No. GS-2025- 005774 **- ARACA-COAGU 20.1**

Villavicencio, 18 de julio del 2025

Señor coronel
MARCO ALEXANDER MILLÁN SÁNCHEZ
Director de Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C

ASUNTO: informe de supervisión contrato Nro. 80-1-30064-24

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO__X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	12/05/2025	Hasta	11/06/2025

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 Comunicación Oficial No. GS-2024-013455-DIEPO del 12 de septiembre de 2024 el señor Capitán VICTOR MANUEL MENDOZA NUÑEZ jefe del grupo de contratos informa de la designación de la Dirección de Educación Policial como supervisor del contrato Nro. 80-1-30064-24 al señor Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA comandante de sección estudiantes.

Mediante comunicación oficial Comunicación Oficial No. GS-2024-015958-DIEPO del 29 de octubre de 2024 el señor Capitán VICTOR MANUEL MENDOZA NUÑEZ jefe del grupo de contratos informa de la designación de la Dirección de Educación Policial como supervisor del contrato Nro. 80-1-30064-24 al señor Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA Almacenista ESECU.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: MENSUAL**
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 8**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/09/2024 y el 11/10/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-007078-ESECU del 31/10/2024.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/10/2024 y el 11/11/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-007582-ESECU del 18/11/2024

28

3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/11/2024 y el 11/12/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-008484-ESECU del 18/12/2024

4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/12/2024 y el 11/01/2025, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025-000331-ESECU del 15/01/2025

5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/01/2025 y el 11/02/2025, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025-001713-ESECU del 24/02/2025

6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/02/2025 y el 11/03/2025, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025-002722-ESECU del 25/03/2025

7. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/03/2025 y el 11/04/2025, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025-003621-ESECU del 22/04/2025

8. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 12/04/2025 y el 11/05/2025, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025-005565-ESECU del 11/06/2025

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	80-1-30064-24
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA
Contratista	LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA
Representante legal	LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$ 77.235.180,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$ 77.235.180,00
Plazo de ejecución inicial	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	12 de septiembre de 2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de	12 de septiembre de 2025

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

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

1.1 **Acciones adelantadas:**

El día 12/05/2025, se tomó la medida al contador de energía dispuesto para el comedor, enviando comunicación oficial No. GS-2025-004411-ESECU, con el valor a cancelar de energía es de $1.498.000.00, del periodo comprendido entre el 12/04/2025 al 11/05/2025.

El día 12/05/2025, se tomó la medida al contador de agua dispuesto para el comedor, enviando comunicación oficial No. GS-2025-004412-ESECU, con el valor a cancelar de agua y alcantarillado es de $524.700,00, del periodo comprendido entre el 12/04/2025 al 11/05/2025.

El día 12/05/2025, Se solicita soportes del pago del servicio de gas, mediante comunicación oficial No. GS-2025-004413-ESECU, enviado por correo del periodo comprendido entre el 28/04/2024 al 27/04/2025, en atención, que el periodo facturado no es igual al del periodo informado de la supervisión, esta factura llega de forma directa al contratista por tener un contador independiente a los servicios públicos de la escuela, la empresa llano gas maneja periodos entre los días 28 y 27 de cada mes.

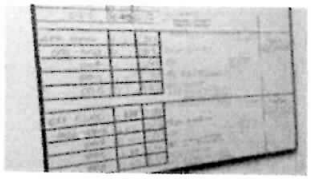
2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1)Cumplir con el objeto contractual.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
2) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
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	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
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	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en la planilla del contratista No 9487414896 y de empleados No 1073330209
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	Como se evidencia en documento montado en el aplicativo SECOP II
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	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica

utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.		
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	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
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	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
9) Cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
10) Brindar capacitación al personal que 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	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento evidenciado en las planillas de limpieza y desinfección del plan de saneamiento
11) Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de restaurante.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
12) Restituir el bien inmueble a la terminación del plazo, o de sus prórrogas si las hubiere.	N/A	No aplica para este periodo.
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.	N/A	No aplica para este periodo.
14) Destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
15) Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio del restaurante, en la forma en que se describe en las "CONDICIONES TÉCNICAS".	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
16) Cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual sera 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	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en los contratos y la planilla pago parafiscales del contratista No 9487414896 y de empleados No 1073330209
17) Mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento de las planillas de limpieza y desinfección dando cumplimiento al plan de saneamiento
18) Cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
19) Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer contro permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el documento implementación del SG-SST
20) Al inicio del contrato, hacer entrega al supervisor del contrato el certificado de manipulación de alimentos con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de restaurante.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el contrato y las hojas vida
21) Responder por los accidentes, lesión y/o fallecimiento de sus empleados durante la prestación de los servicios en el inmueble arrendado.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
22) Los elementos, productos y demás utilizados en la preparación de la alimentación deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera, transportada de forma higiénica y adecuada.	Si	En el periodo *informado se cumplió* con esta condición técnica evidenciado en las revistas a la hora de preparar los alimentos
23) 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 que fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.	Si	Se notifica el servicio de energía, para el periodo del 12/05/2025 al 11/06/2025, mediante comunicación oficial No. GS-2025-005547-ESECU de fecha 12/06/2025 por valor de $1.497.100.00 y el soporte de pago No 3559703 de fecha 16/06/2025

		Se notifica el servicio publico acueducto y alcantarillado, para el periodo del 12/05/2025 al 11/06/2025, mediante comunicación oficial No GS-2025-005548-ESECU, de fecha 12/06/2025 por valor de $ 524.700 y el soporte de pago No 3559702 de fecha 16/06/2025 Se solicita soporte de pago del servicio publico gas, del periodo 27/04/2025 al 28/05/2025, mediante comunicación oficial No. GS-2025-005549-ESECU de fecha 12/06/2025 y se realiza pago según comprobante virtual CUS 1544255040 de fecha 30/05/2025 por valor de $ 3.095.409,00
24) 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	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en los contratos y la planilla pago parafiscales del contratista No 9487414896 y de empleados No 1073330209
25) Realizar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá efectuar en e 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 entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar indemnización.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
26) 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 cumplió con esta condición técnica y realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 12/04/2025 al 11/05/2025, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 2633054 de fecha 12/05/2025 por valor de $ 6.436.265,00
27) Entregar copia del recibo de pago de los servicios públicos que se causen durante la vigencia del contrato al supervisor.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
28) No utilizar niños, niñas y adolescentes para la prestación del servicio, salvo las excepciones previstas en la Ley.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
29) Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.	N/A	No aplica para esta vigencia
30) Prohibir el expendio y consumo de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
31) 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	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
32) Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.	Si	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica

ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CONTRATISTA	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1.	**HORARIO DE ATENCION** **LUNES A VIERNES:** el servicio debe iniciar a partir de las 04:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de estudiantes, y al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad. Según información plasmada en tablero se informa diariamente las excepciones o personal de estudiantes que no toman los alimentos previa coordinación con el supervisor del contrato

	auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato. **SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS**: el servicio debe iniciar a partir de las 05:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de estudiantes, y al personal auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato		
2.	**CANON DE ARRENDAMIENTO.** El valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avaluó comercial emitido mediante comunicado Nro. GS-2024-010138-REGI7 del 20-07-2024, se estableció en la suma de **SETENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA PESOS (77.235.180,00) M/CTE** discriminados así: **UNIDAD** | **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **VALOR UNITARIO EXCLUIDO DE IVA** | **V T EXCL** DIEPO – ESECU | ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA. | 12 | $ 6.436.265,00 | $ 77.23 El canon de arrendamiento mensual de acuerdo al avaluó comercial se estableció por la suma de **SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINTO PESOS ($6.436.265,00)** servicio de aseo incluido. El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, ni gas natural los cuales debe cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores nuevos El supervisor del contrato, junto con el arrendatario tomará lectura de cada medidor una vez iniciado el contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se cobrará el valor de cada kilovatio o metro cúbico. El local cuenta con servicio de gas domiciliario, el cual debe ser cancelado por el arrendatario directamente a la empresa que suministra el servicio.	**SI**	El arrendatario cumplió con esta condición técnica y realizó el pago del canon de arrendamiento, para el periodo del 12/04/2025 al 11/05/2025, mediante comprobante de pago del Banco Popular No 2633054 de fecha 12/05/2025 por valor de $ 6.436.265,00 Se notifica el servicio de energía, para el periodo del 12/05/2025 al 11/06/2025, mediante comunicación oficial No. GS-2025-005547-ESECU de fecha 12/06/2025 por valor de $1.497.100.00 y el soporte de pago No 3559703 de fecha 16/06/2025 Se notifica el servicio público acueducto y alcantarillado, para el periodo del 12/05/2025 al 11/06/2025, mediante comunicación oficial No GS-2025-005548-ESECU, de fecha 12/06/2025 por valor de $ 524.700 y el soporte de pago No 3559702 de fecha 16/06/2025 Se solicita soporte de pago del servicio público gas, del periodo 27/04/2025 al 28/05/2025, mediante comunicación oficial No. GS-2025-005549-ESECU de fecha 12/06/2025 y se realiza pago según comprobante virtual CUS 1544255040 de fecha 30/05/2025 por valor de $ 3.095.409,00
3.	**SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS:** siempre que se suministre la alimentación en el horario planteado, este deberá estar a temperatura agradable para ser ingeridos, para tal efecto deberá hacer uso del autoservicio, que tiene la funcionalidad de mantener caliente los recipientes dispuestos para el suministro de los alimentos.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
4.	**DISPONIBILIDAD DE RECIPIENTES PARA ENVIO DE LOS ALIMENTOS:** el ARRENDATARIO deberá tener disponibilidad de recipientes con el fin de enviar la alimentación en caso por necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares de policía así se requiera, si se utilizan recipientes reciclables, estos deberán ser amigables con el medio ambiente.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad.
5.	**MENU:** el ARRENDATARIO deberá ofrecer menús diferentes todos los días de la semana para el desayuno, almuerzo y cena, por dos semanas seguidas, debiéndose cambiar trimestralmente dichos menús, bajo el aprobado del supervisor del contrato y la nutricionista, los cuales deberán ser allegados con sus tablas nutricionistas.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición a la espera de los documentos con las tablas nutricionistas.
6.		**SI**	

	CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES, verificar el cumplimiento por parte de los arrendatarios de las cafeterías y comedor de estudiantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de mano factura.		En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad evidenciando arreglos locativos y planilla de salida de residuos solidos
7.	**AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA** Identificar y reparar oportunamente los daños hídricos locativos, evitando el desperdicio del recurso hídrico.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica sin novedad evidenciando arreglos locativos instalación de válvulas de no retorno para uso eficiente de agua y planilla de salida de residuos solidas
8.	El ARRENDATARIO deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	**SI**	Las instalaciones del comedor cuentan con una trampa de grasas de alta capacidad. Motivo por el cual no fue necesario la instalación del dispositivo portátil.
9.	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de 02 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	**SI**	SERVICIOS CONFIABLES PETROLEROS SAS NIT. 900.249.101-0 CERTIFICADO: CEDF-SAC-0317
10.	El ARRENDATARIO mantendrá en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. **ZONA DE CONSUMO DE ALIMENTOS:** se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. **COCINA:** se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. **RECOLECCIÓN DE BASURAS:** el oferente y futuro contratista deberá instalar dos (2) puntos ecológicos de color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables, color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón y color negro para depositar los residuos no aprovechables, 3 canecas con tapa de pedal, y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. **DESINFECCIÓN**; 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, hortalizas y verduras. ☐ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ☐ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería, frutería y heladería. ☐ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el inmueble. Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ☐ Se debe hace la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ☐ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica quedando documento de compromiso radicado en el SECOP II

	Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados. **SOPORTE:** documento de compromiso debidamente firmada		
11.	**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 reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. 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. Por otra parte, 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. **SOPORTE:** documento de compromiso debidamente firmada	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica quedando documento de compromiso radicado en el SECOP II, se realiza verificación a las planillas de limpieza y desinfección y formato donde se identifica los diferentes tipos de desperdicios o desechos entregado a empresa ING VITAL TERRA
12.	El ARRENDATARIO deberá realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el formato donde se identifica los diferentes tipos de residuos orgánicos entregado a empresa ING VITAL TERRA
13.	En atención a la Decreto N°5 596 11/04/2016 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones"*, los ARRENDATARIO deben entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado al entregar los residuos aprovechables en el Shut de basura de la escuela en coordinación con responsable de gestión ambiental
14.	El ARRENDATARIO deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en loá /ertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos [os parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.	**SI**	El 01/10/2024 la secretaria local de Salud, realiza inspección sanitaria

15.	El ARRENDATARIO no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica teniendo en cuenta que no utiliza sustancias peligrosas.
16.	Atendiendo lo dispuesto e Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el ARRENDATARIO deberá: ☐ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica teniendo en cuenta que el arrendatario no comercializa productos y no se utilizan en la entrega alimentos.
17.	El ARRENDATARIO se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 - ICONTEC	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento de las planillas de limpieza y desinfección.
18.	El ARRENDATARIO se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones", los oferentes deben presentar certificado de disposición final del aceite de cocina cada dos meses generados al supervisor del contrato.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento certificado de recolección y transporte de aceite.
19.	El ARRENDATARIO deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición de acuerdo la documentación cargada en el SECOP II y demás anexos de cumplimiento a las especificaciones técnicas.
20.	El ARRENDATARIO deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición evidenciada en las actividades programadas en el cumplimiento de las campañas ambientales demás exigencias que se establecen en el Sistema de Gestión Ambiental que maneja la ESECU
21.	El ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, Resolución 2184 de 2019, por la cual empezará a regir en el 2021 el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente con el objetivo de fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos en el país.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición evidenciada los diferentes puntos ecológicos instalados.
22.	El ARRENDATARIO deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: O Identidad del producto O Información sobre componentes O Identificación de peligros O Primeros auxilios O Inflamabilidad y explosión O Medidas en caso de derrames o escapes O Control de exposición / protección personal	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición.

	○ Propiedades físicas y químicas ○ Estabilidad y reactividad ○ Información toxicológica ○ Información ecológica ○ Consideraciones relativas a la eliminación ○ Información relativa al transporte ○ Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".		
23.	El ARRENDATARIO deberá eliminar el uso de bolsas plásticas, como acción contundente para el maneo de residuos y cuidado de los recursos naturales. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminen el ambiente.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas realizadas a la hora de entregar alimentos.
24.	Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en la verificación de los productos en almacén y revista de planillas de recibo de materia prima.
25.	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos. El oferente deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la resolución 2674 de 2013.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas realizadas donde se verifica la utilización de EPP y exámenes programados a los empleados.
26.	Ley 2232 DE 2022 Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones, por los anterior comienza a regir a partir de 07/07/2024, así; **La prohibición de los numerales 1, 2, 3, 6, 7 y 11 se aplicará al término de los dos años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley.** 1. Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial. 2. Bolsas utilizadas para embalar periódicos, revistas, publicidad y facturas, así como las utilizadas en las lavanderías para empacar ropa lavada. 3. Rollos de bolsas vacías en superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos. 4. Mezcladores y pitillos para bebidas. 5. Soportes plásticos para las bombas de infla 6. Soportes plásticos de los copitos de algodón o hisopos flexibles con puntas de algodón.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas realizadas a la hora de entregar alimentos.
27.	**CONDICIONES DE SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SGSST** Las siguientes condiciones fueron establecidas por el funcionario responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, mediante comunicado Nro GS-2024-003281-ESECU del 09-05-2024 así: De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas, subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el documento implementación del SG-SST.

	Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo", así: **Artículo 7**. Adoptasen los siguientes criterios como directrices para el aseguramiento y evaluación de los contratistas y subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas según el alcance de esta resolución establecido en el Artículo cuarto (4) y estos deberán aplicarse en todas las etapas pre contractuales y postcontractuales, de la contratación en la Policía Nacional.		
28.	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del contratista o arrendatario en lo que respecta al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las hojas de vida de los trabajadores donde se muestra contrato laboral y planillas de afiliación.
29.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST: el ARRENDATARIO entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del nivel de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las planillas de afiliación.
30.	El ARRENDATARIO anexará constancia de implementación estándares mínimos SG-SST según resolución 0312 de 2019, emitida por la ARL o autoevaluación de estándares mínimos firmada por el profesional en seguridad y salud en el trabajo con licencia vigente y curso de las 50 horas o 20 horas según aplique, conforme a la resolución 4927 de 2016. **EVIDENCIA:** • Constancia de implementación de SG SST emitida por ARL. • Autoevaluación de estándares mínimos firmada por representante legal y profesional en SST. • Licencia en seguridad y salud en el trabajo del profesional SST. Curso de las 50 horas o 20 horas resolución 4927 de 2016 profesional SST.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el documento implementación del SG-SST.
31.	El ARRENDATARIO debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados de manera periódica, como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato: 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 5. Certificado médico Se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaría de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a laborar. **EVIDENCIA:** Carné de manipulación de alimentos vigente.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las hojas de vida de los trabajadores y programación de citas para los diferentes exámenes solicitados y programación curso actualización de manipulación de alimentos.
32.	Programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, el cual debe contener como mínimo los siguientes requisitos: **1.** Programa de limpieza y desinfección. **2.** Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos (orgánicos e inorgánicos). **3.** Programa para el manejo integral de plagas. **4.** Programa de abastecimiento y suministro de agua potable.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el documento plan saneamiento básica LYA FOOD

	EVIDENCIA: Documento Plan de Saneamiento Básico		
33.	El Representante legal deberá entregar documento firmado por su parte, donde se compromete a cumplir a partir de la celebración del contrato, con los siguientes criterios, así: - Cumplir con las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.8, del Decreto 1072 de 2015. "Responsabilidades del empleador". - Verificar que el personal contratado cumpla con las responsabilidades establecidas en el Articulo 2.2.4.6.10 del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades del trabajador". Cumplir con lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.23 Gestión de los peligros y riesgos del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya	**SI**	Se cumple con esta condición técnica evidenciado documento firmado compromiso a cumplir a partir de la celebración del contrato con los criterios montado en el SECOP II
34.	**DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO:** Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: 1. Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional. 2. Aportar los documentos de investigación, seguimiento y acciones de mejora relacionados con los casos de incidente, accidente y enfermedad laboral si se presentan. 3. Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad. 4. Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. 5. Entregar al contratante o contratista, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista. 6. Certificar evidencias de ejecución del SGSST donde participe todo el personal asignado para la ejecución del contrato.	**SI**	Se cumple con esta condición técnica evidenciado en la entrega de EPP Planillas aportes al Sistema de Seguridad Social.
35.	**ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** El valor que se le cancelará al arrendatario por concepto del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el Gobierno Nacional Resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 para este personal, que para la vigencia 2024 tiene un valor de $18.240,00 para Estudiantes y Auxiliares de Policía. El dinero para la cancelación del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1ARFR-0037 ante la Tesorería de la Dirección de Educación Policial.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
36.	**PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION:** La resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de $18.240,00, con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
37.	**REFRIGERIO:** Conforme lo establece la resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el contratista al personal de estudiantes en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana. **Nota**: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc) o aquellos que sean fabricados por el oferente).	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado fruta y bocadillo
38.	**CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA:** Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal: **CANTIDAD** | **CARGO A DESEMPEÑAR** | **FORMACIÓN ACADÉMICA** | **EXPERIENCIA GENERAL** | **DEDIC EJEC TOTA CON**	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las hojas vida.

1	Asesor Nutricional	Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENAFENALCO o entidad educativa)	Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista**	Permanente del 10 %	
1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia **mínima de un (1) año** como técnico profesional en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%	
1	Control de calidad	Técnico o superior en alimentos.	Experiencia mínima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos	Permanente del 100%	
1	Administrador	Administrador de empresas	Experiencia mínima de 1 año como Administrador.	Permanente del 100%	
6	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%	

Para acreditar la formación académica y experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto.

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

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

39.	**DIETA ESPECIAL:** el contratista, en el evento que se presente alguna eventualidad que afecte la salud de algún estudiante y que, por recomendación médica, se requiera el suministro de una dieta especial para el tratamiento de patología que presente, este deberá suministrar la alimentación con la dieta especial que así se requiera.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
40.	El ARRENDATARIO deberá utilizar las áreas arrendadas para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
41.	El ARRENDATARIO no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, sin reconocer suma alguna por ella.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
42.	El ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica

43.	El ARRENDATARIO está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el oferente efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Dirección de Educación Policial. El oferente en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en instalación de baldosa parte externa, pintura de paredes y barandas ingreso.
44.	El ARRENDATARIO se compromete a utilizar los espacios entregados en calidad de arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana que requiera la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, la alimentación consistente en desayuno, almuerzo, comida a los estudiantes y auxiliares de policía, el menú suministrado será el aprobado a través del funcionario que ejerza la supervisión del contrato. Los alimentos u productos a utilizar deberán ser de alta calidad, nutrición completa - equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional, esta compra se realizara en sitios legalmente establecidos y reconocidos los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en los deferentes anexos
45.	El ARRENDATARIO se compromete a suministrar un menú básico de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio como mínimo la siguiente tabla nutricional. **DESCRIPCIÓN** / **CANT** ***DESAYUNO*** *Bebida caliente con leche 90 ml o refresco o bebida 350 ml* — 1 *Alimento proteico 50 grs* — 1 *Cereal o sustituto 120 grs* — 1 *Derivados de la leche 5.5 grs* — 1 *Aceites y grasas 4 grs* — 1 *Fruta 80 grs* — 1 ***ALMUERZO Y CENA*** *Sopa, 250 cm3* — 1 *Carne o sustituto 100 grs* — 1 *Cereal 120 grs* — 1 *Tubérculo y plátanos 100 grs* — 1 *Leguminosas 35 grs* — 1 *Verduras 70 grs* — 1 *Azucares y dulces 35 grs* — 1 *Aceites y grasas 18 grs* — 1 *Condimentos 10 grs* — 1 *Cebollas 20 grs* — 1 ***Aporte Nutricional**:* — 1 *Carbohidratos: 1667calorias* — 1 *Proteínas: 3650 Calorías* — 1 *Grasas:683 Calorías* — 1 ***REFRIGERIO*** *Bebida y un alimento o una fruta* — 1	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
46.	El ARRENDATARIO deberá ofrecer un servicio de alimentación de autoservicio que no genere congestión ni largas filas, para lo cual deberá tener como mínimo por cada 200 estudiantes u Auxiliares de Policía cinco (5) personas sirviendo los alimentos, de igual manera debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales. **NOTA:** Se debe garantizar que no se debe presentar congestión de comensales	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en la cantidad de personas contratadas, turnos creados y verificación realizada durante la entrega de alimentos.
47.	El ARRENDATARIO debe ofrecer los productos alimenticios procesados o sin procesar de forma variada, surtida y nutricionalmente balanceada siempre estimulando a los usuarios los hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las *revistas a las bodegas* cuarto frio y neveras y planilla recibo materia prima y certificado de calidad.
48.	El ARRENDATARIO suministrará a los usuarios del servicio, menús aprobados por el comité de alimentos de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	**SI**	Se realiza creación del comité de alimentos ESECU mediante ORDEN INTERNA 179 del 25/11/2024

