No. 002614 **ESREY - COAGR. 20.1**

Santa Rosa de Viterbo, 10 de marzo de 2025

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

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 58-1-30004-25

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01/02/2025**	**Hasta**	**28/02/2025**

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 la señora Teniente Coronel RUBY LEONOR PINZÓN PINZÓN obrando en calidad de Directora de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez", nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Comisario ORLANDO ANTONIO AGAMEZ POLANCO Mando del Nivel Ejecutivo de Comando de la Escuela de Policía Rafael Reyes.

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

2. **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 0**

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato 58-1-30004-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN ÁREA DE 152.14 M2, DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y FRUTERÍA EN EL EDIFICIO PRINCIPAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.
Contratista	LUIS EDUARDO ANGULO AMADO CC. 19.475.264 de Bogotá
Representante legal	LUIS EDUARDO ANGULO AMADO CC. 19.475.264 de Bogotá
Valor inicial del contrato u orden de compra	EL VALOR TOTAL ESTIMADO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO ES LA SUMA DE OCHO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS ($8.882.856) M/CTE CON IVA INCLUIDO, CON PAGOS MENSUALES ANTICIPADOS POR LA SUMA DE SETECIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS ($740.238) M/CTE con IVA INCLUIDO.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	NO APLICA
Valor total del contrato u orden de compra	EL VALOR TOTAL ESTIMADO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO ES LA SUMA DE OCHO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS ($8.882.856) M/CTE CON IVA INCLUIDO, CON PAGOS MENSUALES ANTICIPADOS POR LA SUMA DE SETECIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS ($740.238) M/CTE con IVA INCLUIDO.
Plazo de ejecución inicial	01/02/2025 AL 31/01/2026 Doce (12) meses, contados a partir de la aprobación de la garantía única, fecha en la que se suscribirá el acta de inicio.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	01 de febrero de 2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	31 de enero de 2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica

Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

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

Se realizó acta de inicio No. 000234- SUDIE - COAGR del 31 de enero del 2025, la cual trata de la reunión de trabajo entre el supervisor y el arrendatario para dar inicio al Contrato No 58-1-30004-25 cuyo objeto es "arrendamiento de un espacio con un área de 152.14 m2, destinado para el funcionamiento de una cafetería y frutería en el edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes".

1.1 Acciones adelantadas:

FEBRERO 2025

- Mediante consignación No. 2679448 de 07/02/2025, el contratista canceló el valor de SETECIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($740.238,00) M/CTE, por concepto de arriendo mes de febrero.

- Mediante comunicado oficial número GS-2025-002424-ESREY se notifica al señor LUIS EDUARDO ANGULO AMADO el valor a cancelar de servicio de energía.

- Mediante consignación No. 3312551 de 11/03/2025 el contratista canceló el valor de cincuenta y cuatro mil quinientos veinte pesos ($54.520) correspondiente al consumo de servicios públicos de energía.

- Mediante correo electrónico No. 001 del 10/03/2025, se envía informe de supervisión para revisión del señor Capitán EDILSON ALBERTO CASTRILLÓN MARÍN Jefe Asuntos Jurídicos ESVEL, logrando respuesta positiva para radicar el documento mediante correo esvel.asdis@policia.gov.co

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Cumplir cabalmente con las obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social	SI	PERIODO | PENSIÓN/ COLPENSIONES | 02/2025

Integral (salud, pensión y riesgos laborales, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable en cumplimiento a la (Ley 100 de 1993). Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de las planillas de pago de salud, pensión y riesgos de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada.		SALUD/ SALUD TOTAL: 02/2025 ARL/ SURA: 02/2025 Nro. DE SOPORTE: 4588026527 FECHA PAGO PLANILLAS: 28/02/2025 Nro. TRABAJADORES: 1
Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por si o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección de la Escuela de Policía Rafael Reyes y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado con previo cumplimiento a lo demás señalado en el anexo técnico.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
No realizar ninguna modificación al contrato sin autorización del supervisor del contrato ni del ordenador del gasto.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión

En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el CONTRATISTA deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento y el valor del servicio público de acuerdo a lo estipulado en las condiciones técnicas del contrato.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
No podrá subarrendar, ceder vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Usar el área arrendada según los términos del contrato.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Respecto al manejo adecuado y la recolección de basura deberá seguir las instrucciones de la Escuela y lo establecido en las condiciones técnicas.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Permitir las inspecciones del inmueble que disponga la Dirección de la Escuela a quien este delegue con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Cumplir durante la ejecución del contrato con la condiciones y obligaciones frente a los diferentes sistemas que La Policía Nacional y la Escuela de Carabinero de Vélez han adoptado tales como: Sistema de Gestión Ambiental, Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Sistema de Seguridad en la Información, con el fin de mitigar cualquier tipo de riesgo o incumplimiento a los mismos.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Buenas prácticas en materia ambiental señaladas en las condiciones técnicas del presente estudio previo.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Cumplir con las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y las demás señalas en el anexo de las condiciones técnicas.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión

Desarrollar sus actividades, dentro de la Escuela, en los horarios autorizados y preestablecidos por la misma.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Brindar buen trato al personal en la atención.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión
Las demás que se desprendan del normal desarrollo del contrato.	SI	A la fecha no hay observaciones para plasmar en la supervisión

