EPM**
Cálculo con base en el recibo de energía	Primer día del período **01/01/2025** Último día del período **31/01/2025**	164	$ 734,220	$ 120.412,00
Totales	**31 días**	**164**	$ 734,220	**$** 120.412,00

Se les recuerda a los señores arrendatarios que el **pago debe ser los primeros 5 días de cada mes a la cuenta corriente del Banco Popular No. 110-018-16886-4 – Fondos Especiales – código convenio 6028**. Una vez realizada la consignación por el valor exacto del consumo relacionado, se deberá enviar el soporte a la Jefatura Administrativa y al supervisor del contrato, con el fin de realizar el seguimiento de estos pagos.

Atentamente,

Teniente **YEISON DANILO GIL OCAMPO**
Supervisor Contrato 80-1-30092-24

Elaboró: TE Yeison Danilo Gil Ocampo
ESCER-EVCAL

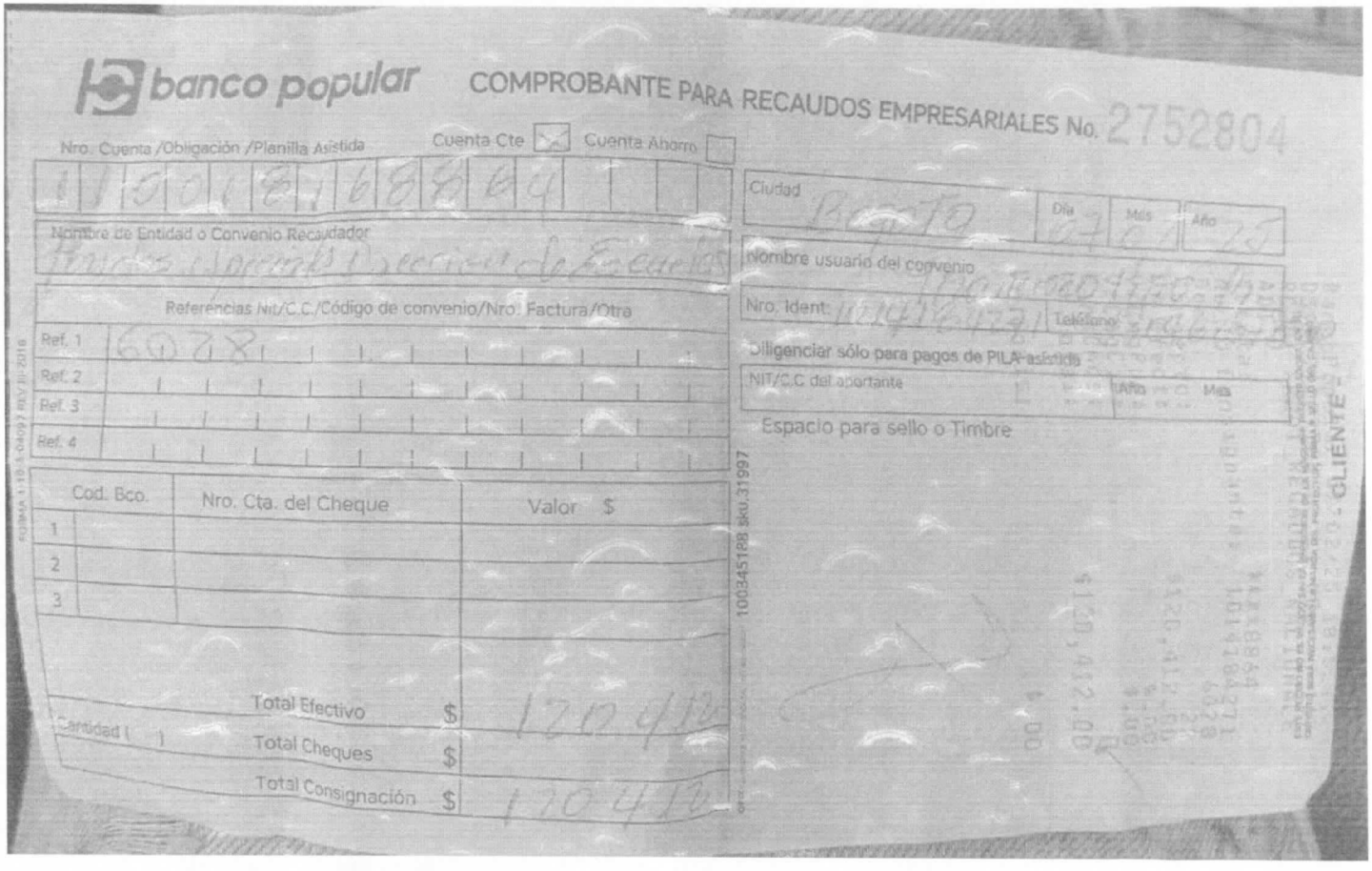
Revisó: TE Yeison Danilo Gil Ocampo
ESCER-EVCAL