49.	El ARRENDATARIO es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las bodegas cuarto frio y neveras y planilla recibo materia prima y certificado de calidad.
50.	Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el objeto de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia, presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy acidas, grasosas, insípidas o con excesivas cantidades de condimentos.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a la hora de preparar los alimentos
51.	Durante el desarrollo del contrato la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, podrá prohibir el uso de algún ingrediente para la preparación por ser nocivo para la salud por intermedio del supervisor del contrato.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a la hora de preparar los alimentos.
52.	Dejar muestras de los alimentos suministrados diariamente por un término de 48 horas tanto de desayuno, almuerzo y comida, estos deben ser rotulados determinando la fecha y hora de la muestra indicando si procede del desayuno, almuerzo o comida, guardados en bolsas plásticas herméticamente y platos desechables, deberán tomarse dichas muestras cumpliendo todas las normas de higiene en caso que la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, necesite que sean analizadas.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las muestras tomadas como se indica.
53.	El ARRENDATARIO deberá comprometerse a prestar el servicio de alimentación del personal de estudiantes y auxiliares en circunstancias especiales del servicio y formación como son: prácticas de vigilancia y seminarios de operaciones abiertas a no realizarse en las instalaciones policiales, para ello dispondrá de los elementos necesarios para su empaque y su conservación. (Desechables cumpliendo normatividad ambiental).	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
54.	El ARRENDATARIO deberá comprometerse a prestar el servicio de alimentación del personal de estudiantes y auxiliares en circunstancias especiales del servicio y formación como son: prácticas de vigilancia y de los estudiantes y auxiliares.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica previa coordinación con el supervisor del contrato y comandante de agrupación según reunión de coordinación aulas prácticas.
55.	El ARRENDATARIO asumirá bajo su costa los gastos en que incurra para realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes y equipos que se entregan bajo inventario como aires acondicionados, cuarto frío, extintores y bienes muebles en general.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
56.	Mantener elementos, implementos, equipos y menajes necesarios para el cumplimiento del objeto contractual.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
57.	El ARRENDATARIO deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza (higiene y salubridad) y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el ARRENDATARIO de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento de las planillas de limpieza y desinfección dando cumplimiento al plan de saneamiento.
58.	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el 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. No se permite la contratación de menores de edad para la prestación del servicio de restaurante.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
59.	Entregar al supervisor del contrato de forma mensual copia del pago mensual de aportes de seguridad social del personal que está prestando servicio en la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
60.	Deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
61.	Una vez suscrito el contrato, el ARRENDATARIO deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico y vacuna contra la Hepatitis B	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en las hojas de vida.
62.	El ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.

63.	Notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica, no se presentaron accidentes de trabajo.
64.	El ARRENDATARIO deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados conforme lo indique el menú establecido, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar los índices de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am, además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa, representante legal o personal natural o quien haga sus veces a realizar revista inspectora, para evaluar, y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en las planillas de certificación de calidad.
65.	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición, se realiza verificación y cumplimiento de las planillas de limpieza y desinfección dando cumplimiento al plan de saneamiento.
66.	El ARRENDATARIO deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la Secretaría de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las bodegas cuarto frio, neveras y planilla recibo materia prima y certificado de calidad.
67.	Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reparar los elementos, y/o remplazar bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
68.	Una vez suscrito el contrato, el ARRENDATARIO deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico, y vacuna contra la Hepatitis B.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
69.	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del restaurante, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al restaurante, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
70.	Notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica teniendo en cuenta que no se presentaron accidentes de trabajo.
71.	El ARRENDATARIO deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar los índices de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am., además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa a realizar revista inspectora, para evaluar y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica como se evidencia en las planillas de certificación de calidad.
72.	**RECEPCIÓN DE ALIMENTOS** El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. **Deberán rechazarse:**	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el plan de saneamiento.

	• Los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. • Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido. • Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. • Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos. • Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. • Los huevos rotos, con manchas de sangre. • Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. • Se debe realizar una rotación de los alimentos		
73.	**EQUIPOS Y UTENSILIOS** Los equipos deberán estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el plan de saneamiento.
74.	El ARRENDATARIO se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. **ASEO Y LIMPIEZA** • **COMEDOR**; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. **COCINA;** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. • **DESINFECCIÓN;** 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, hortalizas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante. Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el restaurante. Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el plan de saneamiento.

75.	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control Observando las medidas de bioseguridad No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
76.	El ARRENDATARIO deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de viandas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
77.	El ARRENDATARIO debe suministrar la mano de obra, insumos equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del comedor y cocina, con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas, cuantas veces sea necesario. Se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el plan de saneamiento.
78.	La despensa y cuartos fríos deberán permanecer totalmente 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**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en las revistas a las bodegas cuarto frio y neveras y planilla recibo materia prima y certificado de calidad.
79.	El ARRENDATARIO debe presentar protocolo de aseo y desinfección de alimentos, menaje y elementos de cocina y mantenimiento de trampas de grasa, mínimo un mantenimiento preventivo al mes.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica evidenciado en el plan de saneamiento.
80.	Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición.
81.	El ARRENDATARIO se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica.
82.	La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del comedor, informando con la debida anticipación.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica
83.	La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García suministrará al ARRENDATARIO, los bienes que se encuentran inventariados en el comedor por medio del responsable de activos fijos, mediante el formato de traspaso de bienes establecido para tal fin, en el cual también deberá firmar el supervisor.	**SI**	EL responsable de activos fijos verifica acta de inicio e inicia trámite para el traspaso de bienes.
84.	El ARRENDATARIO deberá realizar tres (3) actividades de bienestar para cada uno de los integrantes de los cursos de estudiantes y auxiliares de Policía, la cual consistirán en la entrega de un almuerzo especial para las fechas especiales (graduación, aniversario Escuela y día del estudiante u otro). NOTA: El día o los días que ofrezca el almuerzo especial para la fecha especial, se cancelará únicamente el valor de la partida de alimentación, sin derecho a algún recargo.	**SI**	En el periodo informado no se ha solicitado actividades de bienestar

85.	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL**: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el ARRENDATARIO debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información Institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente proceso contractual, el ARRENDATARIO se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.	**SI**	En el periodo informado se cumplió con esta condición técnica, como soporte documento de compromiso de confidencialidad de información subido al sistema SECOP II

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

El contador del agua presenta fallas, en atención, que el servicio de agua se prestó de forma intermitente a las instalaciones de la escuela por condiciones meteorológicas, por tal motivo se realiza notificación de pago utilizando como referencia el mes anterior, se inician trámites para el cambio del contador, por parte del área logística y financiera de la escuela y la empresa que suministra el servicio.

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

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

4. 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 **SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINTO PESOS M/CTE ($6.436.265,00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA** servicio de aseo incluido, 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 y la suscripción del acta de inicio.

Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago del servicio de energía eléctrica y agua para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará del medidor al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – 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

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

El incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta la fecha que sea cancelado el canon. El pago de los intereses moratorios se deberá efectuar al mismo número de cuenta corriente al convenio 6028, una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. **Balance general de pagos y entregas**

	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	$ 77.235.180,00	100%
Valor total de las entregas	$ 57.926.385,00	75,00%
Valor total facturado	$ 57.926.385,00	75,00%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado (recibido)	$ 57.926.385,00	75,00%
Valor pendiente de entrega	$ 19.308.795,00	25,00 %

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

Nota 2: no se diligencia el cuadro B teniendo en cuenta que el objeto contractual es el arrendamiento de un espacio físico donde la 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

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	3042149	07/09/2024	$ 6.177.531.00	12/09/2024 al 11/10/2024
	2949347	20/09/2024	$ 258.734.00	
02	3225901	21/10/2024	$ 6.436.265,00	12/10/2024 al 11/11/2024
03	2949445	12/11/2024	$ 6.436.265,00	12/11/2024 al 11/12/2024
04	2949469	09/12/2024	$ 6.436.265,00	12/12/2024 al 11/01/2025
05	2949496	13/01/2025	$ 6.436.265,00	12/01/2025 al 11/02/2025
06	3205695	14/02/2025	$ 6.436.265,00	12/02/2025 al 11/03/2025
07	3294937	10/03/2025	$ 6.436.265,00	12/03/2025 al 11/04/2025
08	3451015	15/04/2025	$ 6.436.265,00	12/04/2025 al 11/05/2025
09	2633054	12/05/2025	$ 6.436.265,00	12/05/2025 al 11/06/2025
VALOR				

PAGO SERVICIO PÚBLICO (LUZ)

ÍTEM	COMUNICACIÓN NOTIFICACION	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	GS-2024-006801-ESECU	3099211	22/10/2024	$ 1.880.256.00	12/09/2024 al 11/10/2024
02	GS-2024-007379-ESECU	2949447	12/11/2024	$ 1.506.350,00	12/10/2024 al 11/11/2024
03	GS-2424-008324-ESECU	1817397	17/12/2024	$ 2.5160.300.00	12/11/2024 al 11/12/2024
04	GS-2425-00268-ESECU	2949489	13/01/2025	$ 2.159.750.00	12/12/2024 al 11/01/2025
05	GS-2425-001223-ESECU	3205696	14/02/2025	$ 1.863.750.00	12/01/2025 al 11/02/2025
06	GS-2425-002241-ESECU	3366788	17/03/2025	$ 1.521.750.00	12/02/2025 al 11/03/2025
07	GS-2425-003360-ESECU	3451013	15/04/2025	$ 1.644.750.00	12/03/2025 al 11/04/2025
08	GS-2425-004411-ESECU	3451213	14/05/2025	$ 1.498.000.00	12/04/2025 al 11/05/2025
09	GS-2425-005547-ESECU	3559073	16/06/2025	$ 1.475.100.00	12/05/2025 al 11/06/2025

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO)

ÍTEM	COMUNICACIÓN NOTIFICACION	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	GS-2024-006530-ESECU	3099211	22/10/2024	$ 784.200.00	12/09/2024 al 11/10/2024
02	GS-2024-007379-ESECU	3225917	12/11/2024	$ 440.100,00	12/10/2024 al 11/11/2024
03	GS-2024-008323-ESECU	1817398	17/12/2024	$ 592.450.00	12/11/2024 al 11/12/2024
04	GS-2025-000266-ESECU	2949499	13/01/2025	$ 772.950.00	12/12/2024 al 11/01/2025
05	GS-2025-001222-ESECU	3205690	14/02/2025	$ 699.600.00	12/01/2025 al 11/02/2025
06	GS-2025-002240-ESECU	3366789	17/03/2025	$ 524.700.00	12/02/2025 al 11/03/2025
07	GS-2025-003358-ESECU	3451014	15/04/2025	$ 524.700.00	12/03/2025 al 11/04/2025
08	GS-2025-004412-ESECU	3451215	14/05/2025	$ 524.700.00	12/04/2025 al 11/05/2025
09	GS-2025-005548-ESECU	3559072	16/06/2025	$ 524.700.00	12/05/2025 al 11/06/2025

PAGO SERVICIO PÚBLICO (gas)

ÍTEM	COMUNICACIÓN NOTIFICACION	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	GS-2024-006427-ESECU	0000085221	11/10/2024	$ 1.137.471.00	12/09/2024 al 27/09/2024
02	0000024774	0000024774	01/11/2024	$ 1.508.354.00	28/09/2024 al 27/10/2024
03	GS-2024-008325-ESECU	1100684431	04/12/2024	$ 2.023.263.00	28/10/2024 al 27/11/2024
04	GS-2025-000270-ESECU	1178510310	07/01/2025	$ 2.131.359.00	28/11/2024 al 27/12/2024

05	GS-2025-001224-ESECU	1226139113	29/02/2025	$ 2.387.032.00	28/12/2024 al 27/01/2025
06	GS-2025-002242-ESECU	1310904452	04/03/2025	$ 2.131.731.00	28/01/2023 al 27/02/2025
07	GS-2025-003359-ESECU	1373226527	30/04/2025	$ 1,968,195.00	28/02/2023 al 27/03/2025
08	GS-2025-004413-ESECU	1447367234	30/05/2025	$ 1,866,569.00	27/03/2023 al 28/04/2025
09	GS-2025-005549-ESECU	1544255040	10/06/2025	$ 3,095,409.00	27/04/2023 al 28/05/2025

4.2 Entrada de Bienes: NO APLICA

5. RECOMENDACIONES

En el presente contrato se viene registrando el cumplimento contractual, teniendo en cuenta que el personal beneficiado con los servicios de restaurante cuenta con buenos estándares de calidad en su fabricación y verificación de fechas de vencimiento, por lo que no se reciben quejas del servicio contratado para la calidad de vida en este centro docente.