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th><th>CUMPLE</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>1</td><td>DESTINACIÓN ESPECIFICA DEL INMUEBLE:
El inmueble dado en arrendamiento denominado casino de suboficiales, será destinado única y exclusivamente para la venta de: Productos de panadería, confitería, paquetería, dulces, galletería, lácteos, bebidas calientes y frías, frutería, heladería y comidas rápidas.</td><td>SI</td><td>En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas</td></tr>
<tr><td>2</td><td>DESCRIPCIÓN Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE:
El lugar de ubicación del inmueble denominado local casino de suboficiales, que cuenta con un área 152,14 m², se encuentra ubicada en el primer piso del edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes ubicada en la carrera 2 No 8 – 98 barrio centro del municipio de Santa Rosa de Viterbo. Nro. de registro SAP/SILOG: 800407000000000003399688, de acuerdo al formato de avalúo para bienes inmuebles código: 2BS-FR-0033, fecha 06/11/2023 versión: 2.</td><td>SI</td><td>En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas</td></tr>
<tr><td>3</td><td>FORMA DE PAGO OBLIGACIONES:
CANON ARRENDAMIENTO:
El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana el valor mensualizado del contrato, correspondiente a SETECIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS ($740.238) M/CTE con IVA INCLUIDO, por concepto de canon de arrendamiento.
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>PLAZO DE EJECUCIÓN</th><th>VALOR AVALÚO DE RENTA IVA INCLUIDO</th><th>VALOR MENSUALIZADO CON AUMENTO IPC</th><th>VALOR TOTAL DEL CONTRATO INCLUIDO IVA</th></tr>
<tr><td>1</td><td>ESREY</td><td>El arrendamiento de un espacio de 152.14m2, destinado para el funcionamiento de una cafetería y frutería en el edificio principal de la Escuela de Policía Rafael Reyes”</td><td>12 MESES</td><td>$ 703.648</td><td>$740.238</td><td>$8.882.856</td></tr>
</table>
• Se establece que los pagos son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los</td><td>SI</td><td>En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas</td></tr>
</table>

meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda.

SERVICIOS PÚBLICOS:

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

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

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

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

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

TIPO CUENTA: Corriente
NUMERO CUENTA: 11054000026-2
Recaudo Código 1 (Arrendamiento)
Recaudo Código 2 (Servicios públicos)
BANCO: Banco Popular.
Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez

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

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

No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreara un interés

	del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo. El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).		
4	**CAPACIDAD OPERATIVA:** El proponente deberá contar con capacidad económica (evaluación económica) representada en su solvencia que le permitan abastecerse de los bienes y productos que se requieran suministrar de manera permanentemente mediante el espacio que se entrega en arrendamiento. De igual forma con la capacidad técnica (logística) y de recurso humano suficiente para prestar el servicio, dando cumplimiento a suministrar productos relacionados y autorizados de acuerdo al objeto del proceso, a los precios sugeridos acordes al mercado, los cuales se ofertarán de manera permanente. Al igual que contar el mobiliario (sillas y mesas) para la atención del público. El proponente deberá certificar que cuenta con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de cafetería y frutería, en el espacio que se entrega en arriendo, así mismo que dispone de la capacidad operativa, equipo logístico, maquinaria, y personal necesario para realizar los diferentes servicios, estando en la capacidad de incrementarlas, ya sea en cantidad o en calidad, de acuerdo a las exigencias del personal que requiere el servicio, así mismo, garantizar la disponibilidad de personal para la atención oportuna y eficiente del personal profesional, docentes y no uniformados. El oferente deberá certificar que cuenta con el equipo logístico necesario para prestar el servicio tal como: sillas, mesas, vitrinas estantes, exhibidores, neveras y equipos necesarios para las bebidas como dispensadores y/o cafeteras. Así mismo y con con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollará las actividades propias del servicio deberán contar con mínimo dos funcionarios de manera permanente, sin embargo, si por el aumento de población de la escuela se hace necesario tener más personal para la atención, el contratista se compromete a atender y tener la disponibilidad de personal en las instalaciones modificando los horarios de atención de acuerdo con el requerimiento por parte del supervisor.	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
5	**HORARIOS:** **1. ATENCIÓN PUBLICO:** El arrendatario deberá garantizar el servicio de la cafetería en el siguiente horario: ➢ Lunes a domingo de 07:00 horas a 18:00 horas. ➢ El proponente se compromete a atender en los horarios establecidos y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo, etc.) **2. INGRESO PROVEEDORES:** El horario para el ingreso de elementos, productos y proveedores será de lunes a viernes de 8:00 am a 11:00 am bajo la supervisión y autorización del personal de seguridad de las instalaciones, permitiendo la revisión de los vehículos y/o elementos	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