Fecha de elaboración: 03/02/2025
Ubicación: Disco C/: 2025/ oficios salidos

Calle 81 Sur 66-180- La Estrella
Teléfono: 3194931833
escer.araca@.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

Pago servicios públicos



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2752804

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida

Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

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

Ref. 1 6078

Ref. 2

Ref. 3

Ref. 4

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
3		

Total Efectivo $ 120.410

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 120.410

Ciudad

Día Mes Año

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident. Teléfono

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante Año Mes

Espacio para sello o Timbre

100345128 sku:31997

CLIENTE

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2932563

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

11001816896 4

Ciudad: Sabaneta | Día: 30 | Mes: 01 | Año: 2025

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Dirección Nacional de Escuelas

Nombre usuario del convenio: [illegible]

Nro. Ident: 1014184271

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

Ref. 1	60288
Ref. 2	22 Mensualidad
Ref. 3	Diciembre
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante:

Espacio para sello o Timbre

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo $	1'302.514,12
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	1'302.514,12

FORMA 1-10-3-04097 REV 08-2016

100345188 sku.31997

- CLIENTE -
BancoPopular.ar 30/01/25 10:57:14
21 [illegible]
RC201 NR201_RECAUDOS_NACIONALE
Cuenta: ****8864
No Id Consignante: 1014184271
Bco: 60028
Concepto: 22
Vr Efectivo: $1,302,514.12
Vr Cheques: $.00
Vr Otros: $.00
Vr Total Consignado: $1,302,514.12
Cantidad: 0
$.00

Simple

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2025-02-21, 12:53:42 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 1069538705

Periodo Cotización: enero de 2025 **Periodo Servicio:** febrero de 2025

PAGADO 21/02/2025

DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ		
Documento	CC1014184271	**Dirección**	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3046237520
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	5	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

I. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
1059913956	DIANA LORENA LOAIZA MANRIQUE	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF04) COMFAMA	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
1110596490	SANTOS MANUEL ALVAREZ VERA	01	00	X																0	15	15	15	15	(230201) PROTECCION	$ 711.750	$ 113.900	(EPS005) EPS SANITAS	$ 711.750	$ 28.500	2,436	$ 711.750	$ 17.400	(CCF04) COMFAMA	$ 711.750	$ 28.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 188.300
1216726805	LUZ DANYELLY ORTIZ BLANDON	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS010) EPS SURA	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF04) COMFAMA	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
51550703	NELCY MARIA RODRIGUEZ	01	03																	0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF21) CAFAM	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 148.700
1073[illegible]099	GENESIS MARIA GALLARDO CARRASCO	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS010) EPS SURA	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF04) COMFAMA	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500

III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 4.982.250	$ 6.405.750	$ 6.405.750	$ 6.405.750	$ 797.300	$ 256.500	$ 156.200	$ 256.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.466.500	$ 3.500	$ 1.470.000

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

¡El Poder de lo SIMPLE!

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

FUMIGACIONES
AL INSTANTE S.A.S.
ACCIÓN Y CONTROL

NIT: 901430872
Fumigaciones al instante S.A.S
Fumigacionesalinstantesas@gmail.com
Calle 56 # 41 51
PBX: 501 8934

CERTIFICA

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE
CEPEA No.10-046-00007914

CAFETERIA Y RESTAURANTE DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREO (ESCER)

Dirección: CALLE 81 SUR # 66-180 LA ESTRELLA

Se expide en Medellín Antioquia a los 17 días del mes de febrero de 2025 el siguiente certificado se expide como constancia.

De que se llevó a cabo control integrado de plagas del establecimiento comercial, con las siguientes especificaciones.

PLAGAS	PRODUCTO	
CONTROL INSECTOS RASTREROS	MURDER GELFIPRON	RGSP-0000-010 RGSP-356-2016

RECOMENDACIONES: Realice adecuada limpieza y desinfección de equipos, superficies y ambientes, evite dejar alimentos Expuestos, basura y orgánicos dentro del establecimiento, esto garantiza una mayor efectividad del producto aplicado.

TECNICO DE CONTROL DE PLAGAS
Cristina Zapata

FUMIGACIONES AL INSTANTE S.A.S NIT: 901430872