En atención al desarrollo del contrato en mención y para el buen seguimiento del mismo se deja en entendido que el contratista cumplirá con el canon de arrendamiento los cinco primeros días del mes teniendo en cuenta que debe ser por adelantado el mes a cancelar, y enviará los soportes al supervisor del contrato de manera inmediata. Lo anterior con el objetivo de evitar posibles incumplimientos contractuales.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA
Almacenista
Supervisor Contrato No. 80-1-30064-24
Correo electrónico: victor.cedano@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3214845579

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2633054

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

110018168864

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL

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

Ref. 1	60 231
Ref. 2	221 Concepto
Ref. 3	ESCUELA
Ref. 4	

Cod. Bco.		Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo $	6.436.265
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	6.436.265

Ciudad: Bogotá | Día: 12 | Mes: 05 | Año: 25

Nombre usuario del convenio: LINA RAMIREZ

Nro. Ident: 1013632581 | Teléfono: 3135649843

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

OFIX NIT. 900156826-1 100345188

ESTE RECIBO NO ES VÁLIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, EN SU DEFECTO SERÁ NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

- CLIENTE -

BancoPopular 12/05/25 11:23:00
038 1015399553 Li NSp 286
RC201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nrm
Cuenta: ****8864
No Id Consignante: 1013632581
Doc: 6028
Concepto: 22
Vr Efect: $6,436,265.00
VrChqPop: $.00
VrChqCje: $.00
CantChqs: 0
Vr Total: $6,436,265.00

Vr Comis: $.00

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2025-06-12, 09:24:12 AM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 1073330209

Periodo Cotización: mayo de 2025 **Periodo Servicio:** junio de 2025

PAGADO 12/06/2025

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA		
Documento	CC1013632581	**Dirección**	CL 139 #94 - 70
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	8586616
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	31	**ARP**	ARL SURA

II. 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
CC 1000617668	BRYAN NICOLAS RAMIREZ HERNANDEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1006795114	PAULA MARCELA LOPEZ MEDINA	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1006822579	CRISTIAN JAVIER VILLAMIL VERA	01	00	X																0	25	25	25	25	(230301) PORVENIR	$ 1.186.250	$ 189.800	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1.186.250	$ 47.500	2,436	$ 1.186.250	$ 28.900	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.186.250	$ 47.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 313.700
CC 1014250641	LUIS EDUARDO NAVARRO OROZCO	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPSC34) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1019064074	JONNATHAN STIVEN CABEZAS FRAILE	01	00																	0	30	30	30	30	(231001) COLFONDOS	$ 1.630.000	$ 260.800	(EPS037) NUEVA EPS S.A.	$ 1.630.000	$ 65.200	2,436	$ 1.630.000	$ 39.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.630.000	$ 65.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 431.000
CC 1023011119	ANGIE LISSETH CARDONA BARBOSA	01	00	X																0	9	9	9	9	(230201) PROTECCION	$ 427.050	$ 68.400	(EPS008) COMPENSAR EPS	$ 427.050	$ 17.100	2,436	$ 427.050	$ 10.500	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 427.050	$ 17.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 113.100
CC 1023873308	CRISTIAN DAVID MORA CHAPARRO	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPSC34) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1023919319	YENI PAOLA LAMPREA CASTRO	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1052944446	JOINER POSADA DIAZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.630.000	$ 260.800	(EPS008) COMPENSAR EPS	$ 1.630.000	$ 65.200	2,436	$ 1.630.000	$ 39.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.630.000	$ 65.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 431.000
CC 1065821192	ANGIS PAOLA BRITTO POSADA	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(CCFC55) CAJACOPI EPS S.A.S	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1066735759	FANY CAROLINA LOZANO ALVAREZ	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.423.500	$ 227.800	(ESSC07) ASOCIACION MUTUAL SER	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1067959310	LUIS FERNANDO CAMPO TORRES	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS037) NUEVA EPS S.A.	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1082407479	DURLEYS PATRICIA AYALA NUÑEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS041) NUEVA EPS S.A. CM	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1082414103	MILEIDIS LILIANA NAVARRO NUÑEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS041) NUEVA EPS S.A. CM	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1097780576	FRANK HARVEY GARCIA MEJIA	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS037) NUEVA EPS S.A.	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1121527626	SONIA CAROLINA TORRENEGRA ARCIA	01	00	X	X															0	10	10	10	10	(230301) PORVENIR	$ 474.500	$ 76.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 474.500	$ 19.000	2,436	$ 474.500	$ 11.600	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 474.500	$ 19.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 125.600
CC 1121928856	ANGIE LISETH TORRES GARAVITO	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 1125548264	LEIDY PILAR AGUDELO CAMACHO	01	00	X																0	8	8	8	8	(230301) PORVENIR	$ 379.600	$ 60.800	(EPS005) EPS SANITAS	$ 379.600	$ 15.200	2,436	$ 379.600	$ 9.300	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 379.600	$ 15.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 100.500
CC 1232890054	KEVIN ANDREY QUINTERO RODRIGUEZ	01	00	X																0	9	9	9	9	(25-14) COLPENSIONES	$ 540.000	$ 86.400	(EPS010) EPS SURA	$ 540.000	$ 21.600	2,436	$ 540.000	$ 13.200	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 540.000	$ 21.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 142.800

Líneas 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.

Pagado: 12/06/2025 | **Empresa CC1013632581 LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA** | **Planilla Nro: 1073330209** | **Periodo Cotización: mayo de 2025** | **Periodo Servicio: junio de 2025**

II. 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
CC 21021737	OLGA ESTRELLA UMAÑA CAÑON	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 41213086	MARIA LUZ FANNY OCAMPO GOMEZ	01	00	X																0	25	25	25	25	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.186.250	$ 189.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.186.250	$ 47.500	2,436	$ 1.186.250	$ 28.900	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.186.250	$ 47.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 313.700
CC 51935522	JANETH FRAILE ZUA	01	04																	0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 148.700
CC 52241600	YENI NAYIVE TORRES PINILLA	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 53050338	ANA VIVIANA GONZALEZ FRANCO	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS037) NUEVA EPS S.A.	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 72243565	JORGE DARIO MOLINA FONTALVO	01	00																	0	30	30	30	30	(231001) COLFONDOS	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
CC 86052915	LEIDER AGUSTIN MARTINEZ HURTADO	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2.000.000	$ 320.000	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2.000.000	$ 80.000	2,436	$ 2.000.000	$ 48.800	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 2.000.000	$ 80.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 528.800
CE 1003098	YORGELIS GABRIELA AGUILAR HERRERA	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	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
PT 5838797	DELFIN JESUS LOPEZ HURTADO	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.800.000	$ 288.000	(EPSC34) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 1.800.000	$ 72.000	2,436	$ 1.800.000	$ 43.900	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.800.000	$ 72.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 475.900
PT 6531836	ELISIDA EGLENNYS SULBARAN URDANETA	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPSC34) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 376.500
PT 6531922	DELIANA COROMOTO ARAUJO SULBARAN	01	00	X	X															0	9	9	9	9	(25-14) COLPENSIONES	$ 427.050	$ 68.400	(EPSC34) RECAUDO SGP CAPITAL SALUD	$ 427.050	$ 17.100	2,436	$ 427.050	$ 10.500	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 427.050	$ 17.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 113.100
PT 6654160	BETZIMAR GABRIELA DORANTES DORANTES	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1.423.500	$ 57.000	2,436	$ 1.423.500	$ 34.700	(CCF22) COLSUBSIDIO	$ 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
$ 38.727.200	$ 40.150.700	$ 40.150.700	$ 40.150.700	$ 6.197.400	$ 1.607.400	$ 613.683	$ 1.607.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 365.517	$ 10.025.883	$ 0	$ 10.025.883

Líneas 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.

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1013632581		RAMIREZ SEPULVEDA LINA LUZ	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Calle 63 norte 3c 10	CALI-VALLE	5555555	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-05	2025-05	1548586174	9487414896	I	2025/06/19	2025/06/12	NEQUI	0	$2,101,600

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$7,000,000	$1,190,000			$7,000,000	$875,000			$0	$0			$7,000,000	$36,600		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$7,000,000	$1,190,000			$7,000,000	$875,000			$0	$0			$7,000,000	$36,600		$0	$0
Ciudad: CALI Depto: VALLE (1 Afiliados)					$7,000,000	$1,190,000			$7,000,000	$875,000			$0	$0			$7,000,000	$36,600		$0	$0
1	CC 1013632581	RAMIREZ LINA	230201	30	$7,000,000	$1,190,000	EPS005	30	$7,000,000	$875,000		0	$0	$0	14-23	30	$7,000,000	$36,600	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**				$7,000,000	$1,190,000			$7,000,000	$875,000			$0	$0			$7,000,000	$36,600		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1013632581		RAMIREZ SEPULVEDA LINA LUZ	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Calle 63 norte 3c 10	CALI-VALLE	5555555	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-05	2025-05	1548586174	9487414896	I	2025/06/19	2025/06/12	NEQUI	0	$2,101,600

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$1,190,000	$0	$0	$1,190,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$1,190,000	$0	$0	$1,190,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$36,600	$0	$0	$36,600
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$36,600	$0	$0	$36,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$875,000	$0	$0	$875,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$875,000	$0	$0	$875,000
TOTAL				1	$2,101,600	$0	$0	$2,101,600

ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES
CONTADOR PUBLICO TITULADO
ASESORIAS CONTABLES Y TRIBUTARIAS

Villavicencio 12 de junio del 2025.

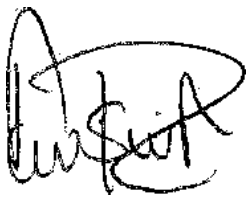
Señores
A QUIEN INTERESE.

CERTIFICADO CONTABLE DE PARAFISCALES

Yo **ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES** contador público titulado identificado con cedula de ciudadanía 1.121.866.469 de Villavicencio y con tarjeta profesional N° 223272-T certifico que actualmente soy el contador y manejo toda la parte contable a la empresa **LYA FOOD** con NIT N°1.013.632.581 y certifico que todos los trabajadores están al día en el sistema de seguridad social y parafiscales bajo la razón social del empleador mencionado.

Este certificado se emite a petición del interesado.