	ingresados, así como la verificación de antecedentes de las personas que realicen esta actividad. ➢ El arrendatario informara a los proveedores cualquier eventualidad (ceremonias y eventos) adelantados por Escuela en el cambio de horario para el ingreso a las instalaciones. ➢ El arrendatario debe tener la capacidad de atender las solicitudes de los usuarios en los horarios de descanso con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa. Nota 1: El arrendatario estará en disposición de trasladarse y/o reubicar sus actividades dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes ante eventos tales como: ceremonias, seminarios, encuentros, diplomados y demás actividades académicas a que haya lugar, lo anterior, previa coordinación con el supervisor del contrato. Nota 2: El arrendatario estará dispuesto a suspender el servicio en caso de que se presenten eventualidades dentro de las instalaciones, previa coordinación con el supervisor del contrato, con el fin de atender situaciones imprevistas que puedan afectar el normal desarrollo de las actividades.		
6	**HOJAS DE VIDA:** El arrendatario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II, las hojas de vida del personal que prestará el servicio de atención al público, junto con los siguientes documentos: • Cédula de ciudadanía. • Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación • Antecedentes de la Contraloría General de la Nación • Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional. • Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional. • Certificado de capacitación en: (Manipulación de alimentos y Servicio al cliente). • Concepto de Aptitud Médica donde se certifique el estado de salud de todo el personal que hará parte en la ejecución del servicio a prestar, exámenes de laboratorio: Frotis Faríngeo con Cultivo, KOH de uñas, coprológico y examen físico; teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 en el capítulo III artículo 13 "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces). • Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP). Una vez firmado el contrato, el arrendatario deberá realizar la afiliación al sistema de salud, pensión, riesgos profesionales del arrendatario y de los empleados.	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

	El supervisor del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente y proceder a la firma del acta de inicio a la ejecución del contrato. El incumplimiento de lo anterior, no se permitirá el ingreso a las instalaciones de la Escuela. Así mismo, en el momento de realizar cualquier cambio en el personal presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que se antes relacionados, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato.		
7	**LISTA DE SERVICIOS Y PRODUCTOS A OFRECER:** 1. El arrendatario deberá entregar a la supervisión del contrato dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato el listado de los productos con su presentación y precio, la cual será verificada y aprobada por el supervisor del contrato. 2. El arrendatario una vez se dé inicio a la ejecución del contrato deberá PUBLICAR LA LISTA DE PRECIOS de los productos a ofrecer, en un lugar visible (local), de acuerdo a las indicaciones del supervisor del contrato. 3. La lista de precios deberá estar autorizada y firmada por la supervisión del contrato y la dirección de la escuela. 4. El arrendatario deberá ofrecer precios acordes a los precios del mercado sin generar sobrecostos en los mismos una vez se suministren al público objeto. 5. Los precios fijados no deberán exceder el valor indicado en la lista de precios. 6. La lista de precios presentada y aprobada, deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser justificado previa solicitud y autorización a la Dirección de la Escuela previa concepto de viabilidad de la supervisión del contrato. Nota: El supervisor realizará el seguimiento a las condiciones establecidas de manera trimestral, dejando el respectivo soporte en el informe de supervisión.	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
8	**CALIDAD DE LOS PRODUCTOS (ALIMENTOS):** 1. El arrendatario se compromete a vender productos de excelente calidad, que no causen ningún perjuicio en la salud de quien los consuma, en caso contrario responderá por los daños que ocasione. 2. Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas sobre Buenas prácticas de manufactura y salubridad pública.	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

3. El arrendatario deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.
4. El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad.
5. El arrendatario se compromete a adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de cafetería.
6. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado.
7. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.
8. Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será de seguimiento del supervisor, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la presentación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.

MANEJO MATERIAS PRIMAS: Las materias primas e insumos para la elaboración de los alimentos deberán cumplirán con los siguientes requisitos:

1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
2. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.
3. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
4. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.
5. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.

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

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

Nota: El arrendatario contribuirá a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.

9	**ASEO Y LIMPIEZA:** El aseo y/o la limpieza del área arrendada y las áreas comunes es responsabilidad del arrendatario. **ÁREAS COMUNES** 1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones el área arrendada y la zona común y/o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para la limpieza y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran. **DESINFECCIÓN:** el arrendatario deberá implementar protocolos de desinfección así: 1. Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que, en el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables. 2. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 3. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. 4. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. 5. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 6. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y demás residuos que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos residuos. 7. Cuando generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final, así mismo deberá llevar un el control de la generación y la disposición final de los mismos. **CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:** 1. Efectuar programas de fumigación cada 2 (dos) meses, dando cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. 2. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Boyacá, según Decreto 1843 de 1991. 3. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaria de salud.	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

	4. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado. Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada.		
10	**UTENSILIOS Y EQUIPO:** 1. Cualquier requerimiento, daño, o cambio de los equipos o utensilios utilizados que sean entregados por la POLICÍA NACIONAL-ESCUELA RAFAEL REYES debe ser informado al supervisor del contrato, y al jefe Administrativo quien coordinara la situación. 2. Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros de los servicios materia del contrato (estantes, exhibidores, neveras etc.) estos deben ser aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Rafael Reyes. 3. Para ello el arrendatario, deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos y mobiliarios, así como realizar el aseo del área de atención, sillas mesas, dispuestas para la toma de los alimentos por parte de los usuarios. NOTA: El arrendatario deberá devolver la infraestructura en perfecto estado al igual que cuando le fue entregado el local, para lo cual deberá hacer entrega al supervisor de contrato (paredes, pisos, infraestructura en general).	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
11	**OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** 1. Queda prohibido realizar fianzas al personal de Estudiantes, Auxiliares o personal de planta. 2. La Escuela de Policía Rafael Reyes, NO se hace responsable de los pagos o deudas ni servirá como intermediario para la cancelación de las mismas. 3. Se prohíbe vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida o comestible que vea afectada la prestación del servicio. 4. Por tres llamados de atención por escrito será objeto de cancelación del contrato definitivo. 5. El arrendatario deberá al finalizar el contrato debe devolver el inmueble, equipamiento y elementos entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario relacionado y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. 6. El arrendatario realizará las reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa.	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

	7. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. 8. Responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. 9. El arrendatario realizará los mantenimientos preventivos con el fin de conservar las instalaciones, de igual forma conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización del supervisor del contrato y de la Dirección de la Escuela, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. 10. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. 11. El arrendatario atenderá las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.). 12. El arrendatario deberá mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá el arrendatario. 13. En atención al instructivo 024 (...) "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD" (...) la Seccional de inteligencia (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo. El supervisor debe coordinar con el jefe de seguridad instalaciones quien será el responsable de proyectar solicitud con firma de la dirección ante la especialidad de inteligencia policial. NOTA: El arrendatario deberá devolver la infraestructura en perfecto estado al igual que cuando le fue entregado el local, para lo cual deberá hacer entrega al supervisor de contrato mediante acta (paredes, pisos, infraestructura en general).		
12	**OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO CON EL PERSONAL CONTRATADO PARA PRESTAR EL SERVICIO:** 1. El arrendatario deberá cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. Aplicando lo que establece el literal III del Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

	arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", *(..) 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, efectuando 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.* 2. El arrendatario se compromete a tener en forma permanente al personal que atenderá el servicio el cual debe estar calificado y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortés al personal que requiera de sus servicios dentro del local. 3. Queda prohibido contratar a menores de edad. 4. El arrendatario deberá suministrar del personal a su cargo, la dotación establecida por la Ley, elementos de seguridad, uniformes e identificación con un carné el cual deberán portar en un lugar visible; al inicio del contrato se deberá entregar al Supervisor del contrato. 5. El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas. Dotación: 1. El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del local esté debidamente dotado de su vestuario (uniforme) y accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad, etc.) que cumplan las normas de seguridad. 2. La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación menos que sea desechable. 3. Los manipuladores de alimentos (del área de comidas rápidas) deben usar ropa protectora preferiblemente de color blanco, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. 4. Dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo		
13	**SEGURIDAD INSTALACIONES:** 1. El arrendatario deberá mantener las condiciones mínimas de seguridad como lo es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas	SI	En mi condición de supervisor, acredito el

	chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario. 2. Deberá en todo momento cumplir los requerimientos exigidos en relación a la seguridad física en las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes.		cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
14	**CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS:** El arrendatario deberá adoptar y atender las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifique o adicionen. Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. El arrendatario debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
15	**CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y/O ELEMENTOS** 1. El proponente se compromete a vender productos de excelente calidad. 2. El proponente (arrendatario) deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes. 3. El proponente (arrendatario) se compromete a adquirir los productos en sitios legalmente establecidos y de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento.	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
16	**ATENCIÓN DE REQUERIMIENTOS POR LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES:** 1. El arrendatario atenderá las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela de Policía Rafael Reyes por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.)	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

	2. El contratista será sometido a socialización y sensibilización por parte del grupo de gestión ambiental de la Escuela de Policía Rafael Reyes con el fin de reforzar las competencias para dar cumplimiento a lo establecido en la política ambiental en la policía nacional y contribuir y mantener el proceso de certificación ambiental según la norma ISO 14001 DE 2004. 3. El proponente se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención. 4. El proponente (arrendatario) ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención. 5. El proponente deberá subsanar y acatar todas las observaciones en relación a situaciones de seguridad que puedan presentarse y generarse durante el tiempo de ejecución del presente contrato.		
17	**REQUISITOS DEL PERSONAL:** El proponente debe presentar en su propuesta certificación por escrito que manifieste que cuenta con el personal necesario para prestar el servicio de cafetería y frutería. Si por el aumento de población de la escuela se hace necesario tener más personal para la atención, el contratista se compromete a atender y tener la disponibilidad de personal en las instalaciones modificando los horarios de atención de acuerdo con el requerimiento por parte del supervisor. Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollará las actividades propias del servicio deberán contar con mínimo dos funcionarios de manera permanente, con formación, cursos y/o capacitación en: • Servicio al cliente • Manipulación de alimentos	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas
18	El oferente debe certificar por escrito en su propuesta el mejoramiento de las condiciones mínimas presentadas en la solicitud de información, con el fin de garantizar y mejorar la calidad en la prestación del servicio y bienestar del personal beneficiario del contrato, estas a su vez se presentarán a consideración y autorización de la Dirección de la Escuela, emitiendo concepto de viabilidad y estableciendo las condiciones técnicas del desarrollo propuesta adicional presentada en la solicitud de información, remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato.	SI	En mi condición de supervisor, acredito el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

A la fecha el contrato se ha ejecutado sin ninguna novedad, contratiempo, retraso o incumplimiento a las condiciones técnicas establecidas.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (28) días calendario desde el día 01/02/2025 que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (337) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

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

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana el valor mensualizado del contrato, correspondiente a SETECIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS ($740.238) con IVA INCLUIDO, por concepto de canon de arrendamiento.