Cordialmente,



ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES
C.C 1.121.866.469
Contador PúblicoT223272-T
Tel 3118248310

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

2AD4D4E86B51050D1

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1121866469 de VILLAVICENCIO (META) Y Tarjeta Profesional No 223272-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

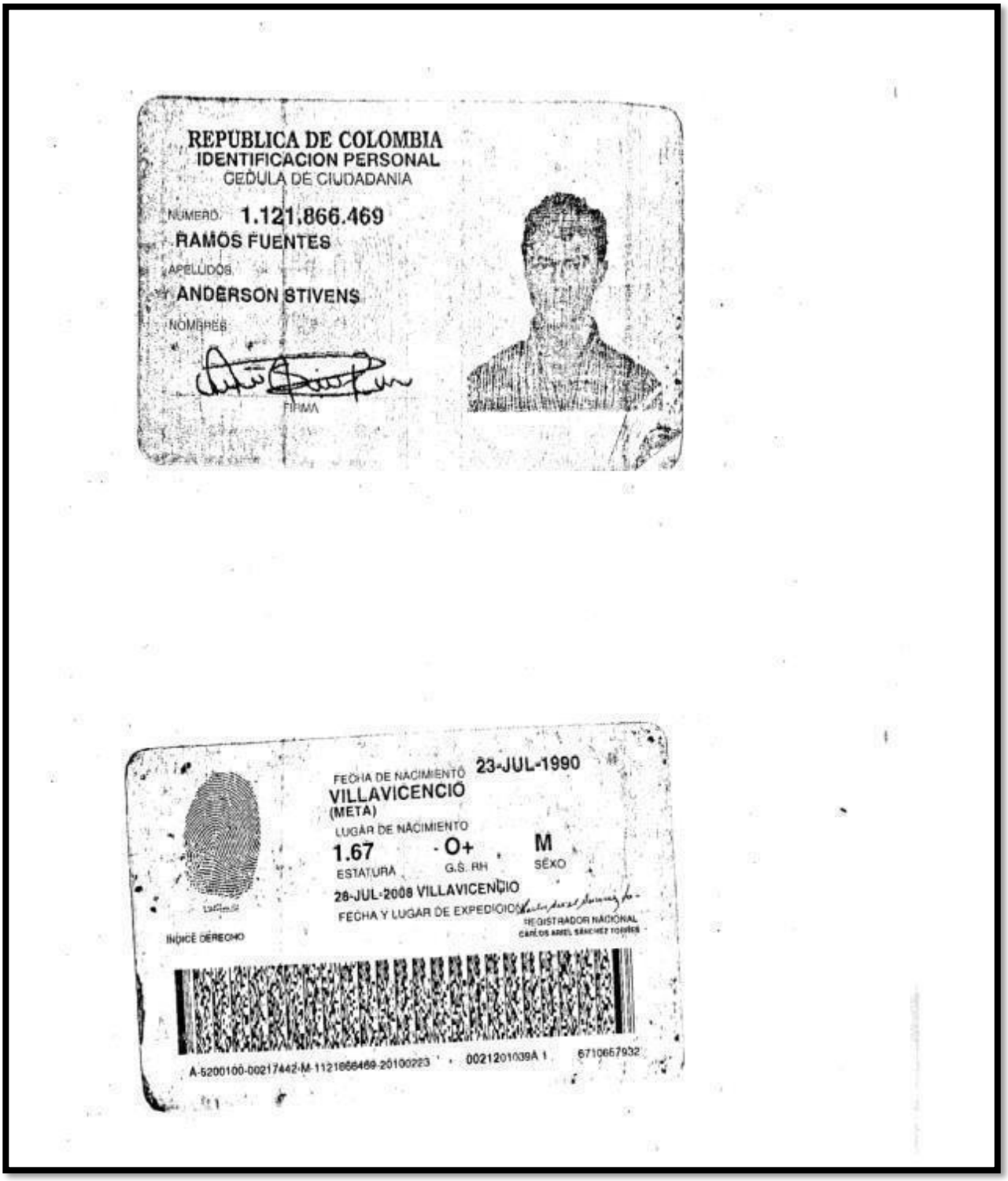
Dado en BOGOTA a los 12 días del mes de Junio de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL (E)

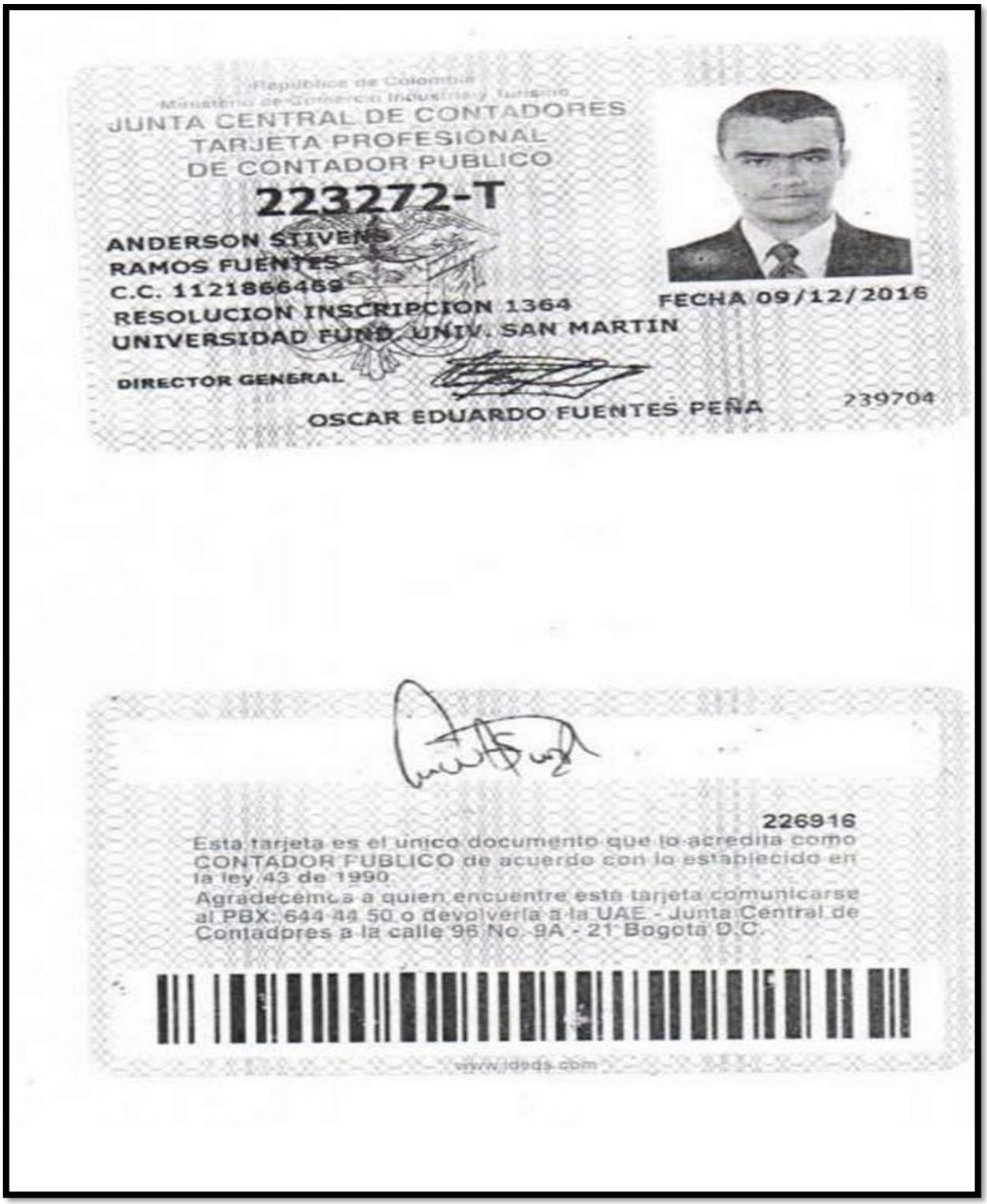
ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

ANDERSON STIVENS RAMOS FUENTES
CONTADOR PUBLICO TITULADO
ASESORIAS CONTABLES Y TRIBUTARIAS



CALLE 27 Nº 22 D 20 BARRIO VEINTE DE JULIO VILLAVICENCIO-META-



República de Colombia
Ministerio de Comercio Industria y Turismo
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

223272-T

ANDERSON STIVENS
RAMOS FUENTES
C.C. 1121866469
RESOLUCION INSCRIPCION 1364
UNIVERSIDAD FUND. UNIV. SAN MARTIN

FECHA 09/12/2016

DIRECTOR GENERAL
OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA

239704

226916

Esta tarjeta es el unico documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la ley 43 de 1990

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: 644 44 50 o devolverla a la UAE - Junta Central de Contadpres a la calle 96 No. 9A - 21 Bogota D.C.

www.jdeds.com

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
AGRUPACION POLICIAL ESECU

No. GS–2025 – 005547 **/ ARACA-COAGU - 20.1**

Villavicencio, 12 de junio del 2025

Señora
LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA
Representante Legal LYA FOOD
Villavicencio

Asunto: notificación pago servicio público energía

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30064-24, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA EDUARDO CUEVAS GARCIA.", me permito informar al arrendatario, que el consumo de energía eléctrica del 12/05/2025 al 11/06/2025, corresponde al reflejado en el siguiente cuadro y su fecha límite de pago son cinco días hábiles desde la fecha de notificación.

SERVICIO	LECTURA CONTADOR ENERGÍA	VALOR A PAGAR	FOTOGRAFIA
ENERGÍA ELÉCTRICA	Lectura 17320,12 KWH	$ 1.475.100	

El valor a cancelar es de **UN MILLÓN CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CIEN PESOS M/cte. ($ 1.475.100)** el cual debe ser consignado en la cuenta corriente N.º 110-018-16886-4 Banco Popular, denominada FONDOS ESPECIALES DIEPO código del convenio 6028.

Atentamente

Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA
Supervisor Contrato 80-1-30064-24

Anexo: 01 Lectura medidor energía

Elaboró: IJ Victor Cedano Valencia
ARACA-COAGU

Revisó: IJ Victor Cedano Valencia
ARACA-COAGU

Fecha de elaboración: 12-06-2025.
Ubicación: C:\Users\victor.cedano\Documentos2025