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

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

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

ARRENDAMIENTO No. de consignación 3312959 del 03/02/2025
SERVICIO DE ENERGÍA No. de consignación 2679448 del 07/02/2025

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

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

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

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

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

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

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

No obstante, el incumplimiento al pago del valor mensualizado del contrato, en los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo.
El arrendatario deberá hacer entrega a la supervisión del contrato copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento y de servicios públicos, al día calendario siguiente de haberlos realizado, al Supervisor del Contrato para su respectivo control. (de conformidad con la forma de pago).

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

ARRENDAMIENTO No. de consignación consignación 3312959 del 03/02/2025
SERVICIO DE ENERGÍA No. de consignación consignación 2679448 del 07/02/2025

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 8.882.856,00	100%
Valor total de las entregas	$ 740.238,00	8,33%
Valor total facturado	$ 740.238,00	8,33%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0	0%
Valor pagado	$ 740.238,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$ 8.142.618,00	91,67%

a. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

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

5. RECOMENDACIONES:

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

6. CONCLUSIONES

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

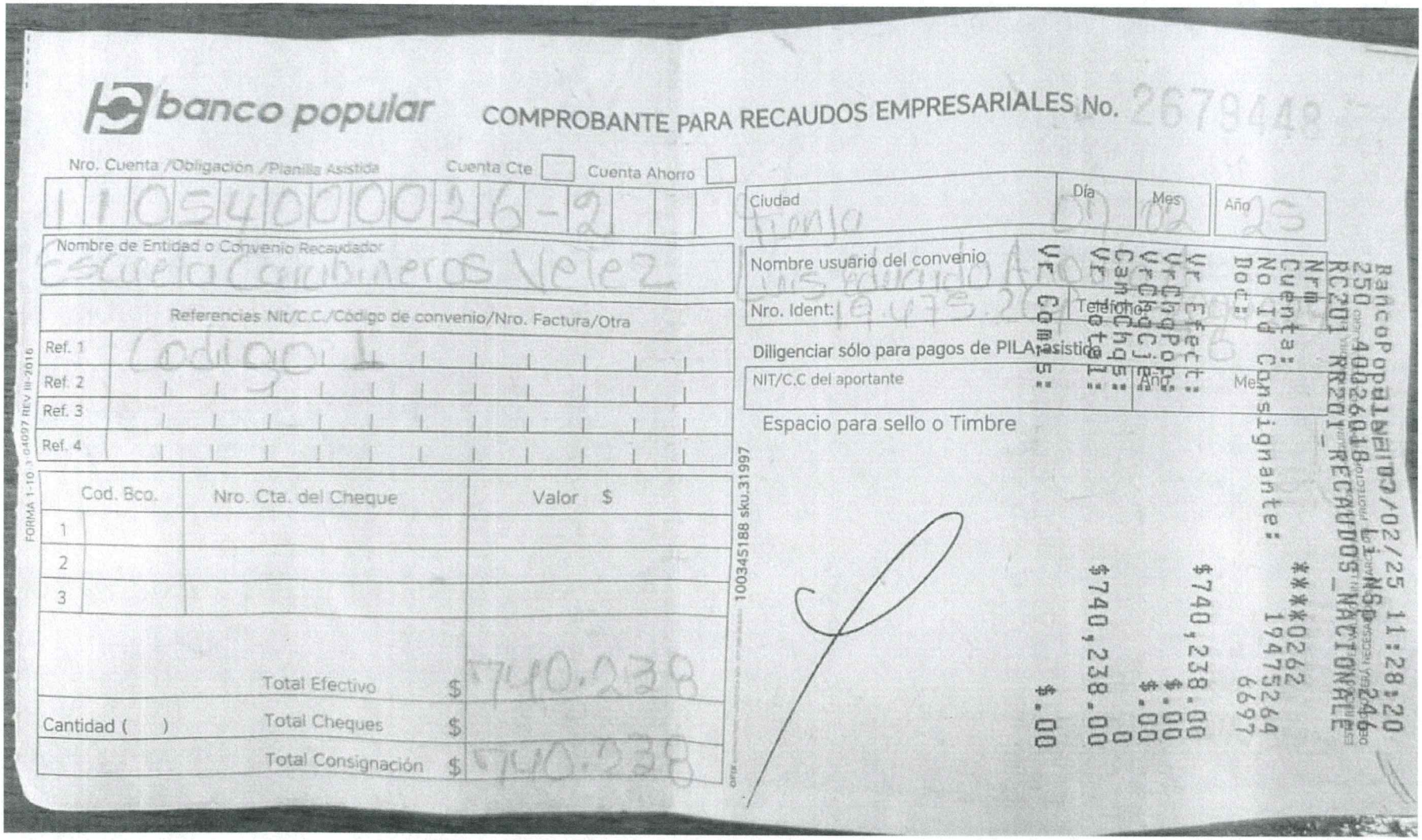
El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	SI X	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos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

Atentamente,

Firma_____
Comisario ORLANDO ANTONIO AGAMEZ POLANCO
Mando del Nivel Ejecutivo de Comando COREY
Supervisor de Contrato No 58-1-30004-25
Correo electrónico: orlando.agamez@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3156514094

Anexo: Si

01. Copia comprobante único de pago Banco Popular No. 3312959 del 13/03/2025
02. Copia comprobante único de pago Banco Popular No. 2679448 del 07/02/2025
03. Planilla de pago salud y aportes parafiscales



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida

Cuenta Cte ☐ Cuenta Ahorro ☐

11054000026-2

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

Escuela Conductores Vélez

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

Ref. 1 Codigo 1

Ref. 2

Ref. 3

Ref. 4

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo $	740.238
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	740.238

FORMA 1-10 > 04097 REV III-2016

100345188 sku.31997

Ciudad Tunja

Día 25 Mes 02 Año 25

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident:

Teléfono

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante

Mes

Espacio para sello o Timbre

BancoPopular 25/02/25 11:28:20
250 400260182 246
RC201 RR201 RECAUDOS NACIONALES

Nro Cuenta: ****0262
No Id Consignante: 19475264
Doc: 6697

Vr Efect: $740,238.00
Vr Chq Pob: $.00
Vr Chq Otr Cj Esp: $.00
Cant Chqs: 0
Vr Total: $740,238.00

Vr Comis: $.00

APLICADO FEB 1025

PAGO Luz 1025

banco popular — COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3312551

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

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

Ciudad: DUITAMA | Día: 11 | Mes: 03 | Año: 2025

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: ESCUELA CARABINEROS VELEZ

Nombre usuario del convenio: LUIS EDUARDO [illegible]

Nro. Ident: 19475264 Teléfono: 3209422486

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida:

NIT/C.C del aportante	Día	Mes	Año

Espacio para sello o Timbre

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

Ref. 1	CODI602
Ref. 2	
Ref. 3	
Ref. 4	

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

	Total Efectivo	$ 54.520
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 54.520

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

OFITA SUMINISTROS Y LOGISTICA SAS NIT 900164921-1 100345188 sku.31997

BancoPopular 11/03/25 10:33:55
26001 NR201 RECAUDOS NACIONAL
Consignante: ****0262
19475264
6697
$54,520.00
$.00
$54,520.00
$.00
$54,520.00
$.00

ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN LA IMPRESION DE LA MAQUINA REGISTRADORA EN SU DERECHO Y SERA NECESARIO EXIGIRLO. MARCA DEL PROTECTOR FISCAL DEL CAJERO

CLIENTE

CERTIFICADO DE PAGO PARA EL COTIZANTE

Certificamos que LUIS EDUARDO con documento CEDULA DE CIUDADANIA 19475264, realizó el pago de aportes a la seguridad social del Señor (a) LUIS EDUARDO ANGULO AMADO con documento CC 19475264, como se detalla a continuación:

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
Número de Planilla	4588026527	Tipo de Planilla	I-INDEPENDIENTES
Periodo Cotizado Otros	ENERO/2025	Periodo Cotización Salud	ENERO/2025
Fecha Pago	2025/02/28	Número de Autorización	9991841251

APORTES REALIZADOS A SEGURIDAD SOCIAL			
	SALUD	Administradora	EPS037 - NUEVA E.P.S
Días	30	Tarifa	12,500 %

	RIESGOS PROFESIONALES	Administradora	14-23 - POSITIVA COMPAÑIA DE
Días	30	Tarifa	0,522 %
Clase de Riesgo	1		

Cotizante exonerado pago aportes salud, SENA e ICBF (Reforma Tributaria): NO

Planilla Pagada

Planilla Pagada

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	19475264
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			LUIS EDUARDO ANGULO AMADO
CIUDAD/MUNICIPIO:	GAHAGOA	DEPARTAMENTO:	BOYACA
DIRECCIÓN:	CENTRO	TELÉFONO:	7502931
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			4588026527	TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	enero	AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	enero	AÑO 2025
DÍAS DE MORA:			11				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2025/02/28	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			9991841251

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 178.000	$ 0	$ 1.300	$ 0	$ 178.000	$ 1.300	$ 0	$ 179.300
SUBTOTALES:													**$ 178.000**	**$ 1.300**	**$ 0**	**$ 179.300**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 7.500	$ 7.500	$ 100	$ 0	$ 7.600
SUBTOTALES:									**$ 7.500**	**$ 100**	**$ 0**	**$ 7.600**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE											NOVEDADES																		SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES						
																													PENSIÓN								SALUD						ARP													
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EN EXTERIOR	EXTRANJERO EN COLOMBIA	FORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 19475264	ANGULO AMADO LUIS EDUARDO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS	NO OBLIG COT PENSIÓN	$ 1.423.500				NO																				$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0		$ 0	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.423.500	$ 178.000	$ 0	$ 178.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.423.500	19475264	$ 7.500	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 186.900