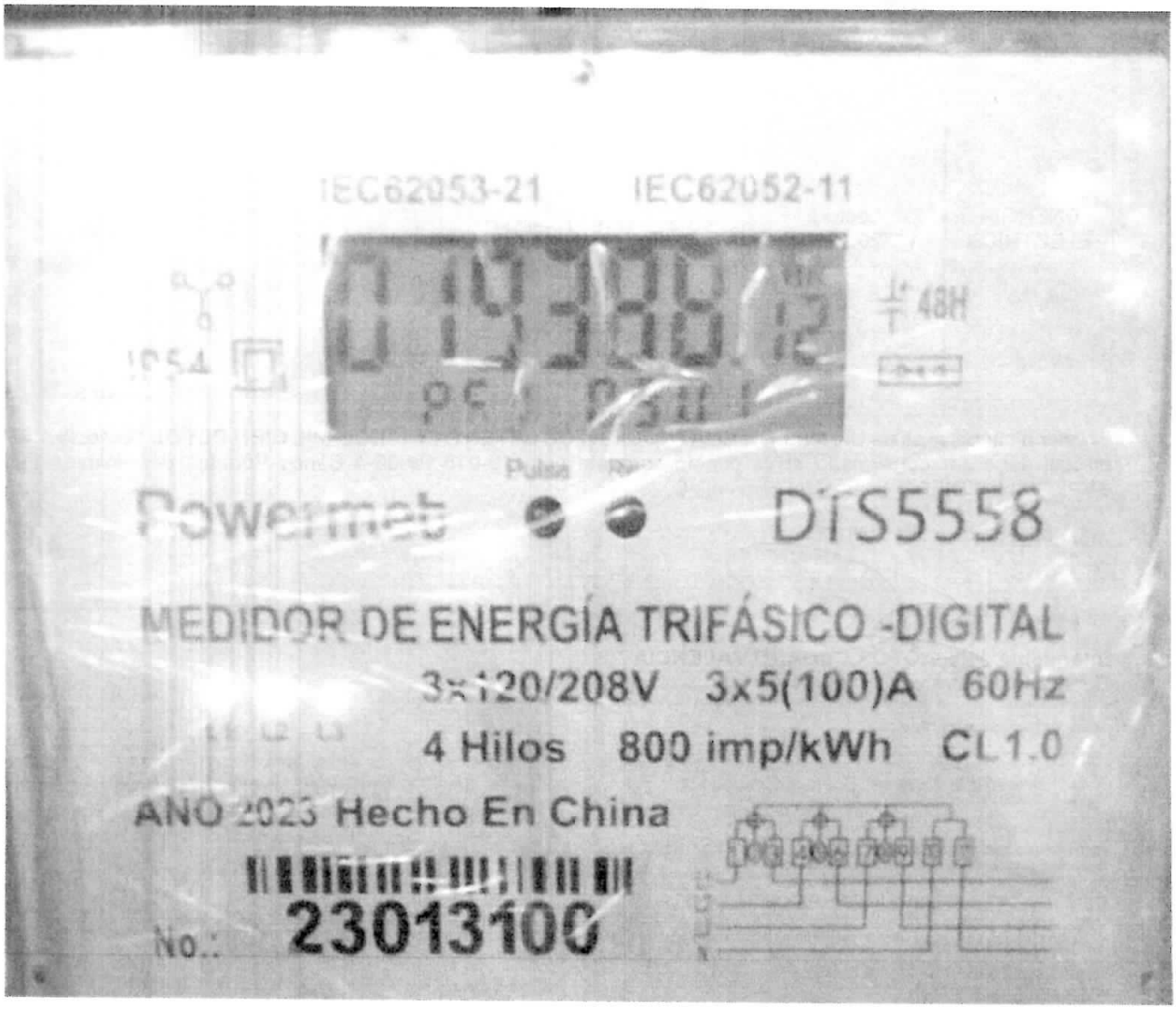
Carrera 37 47 - 00 barrio la Esmeralda
Villavicencio, Meta
Teléfono: (8)6644555
esecu.coagr@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Anexo (uno) lectura medidora de energía

LUGAR	PERIODO FACTURADO	NUMERO DEL CONTADOR	FACTURA INTERNA	FECHA DE LECTURA	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	DIFERENCIA	VALOR EN UN KILOVATIO	TOTAL	APROXIMACION
COMEDOR ESTUDIANTES	**JUNIO**	**23013100**	**09**	**12/06/2025**	**17320,12**	**19388,12**	**2068**	**713,31**	**$ 1.475.125,08**	**$ 1.475.100**

IMAGEN LECTURA DEL CONTADOR



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3559703

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

1	1	0	0	8	1	7	6	8	8	6	4

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

Ciudad	Día	Mes	Año
Bogota	16	06	25

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident: 1012632581 | Teléfono

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

Ref. 1	6 0 2 1 8
Ref. 2	2 1 2 3
Ref. 3	2 1
Ref. 4	

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

	Total Efectivo	$ 1'475.100
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 1'475.100

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

OFIX SAS - NIT. 900156.826-1 100345188 sku.31997

RR201_RECAUDOS_NACIONALE
16/06/25 15:57:20
Cuenta: ****8864
No Id Consignante: 1013632581
Concepto: 6028
Efect+: 22
Vr Efect+: $1,475,100.00
Vr Cheq+: $.00
Vr Cheques: $.00
Cant Cheques: 0
Vr Total: $1,475,100.00
$.00

CLIENTE

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
AGRUPACION POLICIAL ESECU

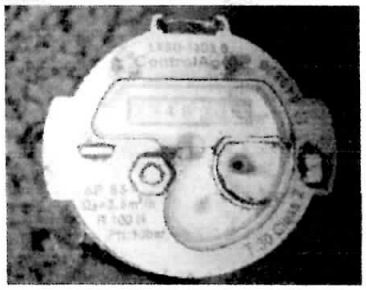
No. GS–2025 – 005548 **/ARACA-COAGU - 20.1**

Villavicencio, 12 de junio del 2025

Señora
LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA
Representante Legal LYA FOOD
Villavicencio

Asunto: notificación pago servicio público acueducto y alcantarillado

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30064-24, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA. me permito informar al arrendatario, que el consumo de acueducto y alcantarillado del 12/05/2025 al 11/06/2025, corresponde al reflejado en el siguiente cuadro y su fecha límite de pago son cinco días hábiles a partir de la fecha de notificación.

SERVICIO	LECTURA CONTADOR ACUEDUCTO	VALOR A PAGAR	FOTOGRAFIA
ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO	Lectura 3482 MTS,3	$ 524.700	

El valor a cancelar es de **QUINIENTOS SIENTE CUATRO MIL SETECIENTOS PESOS** M/cte. (**$524.700)**, el cual debe ser consignado en la cuenta corriente N.° 110-018-16886-4 Banco Popular, denominada FONDOS ESPECIALES DIEPO código del convenio 6028.

Atentamente,

Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA
Supervisor Contrato 80-1-30064-24

Anexo: 01 Lectura medidor de agua

Elaboró: IJ Victor Cedano Valencia
ARACA-COAGU

Elaboró: IJ Victor Cedano Valencia
ARACA-COAGU

Fecha de elaboración: 12-06-2025.
Ubicación: C:\Users\victor.cedano\Documentos2025

Carrera 37 47 - 00 barrio la Esmeralda
Villavicencio, Meta
Teléfono: (8)6644555
esecu.coagr@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Anexo (uno) lectura medidor de agua

LUGAR	PERIODO FACTURADO	NUMERO DE MEDIDOR	FACTURA INTERNA	FECHA DE LECTURA	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	DIFERENCIA	DESCRIPCION	VALOR EN MTRS 3	TOTAL	APROXIMACION
Restaurante ESECU	Junio	1300201	09	12/06/2025	3389	3482	93	ACUEDUCTO	2825,37	$ 262759,41	$262759
								ALCANTARILLADO	2816,47	$ 261931,71	$261932
VALOR FACTURA											$524.700

IMAGEN LECTURA DEL MEDIDOR



banco popular **COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.** 3559702

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

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

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Direccion Educación Policial

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

Ref. 1	610218
Ref. 2	212
Ref. 3	011
Ref. 4	

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

	Total Efectivo	$ 524.700
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 524.700

Ciudad: Bogotá | Día: 26 | Mes: 06 | Año: 25

Nombre usuario del convenio: [illegible]

Nro. Ident: 1013632581 | Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Banco Popular 16/06/25 15:51:58
05 [illegible] 2102
RO201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nro Cuenta: ****8864
Nro Ident Consignante: 1013632581
Cod Banco: 6028
Cod Ciudad: 22
Cod Oficina: $524,700.00
Cod Canal: $.00
Cod Efectivo: $.00
Cod Cheques: 0
Valor Efectivo: $524,700.00
Valor Cheques: $.00

- CLIENTE -

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

OFIX SAS - NIT: 900.156.826-1 100345188 sku.31997

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
AGRUPACION POLICIAL ESECU

No. GS–2025 - 005549 ARACA-COAGU - 20.1

Villavicencio, 12 de junio del 2025

Señora
LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA
Representante Legal LYA FOOD
Villavicencio

Asunto: solicitud soporte de pago servicio público gas

Teniendo en cuenta el contrato N° 80-1-30064-24, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA", me permito informar al arrendatario, que la factura de gas es generada por la empresa LLANO GAS, esta relaciona el consumo de gas y servicio de recolección de basuras con la empresa BIOAGRICOLA en el mismo documento, el cual deberá ser cancelado a la empresa Llano Gas con REFERENCIA DE PAGO **33281** y enviar soporte de pago al correo victor.cedano@correo.policia.gov.co.

Atentamente,

Intendente Jefe VICTOR CEDANO VALENCIA
Supervisor Contrato 80-1-30064-24

Anexo: 01 Factura del gas

Elaboró: IJ VICTOR CEDANO VALENCIA
ARACA-COAGU

Revisó: IJ VICTOR CEDANO VALENCIA
ARACA-COAGU

Fecha de elaboración: 12-06-2025.
Ubicación. D:\Documentos2025\contratocomedor

Carrera 37 47 - 00 barrio la Esmeralda
Villavicencio, Meta
Teléfono: (8)6644555
esecu.coagr@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

La presente factura prestará mérito ejecutivo de conformidad con el Art. 130 de la ley 142 de 1994.

Llanogas®
Empresa de Servicios Públicos
NIT 800.021.272-9
NUIR 2-5000-1000-3
www.llanogas.com

Calle 34A 34 - 29 Torre 1 Barrio Barzal,
Villavicencio, Meta
Línea de Atención al Cliente: 323 2540629
Horario de atención: Lunes a Viernes jornada continua 7:00 a.m - 4:00 p.m
Línea de Emergencia: 320 350 9835 - 164
Autorretenedores ICA en Villavicencio
Resolución 1653-67.07/768 del 26 de junio de 2024
Responsable de IVA
Autorretenedores Resolución DIAN No. 0547 del 25/01/2002
Sobre actividades de la ley 142 de 1994

Bioagrícola
DEL LLANO S.A. E.S.P. BIC®
NIT 822.000.268-9
NUIR 1-5000-1000-2

Calle 34A 34 - 29 Torre 1 Barrio Barzal
Villavicencio, Meta
Línea de Atención al Cliente:
(609) 681 9081 Línea directa: 110
Horario de atención: Lunes a viernes jornada continua 7:00 a.m - 4:00 p.m
Autorretenedores ICA en Villavicencio
Resolución 1653-67.07/768 del 26 de junio de 2024
Responsable de IVA
www.bioagricoladelllano.com.co

DATOS GENERALES

REF. PAGO: 33281
Período: 2025-04-28 A 2025-05-27
VENCIMIENTO: 09/06/2025
N° Factura Llano: 68459246

TOTAL FACTURA: $ 3.095.409
Emisión: 12/06/2025
Suspensión a partir de: 2025/06/10
N° Factura Bio: 40583269

DATOS CLIENTE

Cliente: ESCUELA SECC DE C EDUARDO C
Dirección: CL 44 N 35 96 LA ESMERALDA
Municipio: Villavicencio
Tipo de uso: Uso Comercial Gas

Estrato: 3
Ruta: 090-248
N° Catastral: 010100820001000

Código de usuario Llanogas:
0111202000101

Código de usuario Bioagrícola:
010070001020

FECHAS REVISIÓN PERIÓDICA

Mínima | Máxima | Suspensión

CONSUMO

ÚLTIMOS CONSUMOS:

Abril	660
Marzo	698
Febrero	787
Enero	839
Diciembre	954
Noviembre	923

Novedad Lectura: Lectura Exitosa

Lec. Actual: 28256
Lec. Anterior: 27114
Factor Corrección: 0.97
Consumo m3: 1108
Promedio: 790
Facturas Vencidas: 0
Consumo Pendiente:
No. de medidor: 000000299571
Consumo Kw/h: 13139.03
Precio Kw/h ($): 219.18
PC MU/m3 42.69

TARIFAS

Gm ($)	Tm ($)	Dm ($)	Cuf ($)	Cuvmij ($)
1585.15	414.02	487.83	2832	0
Rango m3	$/m3	Consumo m3	Subsidio	Contribución
0-20	2494.22	20	0.0	8.9
> 20	2494.22	1088	0.0	