Planilla Pagada SOI Planilla Pagada

LISTA DE PRECION A COMERCIALIZAR EN CAFETERÍA Y FRUTERÍA EN EL EDIFICIO PRINCIPAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR
1	AGUA 1 LT	Unidad	1	$2.500
2	AGUA 600 ML	Unidad	1	$2.000
3	AGUA CRISTAL DE 5 LTS	Unidad	1	$8.000
4	AGUA PEQUEÑA 280 ML	Unidad	1	$1.200
5	ALMOJÁBANAS	Unidad	1	$2.500
6	AREPA	Unidad	1	$2.500
	AVENA 250 GR	Unidad	1	$2.500
8	AVENA ALPINA	Unidad	1	$3.000
9	AVENA BOLSA 200 ML	Unidad	1	$2.500
10	AVENA EN VASO x 250 GR	Unidad	1	$4.000
11	BARRA CEREALES X 32GR	Unidad	1	$2.000
12	BARRILETE BARRA 10 GR	Unidad	1	$400
13	BIG BEN 2.8 GR	Unidad	1	$200
14	BOCADILLO COMBINADO	Unidad	1	$700
15	BOCADILLO VELEÑO	Unidad	1	$800
16	BOLIQUESO 34 GR	Unidad	1	$2.300
17	BOM BOM BUM SURTIDO 19 GR	Unidad	1	$600
18	BON YURT ALPINA 170 GR	Unidad	1	$4.000
19	BON YURT YOGO YOGO 130 GR	Unidad	1	$3.000
20	BRAZO DE REINA 85 GR	Unidad	1	$2.300
21	BRETAÑA 300 ML	Unidad	1	$3.000
22	BROWNIE CHOCORRAMO 65 GR	Unidad	1	$3.500
23	BURBUJA 14 GR	Unidad	1	$1.200
24	CHEESE TRIS 42 GR	Unidad	1	$2.300
25	CHEETOS 40 GR	Unidad	1	$2.300
26	CHICHARRON 65 GR	Unidad	1	$3.000
27	CHOCLITOS 45 GR	Unidad	1	$2.500
28	CHOCOLATINA GOL 31 GR	Unidad	1	$1.400
29	CHOCOLATINA JET 12 GR	Unidad	1	$1.000
30	CHOCOLATINA JUMBO MANI 100 GR	Unidad	1	$1.200
31	CHOCORRAMO 65 GR	Unidad	1	$1.800
32	CHURROS	Unidad	1	$2.000
33	CROISANT	Unidad	1	$2.500
34	DETODITOS SURTIDOS 50 GR	Unidad	1	$3.000
35	DONAS	Unidad	1	$2.500
36	DORITOS 43 GR	Unidad	1	$2.500
37	DURAZNO	Unidad	1	$2.000

38	EMPANADA CARNE	Unidad	1	$3.000
39	EMPANADA MIXTA	Unidad	1	$3.000
40	EMPANADA POLLO	Unidad	1	$3.000
41	GALA 60 GR	Unidad	1	$2.500
42	GALLETA CLUB SOCIAL 27 GR	Unidad	1	$900
43	GALLETA MAX COCO 46 GR	Unidad	1	$1.500
44	GALLETA FESTIVAL 50 GR	Unidad	1	$1.500
45	GALLETA BRIDGE SURTIDAS 30 GR	Unidad	1	$1.000
46	GALLETA OREO 54 GR	Unidad	1	$1.600
47	GALLETA MINI CHIPS 35 GR	Unidad	1	$1.300
48	GALLETA MILO 48 GR	Unidad	1	$1.600
49	GALLETA TOSH 27 GR	Unidad	1	$1.000
50	GALLETAS CLUB SOCIAL 27 GR	Unidad	1	$900
51	GALLETAS DE LECHE	Unidad	1	$300
52	GALLETAS FESTIVAL 50 GR	Unidad	1	$1.500
53	GALLETAS INTEGRALES 24 GR	Unidad	1	$1.000
54	GALLETAS OREO 54 GR	Unidad	1	$1.600
55	GALLETAS QUAKER SURTIDAS 30 GR	Unidad	1	$1.400
56	GANSITO 37 GR	Unidad	1	$1.600
57	GASEOSA COCA COLA 1.5	Unidad	1	$7.000
58	GASEOSA COCA COLA 2.5 Lt	Unidad	1	$9.000
59	GASEOSA COCA COLA FLEXI 500 ML	Unidad	1	$3.500
60	GASEOSA COCA COLA MEGAFAMILIAR 3 Lt	Unidad	1	$10.000
61	GASEOSA COCA COLA PERSONAL	Unidad	1	$2.000
62	GASEOSA LATA COCA COLA 330 ML	Unidad	1	$3.000
63	GASEOSA POSTOBON 1.5 LT	Unidad	1	$5.000
64	GASEOSA POSTOBON 2.5 LT	Unidad	1	$6.500
65	GASEOSA POSTOBON MEGAFAMILIAR 3 Lt	Unidad	1	$8.000
66	GASEOSA POSTOBON PERSONAL	Unidad	1	$2.000
67	GATORADE 500 ML	Unidad	1	$4.500
68	GOLOSINAS SURTIDAS	Unidad	1	$1.000
69	GOL 28 GR	Unidad	1	$1.400
70	GOMITAS 100 GR	Unidad	1	$1.800
71	HALLS BARRA 25,2 GR	Unidad	1	$1.800
72	HAMBURGUESA **(CON GASEOSA)**	Unidad	1	$9.000
73	HIT 1 LT	Unidad	1	$5.000
74	HIT 500 ML	Unidad	1	$3.300
75	HOJALDRA	Unidad	1	$2.000
76	JET MONTBLACK 40 GR	Unidad	1	$3.500
77	JET PEQUEÑA 13 GR	Unidad	1	$1.000
78	JUGO DEL VALLE 1.5 LT	Unidad	1	$5.500