Resolución CREG: 094/2004 Y 049/2004

LIQUIDACIÓN DEL SERVICIO

Consumo	$	2763596	Deuda anterior	$	0
Cargo fijo	$	2832	Intereses por mora	$	0
Subsidio / contribución	$	246212	Recuperación de consumo	$	0
Suspensión / Reconexión	$	0	Otros conceptos	$	0
Tasa Mora	$	0	Ajuste Facturación	$	0

TOTAL LIQUIDACIÓN GAS: $ 3.012.640

FINANCIACIONES

Tasa Cte/Mora*: 1,943 Tasa Cte: 1,339 **Deuda en Mora:** $ 0

Concepto	Cuotas por pagar	Valor cuota mes	Interés de mora	Iva financiación	Base iva
Consumo	0	$ 0	$ 0	$ 0	
Conexión	0	$ 0	$ 0	$ 0	
Red Interna*	0	$ 0	$ 0	$ 0	
Revision Periódica	0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
Servicios Postventa*	0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
Otros*	0	$ 0			
TOTAL		$ 0	$ 0		

TOTAL FINANCIACIÓN GAS: $ 0

CONVENIOS: $ 0

TOTAL GAS: $ 3.012.640

Juan Antonio Gil Sánchez, Gerente Llanogas

DATOS GENERALES

Tipo de uso: PequeÃ±o
N° Usuarios Res: 0
N° Usuarios no Res: 0

Est / Cat: 1/0
Frec Recol: 3
Frec Barrido: 2
Volumen m3: 0.0

Subsidio (%) 0%
Contribución (%) 60%
Tasa de interés: 1.5
Facturas Vencidas: 0

LIQUIDACIÓN DEL SERVICIO

Toneladas por Suscriptor

	Mes Actual	Semestre 2
TRBL	0,002581	0,002968
TRLU	0,001471	0,001353
TRRA	0,000168	0,000160
TRA	0,025477	0,026431
TRNA	0,114762	0,111438
TAFA	0	0
TAFNA	0	0

Valor Últimas 6 Facturas

Abril	$	83.103
Marzo	$	84.522
Febrero	$	78.206
Enero	$	78.347
Diciembre	$	78.660
Noviembr	$	78.483

LIQUIDACIÓN

Concepto		Valor
Tarifa	$	51.403
Descuentos	$	163
Subsidio / contribución	$	31.100
Dcto Incump. ind. Calidad	$	0
Ajustes	$	429
Deuda Anterior	$	0
Intereses de Mora	$	0
Otros Conceptos a Favor	$	0
Total Aseo	$	82.769

VBA 171946.7
CF 24344.56
CV 190589.67

OTROS SERVICIOS

Subtotal	$	0
Iva	$	0
Total Otros Servicios	$	0

FINANCIACIÓN

Vlr. cuota: 0 Saldo Deuda: 0 N° cuotas pendientes: 0

TOTAL BIO $ 82.769

Andrea Lehmes Herrera
Gerente Bioagrícola del Llano

El ítem de descuento corresponde a devoluciones y descuento puerta a puerta para los que apliquen.

La presente factura presentará mérito ejecutivo de conformidad con el Art. 130 de la ley 142 de 1994.
Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA.

REF. PAGO	CÓDIGO USUARIO	PAGUE HASTA	TOTAL A PAGAR
33281	0111202000101	09/06/2025	3.012.640

REF. PAGO	CÓDIGO USUARIO	PAGUE HASTA	TOTAL A PAGAR
40583269	010070001020	09/06/2025	82.769

(415)7709998014466(8020)0000033281(3900)0003012640(96)20250609

(415)7709998013612(8020)0040583269(3900)0000082769(96)20250609

Estándares de Calidad: DES 1.0 (FL) 100.0% (RET 100.0% ID 100.0

BICHFAC 0.10-05 Actualizado 2024/08/29

Bancolombia

Comprobante en línea

10 Jun 2025 13:37:45

Pago PSE

Pago exitoso

CUS 1544255040

Comercio
Gases del Llano S.A. Empresa de servicios Públicos

Referencia 1
191.156.147.158

Fecha
10 Jun 2025 13:37:45

Referencia 2
CC

Número de factura
7458861

Referencia 3
1013632581

Descripción del pago
Pago factura gas-aseo

Valor del Pago
$3,095,409

Número de comprobante
TR1336405040

Costo de la transacción
$ 0

Producto origen
Ahorros - Bancolombia
****** 2646**

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 02 Actualización

4. Número de formulario 141139481696

(415)7707212489984(8020) 000014113948169 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1013632581	8	Impuestos de Bogotá 32	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 13	1013632581	

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 169	Boyacá 15	Panqueba 522

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
RAMIREZ	SEPULVEDA	LINA	LUZ

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
LYA FOOD	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 169	Bogotá D.C. 11	Bogotá, D.C. 001

41. Dirección principal: CR 96 140 D 13

42. Correo electrónico: lyafood15@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3135649843	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica					Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1 / 2	51. Código	52. Número establecimientos
5611	2019-10-07	5613	2019-10-07	5612		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código 5	2	2	4	9	5	0	5	2																	

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

22- Obligado a cumplir deberes formales a

49 - No responsable de IVA

50 - No responsable de Consumo restauran

52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código									
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 10 - 24 / 14 : 21: 00

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre RAMIREZ SEPULVEDA LINA LUZ

985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141139481696

(415)7707212489984(8020) **000014113948169 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 0 1 3 6 3 2 5 8 1	8	Impuestos de Bogotá 3 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 9	
72. Número		
73. Fecha	2 0 1 9 1 0 0 7	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 1 9 1 0 0 7	
77. No. Matrícula mercantil	0 0 0 3 1 7 6 6 6 6	
78. Departamento	1 1	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional ____ %

83. Nacional público ____ %

84. Nacional privado ____ %

85. Extranjero ____ %

86. Extranjero público ____ %

87. Extranjero privado ____ %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	4 9	2 0 1 9 1 0 0 7		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

MENÚ ESECU

LUNES	*MARTES*	*MIERCOLES*	*JUEVES*	*VIERNES*	*SABADO*	*DOMINGO*
DESAYUNO	***DESAYUNO***	***DESAYUNO***	***DESAYUNO***	***DESAYUNO***	***DESAYUNO***	***DESAYUNO***
ARROZ CON FIDEOS	CALDO DE POLLO	ARROZ BLANCO	CALDO DE RES	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ ZANAHORIA
HUEVOS PERICOS	ARROZ BLANCO	HUEVOS CON JAMON	HUEVO COCIDO	HUEVOS RANCHEROS	HUEVOS ENCEBOLLADOS	HUEVOS CON MAIZ
PAN	HUEVO COCIDO	PAN	ARROZ BLANCO	PAN	PAN	PAN
AGUA DE PANELA	PAN	CAFÉ EN LECHE	PAN	CHOCOLISTO	AVENA EN HOJUELAS	CHOCOLATE
	CHOCOLATE		AGUA DE PANELA			
ALMUERZO	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
CERDO ENCEBOLLADO	RES SUDADA	CHICHARRON	CARNE DESMECHADA	ARROZ ATOLLADO	CARNE MOLIDA	PESCADO APANADO/POLLO FRITO
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	FRIJOL	ARROZ BLANCO	PATACÓN	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
GARBANZO	ESPAGUETIS	ARROZ BLANCO	LENTEJA	BEBIDA FRIA	FRIJOL	ARROZ CON LECHE O MAZAMORRA
ACOMPAÑAMIENTO	ACOMPAÑAMIENTO	ENSALADA ROJA	ACOMPAÑAMIENTO		TAJADO DE PLATANO	ENSALADA VERDE
BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA		BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA
DESAYUNO	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
ARROZ	ARROZ CON POLLO	ARROZ BLANCO	LOMO DE CERDO EN SALSA DE LA CASA	ALBONDIGA (1)	CHULETON ASADO	COMIDA RAPIDA+SALSA
CHULETON	PATACÓN	CHULETON AL HORNO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	GASEOSA
PAPA CHALEQUEADA	BEBIDA FRIA	PASTA CHINA	PURE DE PAPA	TORTA Y BOCADILLO	PASTA CHINA	
BEBIDA FRIA		BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	

Lyfe Food	mayo	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**	CODIGO: FO-MIAC-03
			ULTIMA ACTUALIZACI: Jun-24
			VERSION: 1

ESCUELA EDUARDO CUEVAS GARCIA

CONTROL LIMPIEZA Y DEFINFECCION LYA FOOD ESECU

MES: FEBRERO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	ACCION CORRECTIVA	RESPONSIBLE	VERIFICO
ALMACENAMIENT																																		
pisos	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		Jenny	Lina R
Estanteria										X										X										X		Jenny	
AREA DE LOKERS																																		
Lokers						X							X							X							X					Paula	
puertas						X							X							X							X					Paula	
pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Paula.	Lina R
STEWARD																																		
Menaje	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Angie	
Canastillas	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		Jenny	
Canecas		X			X			X			X			X			X			X			X			X			X		Angie	
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Angie.	Lina R
lava platos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Angie	
Porta cubiertos		X			X			X			X			X			X			X			X			X			X			Angie	
Dispensador de jugos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Angie.	Lina R
COMEDOR																																		
Sillas							X							X							X							X				Jorge	
mesas						X							X							X						X					Jorge	
pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Jorge	Lina R
ventanas								X							X							X						X				Jorge.	
COCINA																																		
Ollas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								Jesus	
Estufa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								Jesus	
Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								Jesus.	
Cuarto frio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								Jenny	
Horno industrial	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								Jesus	
nevera 1			X							X							X						X							X		Jenny	Lina R
nevera 2			X							X							X						X							X		Jenny	
nevera 3			X							X							X						X							X		Jenny	
pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Jesus	
Canecas			X		X			X			X			X			X			X			X			X			X			Jesus	Lina R
Estanteria				X													X								X							Jesus	
BODEGA																																		
estibas		X							X						X								X						X			Jenny	
Estanteria										X									X										X			Jenny	Lina R
Canastillas	X			X			X			X			X			X			X			X			X					X		Jenny	
Escritorio				X							X							X							X								
Realizo																																		
Reviso																																		

Lya Food

MAYO.

FORMATO DE CONTROL NOVEDADES ALIMENTACION ESECU

CONTROL INTERNO DE NOVEDADES DE ALIMENTACION DEL COMEDOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA

CODIGO	FO-MIAC-06
ULTIMA ACTUALIZACIÓN	1/06/24
VERSIÓN	1

FECHA	NOMBRE ESTUDIANTE O AUXILIAR POLICIA	NOVEDAD PRESENTADA	ACCION CORRECTIVA	FIRMA ESTUDIANTE	FIRMA RESPONSIBLE PV	FIRMA QUIEN VERIFICO
08/05/25	James andres Alvarez	mosca en la cena	Cambio de Plato	James A.		
10-05-2025	YINA Paola Mo	mosca en el arroz	cambio de plato	Paola Moralesbalu		
10-05-2025	Ana Maria Fore	Pelo en el pere de pap	Cambio de plato.	Ana Maria		
11-05-2025	Yasmin Zamos	Cambio de Carne	Carne quemada	Yasmin Zam		
11-05-2025	Catalina Tombana	Piedrita en la comida	Cambio de plato	Catalina Tombana		
12-05-225	Dayana Urrea	pelo en la comida	Cambio de plato	Dayana.		
13-05-25	Yusbany Hernandez B	Plastico en los frijoles	Cambio de plato			
14-05-2025	Johan Hurtado Bolaño	Plastico en el arroz	Cambio de plato			
15-05-2025	Kevin Alexander Pardo	pelo en la comida	cambio de plato	Kevin Pardo.		
15-05-2025	Jamar Hurtado	mosca en el vaso	Cambio de vaso			
15-05-2025	John Pardo	Pelo en la carne	Cambio de plato	John P.		
15-05-2025	Juan Caballero	Carne quemada	cambio de plato			
17-05-2025	Jessica Urquijo	Chicharron Crudo	Cambio de plato			
21-05-25	camilo Pacheco	cambio de carne	cambio carne			
22-05-25	Daura Mina	pan negro	cambio de pan.	Liz A.		
24-05-25	Manuel Penagos	Carne Podrida	Cambio de Plato	Manuel Penagos		
24-05-25	Jessica Urquijo	carne Cruda	Cambio de carne			
25-05-25	Jorge Monroy	Carne Quemada	Cambio de Carne			
25-05-25	Madeleine Mont	Pala Cruda	Cambio de Pala	Madeleine		
25/05/25	Yomara Triana	Pelo en carne	Cambio Hamburguesa			
30/05/25	Julieth Castañeda	Alas de inceptos	Cambio de plato			
02/06/25	Clemiro Ramirez	Plastico	Cambio de plato	Clemiro RS		
03/06/25	Sebastian Amaya	Pelo en Carne	Cambio de plato			

Realizado por: LINA RAMIREZ

Villavicencio, 09 de junio de 2025

Señor
Intendente Jefe
VICTOR CEDANO VALENCIA
Supervisor del Contrato
Villavicencio, Meta

Asunto: notificación menú

De manera atenta adjunto el menú con su tabla nutricional de acuerdo a lo estipulado en el contrato.