79	JUGO DEL VALLE PERSONAL ORIGINAL	Unidad	1	$2.000
80	JUGO DEL VALLE PERSONAL SABORES	Unidad	1	$3.500
81	JUGO HIT CAJA 1 LT	Unidad	1	$3.500
82	JUGO HIT CAJA PERSONAL 200 ML	Unidad	1	$2.200
83	JUGO HIT SURTIDO 500 ML	Unidad	1	$3.500
84	JUGO NÉCTAR 200 ML	Unidad	1	$2.200
85	JUMBO GRANDE 100 GR	Unidad	1	$6.000
86	JUMBO MANI 13 GR	Unidad	1	$3.000
87	JUMBO MANI MED 40 GR	Unidad	1	$1.200
88	JUMBO MIX 60 GR	Unidad	1	$3.500
89	KUMIS BOLSA 160 GR	Unidad	1	$3.000
90	KUMIS VASO 150 GR	Unidad	1	$4.000
91	MAIZITOS 45 GR	Unidad	1	$2.500
92	MANDARINA	Unidad	1	$1.000
93	MANGO	Unidad	1	$1.000
94	MANÍ ARÁNDANOS 45 GR	Unidad	1	$ 2.500
95	MANÍ ESPECIAL 40 GR	Unidad	1	$2.500
96	MANÍ GRANDE	Unidad	1	$3.000
97	MANÍ MOTO 44 GR	Unidad	1	$2.200
98	MANÍ PEQUEÑO 40 GR	Unidad	1	$2.000
99	MANÍ SAL 40 GR	Unidad	1	$2.000
100	MANTECADA	Unidad	1	$2.000
101	MANZANAS	Unidad	1	$2.000
102	MASMELOS	Unidad	1	$2.000
103	MILO 180 ML	Unidad	1	$3.500
104	MORITAS	Unidad	1	$1.500
105	NUCITAS 14 GR	Unidad	1	$800
106	PALITO DE QUESO	Unidad	1	$1.500
107	PAPAS MARGARITAS SABORES SURTIDOS 36 GR	Unidad	1	$2.500
108	PAPAS RISADAS SABORES SURTIDOS 36 GR	Unidad	1	$2.300
109	PAPAS SUPER RICAS 36 GR	Unidad	1	$2.300
110	PAQUETE DE CHICHARRÓN 27 GR	Unidad	1	$3.000
111	PAQUETE DE PLATANITOS MADUROS 38 GR	Unidad	1	$2.500
112	PAQUETE DE PLATANITOS VERDES 38 GR	Unidad	1	$2.500
113	PASTEL DE POLLO	Unidad	1	$3.000
114	PINPOP	Unidad	1	$600
115	PIRULITO	Unidad	1	$300
116	PONQUE GALA 60 GR	Unidad	1	$2.500
117	PONY MALTA DE 1.5 LT	Unidad	1	$6.500
118	PONY MALTA DE 1LT	Unidad	1	$5.000

119	PONY MALTA MINI	Unidad	1	2.200
120	PONY MALTA PET x 330ML	Unidad	1	$2.800
121	REGENERIS 150 GR	Unidad	1	$3.000
122	REPOLLAS	Unidad	1	$2.000
123	SALCHIPAPA	Unidad	1	$6.000
124	SANDWICH	Unidad	1	$4.000
125	SAVILOE 320 ML	Unidad	1	$3.000
126	SPORADE PERSONAL 500 ML	Unidad	1	$3.000
127	SQUASH PERSONAL 500 ML	Unidad	1	$3.000
128	SUPER COCO	Unidad	1	$200
129	TORTA GALA TRADICIONAL 230 GR	Unidad	1	$2.300
130	TRIDENT X 18	Unidad	1	$4.200
131	TRIDENT X 3	Unidad	1	$1.000
132	TRIDENT X 5	Unidad	1	$1.800
133	TROCIPOLLO 30 GR	Unidad	1	$1.500
134	TOCINETAS 100 GR	Unidad	1	$2.000
135	TRULULU GOMITA 6 GR	Unidad	1	$1.000
136	VASO CAFÉ CON LECHE 7 OZ CASERO	Unidad	1	$2.500
137	VASO CAPUCHINO 7 OZ	Unidad	1	$4.000
138	VASO TINTO 7 OZ	Unidad	1	$1.500
139	YOGURT ALPINA ORIGINAL 200 GR	Unidad	1	$4.000

El proponente:

LUIS EDUARDO ANGULOAMADO
C.C. 19.475.264 de Bogotá
Teléfono No 3209422436
Dirección: Carrera 9 No 25-26
Teléfono:3209422436
Correo electrónico: culturamunicipalboyaca17@gmail.com