MENÚ ESECU						
LUNES	*MARTES*	*MIERCOLES*	*JUEVES*	*VIERNES*	*SABADO*	*DOMINGO*
DESAYUNO	***DESAYUNO***	***DESAYUNO***	***DESAYUNO***	***DESAYUNO***	***DESAYUNO***	***DESAYUNO***
ARROZ CON FIDEOS	CALDO DE POLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	CALDO DE RES	ARROZ BLANCO	ARROZ ZANAHORIA
HUEVOS PERICOS	ARROZ BLANCO	HUEVOS CON JAMON	HUEVOS CON MAIZ	ARROZ	HUEVOS ENCEBOLLADOS	HUEVOS RANCHEROS
PAN	HUEVO COCIDO	PAN	PAN	HUEVO COCIDO	PAN	PAN
AGUA DE PANELA	PAN	CAFÉ EN LECHE	AGUA DE PANELA	PAN	AVENA EN HOJUELAS	CHOCOLATE
0	CHOCOLATE	0		CHOCOLISTO	0	0

ALMUERZO	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
CERDO ENCEBOLLADO	ALBONDIGA	CHICHARRON	ARROZ ATOLLADO	CARNE DESMECHADA	CARNE MOLIDA	PESCADO APANADO/POLLO FRITO
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	FRIJOL	ENSALADA ROJA	ARROZ ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
GARBANZO	ESPAGUETIS	ARROZ BLANCO	BEBIDA FRIA	LENTEJAS	FRIJOL	ARROZ CON LECHE O MAZAMORRA
ACOMPAÑAMIENTO	ACOMPAÑAMIENTO	ACOMPAÑAMIENTO	0	ACOMPAÑAMIENTO	ACOMPAÑAMIENTO	ENSALADA VERDE
BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	0	BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA

CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
ARROZ CON POLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	LOMO DE CERDO EN SALSA DE LA CASA	ARROZ BLANCO	CARNE DE RES SUDADA	COMIDA RAPIDA+SALSA
PATACÓN	CHULETON AL HORNO	CERDO AL HORNO	ARROZ BLANCO	CHULETON	ARROZ BLANCO	GASEOSA
BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	PASTA CHINA	PURE DE PAPA	TORTA DEL DIA + BOCADILLO	PAPA CHORREADA	0
0	GALLETA	BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	BEBIDA FRIA	0

TABLA NUTRICIONAL				
ALIMENTO	**CANTIDAD**	**CARBOHIDRATOS**	**GRASAS**	**PROTEINAS**
ARROZ BLANCO COCIDO	130 GRS	52,1 GR	0,5 GRS	5 GRS
HUEVOS PERICOS	70 GRS	0 GRS	5,6 GRS	6,3 GRS
PAN	1 UNIDAD	15 GRS	0,7 GRS	2 GRS

HUEVOS CON JAMÓN	70 GRS	1.6 GRS	7,4 GRS	7,9 GRS
HUEVOS RANCHEROS	70 GRS	7,9 GRS	6,7 GRS	4,4 GRS
HUEVO COCIDO	50 GRS	0,8 GRS	7,7 GRAMOS	9,1 GRS
FRIJOL	130 GRS	72,8 GRS	2,6 GRS	28,6 GRS
ESPAGUETTIS	100 GRS	66 GRS	14 GRS	6 GRS
LENTEJAS	130 GRS	23,5 GRS	4,7 GRS	10,1 GRS
GARBANZOS	120 GRS	71,8 GRS	6,6 GRS	25 GRS
PAPA	60 GRS	11,1 GRS	0 GRS	1,5 GRS
AREPA	30 GRS	11,6 GRS	4,4 GRS	1,7 GRS
PLATANO	30 GRS	10 GRS	0,1 GRS	0,2 GRS
ENSALADA VERDE	20 GRS	5,9 GRS	0,2 GRS	1,2 GRS
ENSALADA ROJA	30 GRS	4,8 GRS	0 GRS	0 GRS
CHULETON	100 GRS	1,2 GRS	13 GRS	21 GRS
CERDO	100 GRS	2,6 GRS	2,8 GRS	18 GRS
POLLO	100 GRS	0 GRS	9,3 GRS	33,3 GRS
RES	100 GRS	0 GRS	2 GRS	22 GRS
PESCADO	100 GRS	0 GRS	7 GRS	16 GRS
CARNE MOLIDA	100 GRS	3 GRS	7 GRS	13 GRS
CHOCOLATE	9 OZ	29,9 GRS	5,5 GRS	7,5 GRS

CAFÉ EN LECHE	9 OZ	17 GRS	1 GRS	5 GRS
AGUA DE PANELA	9 OZ	38 GRS	0 GRS	0 GRS
JUGO DE FRUTA	9 OZ	27 GRS	0 GRS	2 GRS
CHOCOLISTO	9 OZ	17 GRS	2 GRS	1 GRS
LIMONADA	9 OZ	26 GRS	0 GRS	0 GRS
GALLETA	1 UND	9,6 GRS	1,6 GRS	0,6 GRS
BOCADILLO	1 UND	14,2 GRS	0 GRS	0 GRS

Atentamente,



Lina Luz Ramírez Sepúlveda
Representante legal
CC. 1013632581 de Bogotá

Lya Food

Cámara de Comercio de Bogotá

Sede Virtual

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL

Fecha Expedición: 12 de mayo de 2025 Hora: 13:47:04
Recibo No. AA25863171
Valor: $ 5,800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2586317142AA8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 dias calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombre:	LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA
C.C.	1.013.632.581
NIT:	1013632581 8 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal:	Bogotá D.C.

MATRÍCULA

Matricula No.	03176666
Fecha de matrícula:	7 de octubre de 2019
Último año renovado:	2025
Fecha de renovación:	21 de febrero de 2025
Grupo NIIF:	Grupo III.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal:	Cl 139 94 70 To 15 Ap 556
Municipio:	Bogotá D.C.
Correo electrónico:	lyafood15@gmail.com
Teléfono comercial 1:	3135649843
Teléfono comercial 2:	No reportó.
Teléfono comercial 3:	No reportó.

Dirección para notificación judicial:	Calle 139 # 94- 70
Municipio:	Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación:	lyafood15@gmail.com
Teléfono para notificación 1:	3135649843
Teléfono para notificación 2:	No reportó.
Teléfono para notificación 3:	No reportó.

La persona natural SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Procesos y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL

Fecha Expedición: 12 de mayo de 2025 Hora: 13:47:04
Recibo No. AA25863171
Valor: $ 5,800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2586317142AA8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 dias calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU:	5611
Actividad secundaria Código CIIU:	5613
Otras actividades Código CIIU:	5612

INFORMACIÓN FINANCIERA

El comerciante matriculado reportó la siguiente información financiera, la cual corresponde a la última información reportada en la matrícula mercantil, así:

Estado de situación financiera

Activo corriente:	$ 15.000.000,00
Activo no corriente:	$ 0,00
Activo total:	$ 15.000.000,00
Pasivo corriente:	$ 0,00
Pasivo no corriente:	$ 0,00
Pasivo total:	$ 0,00
Patrimonio neto:	$ 15.000.000,00
Pasivo más patrimonio:	$ 15.000.000,00

Estado de resultados

Ingresos actividad ordinaria:	$ 65.000.000,00
Otros ingresos:	$ 0,00
Costo de ventas:	$ 31.000.000,00
Gastos operacionales:	$ 16.000.000,00
Otros gastos:	$ 0,00
Gastos por impuestos:	$ 0,00
Utilidad / Pérdida operacional:	$ 0,00
Resultado del periodo:	$ 0,00

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL

Fecha Expedición: 12 de mayo de 2025 Hora: 13:47:04
Recibo No. AA25863171
Valor: $ 5,800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2586317142AA8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 dias calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

---

de los diez (10) dias hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Bogotá, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

ESTABLECIMIENTO(S) DE COMERCIO

A nombre de la persona natural figura(n) matriculado(s)en esta Cámara de Comercio de Bogotá el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio:

Nombre:	LYA FOOD
Matricula No.:	03176723
Fecha de matrícula:	7 de octubre de 2019
Último año renovado:	2025
Categoría:	Establecimiento
Dirección:	Av El Dorado # 103-09
Municipio:	Bogotá D.C.

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRICULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO QUE TIENE MATRICULADOS EL COMERCIANTE EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

TAMAÑO EMPRESA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL

Fecha Expedición: 12 de mayo de 2025 Hora: 13:47:04
Recibo No. AA25863171
Valor: $ 5,800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2586317142AA8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 dias calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es Microempresa

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria $ 65.000.000

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU : 5611

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

La información anterior ha sido tomada directamente del formulario de matrícula diligenciado por el comerciante. Los siguientes datos sobre RIT y Planeación son informativos: Contribuyente inscrito en el registro RIT de la Dirección de Impuestos, fecha de inscripción : 31 de marzo de 2022. Fecha de envío de información a Planeación : 26 de febrero de 2025. La matrícula mercantil de esta sociedad fue solicitada a través de la plataforma de la Ventanilla Única Empresarial www.vue.org.co \n \n Señor empresario, si su empresa tiene activos inferiores a 30.000 SMLMV y una planta de personal de menos de 200 trabajadores, usted tiene derecho a recibir un descuento en el pago de los parafiscales de 75% en el primer año de constitución de su empresa, de 50% en el segundo año y de 25% en el tercer año. Ley 590 de 2000 y Decreto 525 de 2009.

Que, los datos del empresario y/o el establecimiento de comercio han sido puestos a disposición de la Policía Nacional a través de la consulta a la base de datos del RUES.

El presente certificado no constituye permiso de funcionamiento en ningún caso.

****

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la persona natural, a la fecha y hora de su expedición.

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL

Fecha Expedición: 12 de mayo de 2025 Hora: 13:47:04
Recibo No. AA25863171
Valor: $ 5,800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2586317142AA8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 dias calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

****

Este certificado fue generado electrónicamente con firma digital y cuenta con plena validez jurídica conforme a la Ley 527 de 1999.

****

Firma mecánica de conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la autorización impartida por la Superintendencia de Industria y Comercio, mediante el oficio del 18 de noviembre de 1996.

MARIO FERNANDO AVILA CRISTANCHO