MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA
GRUPO FINANCIERO

Fecha:	Villavicencio, 30 de julio de 2025		
Hora de inicio:	08:00 HORAS	**Hora de finalización:**	08:30 HORAS
Lugar:	Escuela De Carabineros Eduardo Cuevas García		

ACTA No. 001– ESECU-GRUFI 2.1

QUE TRATA DEL INICIO Y ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, BIENES Y COMPROMISOS RELACIONADOS EN EL CONTRATO N° 51-1-10024-25 DE FECHA 10-07-2025, SUSCRITO ENTRE LA SEÑORA LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA Y ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO EL ESTERO, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

A las 15:00 horas del día 26 de julio del 2025, en las instalaciones del Estero de la Escuela De Carabineros Eduardo Cuevas García, se reúnen el señor Intendente Jefe Edwin Shneider Silva Padilla, supervisor del contrato por parte de la Policía Nacional y la señora Lina Luz Ramírez Sepúlveda.

2. Lectura del acta anterior: N/A

3. Verificación de los compromisos

Los descritos en el contrato N° 51-1-10024-25, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO EL ESTERO DE (71 METROS CUADRADOS) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE CAFETERÍA Y FRUTERÍA DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

4. Temas a tratar...

Entrega de las instalaciones y bienes dispuestos para en el servicio de la cafetería y frutería, en cumplimiento al contrato 51-1-10024-25 y al comunicado oficial GS-2025-006606-ESECU, por el cual se me notifica como supervisor del contrato en mención.

Es procedente resaltar que el contrato N° 51-1-10024-25, tiene un plazo de ejecución de seis (06) meses contados a partir de la aprobación de las garantías en la plataforma SECOP II, suscrita por el contratista y la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, (21 de julio del 2025 al 20 de enero del 2026).

De acuerdo a lo anterior, se procede a entregar por parte el señor Intendente jefe Edwin Shneider Silva Padilla, supervisor del contrato, a la señora Lina Luz Ramírez Sepúlveda arrendataria, los bienes que estarán al servicio de la cafetería, igualmente verificar el cumplimiento a cada uno de los compromisos descritos en el contrato No 51-1-10024-25 de fecha 10/07/2025, en su CLAUSULA NOVENA - OBLIGACIONES GENERALES DEL ARRENDATARIO, ANEXO 4 - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA y LISTADO DE PRODUCTOS MÍNIMOS, así:

OBLIGACIONES GENERALES DEL ARRENDATARIO:

1) Cumplir con el objeto contractual.
2) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
3) Responder en los plazos que la ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
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.
5) Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
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 fiscalmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
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 Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
8) Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio objeto de la presente minuta, en la forma en que se describe en las "CONDICIONES TÉCNICAS".
9) Cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.
10) Brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle).
11) Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio.
12) Restituir el bien inmueble a la terminación del plazo, o de sus prórrogas si las hubiere.
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.
14) Destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de cafetería.
15) Cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del ARRENDATARIO en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.
16) Mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados.
17) Cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.
18) Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.
19) Responder por los accidentes, lesión y/o fallecimiento de sus empleados durante la prestación de los servicios en el inmueble arrendado.
20) 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, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.
21) 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.
22) Realizar todas las adecuaciones de carácter superficial o locativas a que haya lugar. No podrá efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter modificatorio, sin permiso previo y escrito de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, 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. **23)** 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.
24) Entregar copia del recibo de pago de los servicios públicos que se causen durante la vigencia del contrato al supervisor.
25) No utilizar niños, niñas y adolescentes para la prestación del servicio, salvo las excepciones previstas en la Ley.
26) Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.
27) Prohibir el expendio y consumo de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.
28) 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.
29) Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.

ANEXO 4 - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

3. Responder en los plazos que la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

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.

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

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 CONTRATISTA deberá informar de tal evento a la Dirección de Educación Policial-Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

9. Restituir a Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García 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 de que se hayan suministrado.

10. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. Tener además en cuenta lo establecido en la resolución 03049 del 2014, "Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", actualizada, modificada y complementada por las Resoluciones Nos. 00090 del 2018 apéndice 1 y apéndice 2 del 2020.

11. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y seguridad vial.

12. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el

Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos" y el registro de la factura electrónica de venta.

13. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

LISTADO DE PRODUCTOS MÍNIMOS A OFRECER CON SU RESPECTIVO PRECIO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA (LYA FOOD)
1	**JUGO NATURAL.** Jugo en vaso de 12 oz: debe ser 100% natural, sin aditivos ni conservantes artificiales, El diseño del vaso debe ser adecuado para el servicio de bebidas, preferiblemente de plástico o vidrio, y debe ser apto para el contacto con alimento, el jugo debe ser servido en un vaso limpio y transparente que permita visualizar el contenido, el jugo debe ser servido frío, a una temperatura de entre 0°C y 5°C, para garantizar su frescura y sabor.	1	3.000
2	**EMPANADA.** Debe estar elaborada con masa de trigo, que puede ser de tipo hojaldrada o de masa quebrada, El relleno puede variar, pero debe incluir ingredientes frescos y de alta calidad, Carne (res, pollo, cerdo), Verduras (espinacas, cebolla, pimientos), Queso, amaño estándar, tamaño aproximadamente 10 a 15 cm de diámetro, horneadas o fritas, deben ser presentadas de manera atractiva, ya sea en bandejas o empaques individuales, asegurando que se mantengan en condiciones óptimas para el consumo.	1	4.000
3	**FRUTA CON QUESO.** Fruta con Queso Rallado 12 oz, envase individual de 12 onzas (oz) descripción del producto: Mezcla fresca de fruta de temporada (puede incluir mango, piña, sandía, melón u otras según disponibilidad) acompañada de queso rallado tipo fresco, presentada en envase sellado, lista para el consumo directo.	1	4.500
4	**ENSALADA DE FRUTA.** 12 oz, Mezcla de frutas frescas, lavadas, desinfectadas y cortadas, lista para su consumo directo. El producto se presenta en un envase individual sellado, adecuado para mantener la frescura y calidad del contenido, Fruta de temporada (puede incluir papaya, melón, sandía, piña, uva, mango u otras variedades, según disponibilidad). Empaque: recipiente plástico de grado alimenticio con tapa, debe contar con Refrigeración continua.	1	7.500
5	**JUGO NATURAL EN AGUA.** 13 oz, ideal para llevar Hecho con agua purificada y una mezcla de frutas naturales, sin aditivos ni conservantes, Disponible en una variedad de sabores frutales es una opción saludable para cualquier momento del día, Empaque: recipiente plástico de grado alimenticio o vaso de vidrio	1	4.000
6	**JUEGO NATURAL EN LECHE.** Es una mezcla de frutas, lavadas y desinfectadas y cortadas, listas para el consumo diario, Presentado en un práctico envase de 13 oz ya sea en un vaso plástico o vidrio, este producto es ideal para disfrutar en cualquier momento del día, tenemos una variedad de frutas, mora, mango, lulo, maracuyá, fresa, guanábana y uva, u otras variedades según disponibilidad	1	4.500
7	**LIMONADA NATURAL.** 13 oz una refrescante bebida elaborada con ingredientes 100% naturales. Cada sorbo ofrece un equilibrio perfecto entre la acidez del limón fresco y la dulzura Ingredientes: limón, azúcar, agua 100% potable. Cada empaque va por separado en vaso de plástico o de vidrio pulido, con bordes lisos y limpios. Son ideales para oficinas, resistentes a rayaduras y cambios de temperatura, ofreciendo una apariencia profesional	1	3.800
8	**SÁNDWICH DE HUEVO Y VEGETALES.** Una opción saludable y sabrosa perfecta para cualquier momento del día. Este sándwich combina la suavidad de los huevos frescos con una mezcla vibrante de vegetales, todo entre dos rebanadas de pan crujiente. Ingredientes (por sándwich de 30 gramos): 1 huevo grande (aproximadamente 50 gramos, puedes ajustar la cantidad según el tamaño del sándwich) 10 gramos de espinacas frescas 10 gramos de tomate en rodajas 5 gramos de pimiento rojo o verde 5 gramos de cebolla (opcional) 2 rebanadas de pan integral o de tu	1	4.500

	elección sal y pimienta al gusto un toque de aceite de oliva o mantequilla para cocinar.		
9	**PANQUEQUES DE HARINA DE AVENA.** Rica en fibra y nutrientes, nuestra harina de avena proporciona una textura suave y esponjosa, además de ser una alternativa más saludable a la harina tradicional. deliciosos toppings personalizables: Elige entre una variedad de opciones para personalizar tus panqueques: Frutas Frescas: Fresas jugosas, plátanos en rodajas o arándanos dulces que añaden frescura y color. Nueces y Semillas: Almendras crujientes, nueces pecanas o semillas de chía para un extra de textura y nutrientes. Chocolate o Mantequilla de Mani y Jarabe Artesanal.	1	6.000
10	**EMPANADA PRODUCTO HORNEADO O FRITO.** Elaborado a base de masa de trigo o maíz, relleno con ingredientes dulces o salados (carne, pollo, queso, jamón, piña, entre otros), y sellado en forma de media luna, con un peso de 90 a 120 gramos, Producto fresco, entregado el mismo día de elaboración o conforme al calendario acordado.	1	4.000
11	**PANCEROTI.** Producto elaborado a base de masa de trigo relleno con ingredientes salados como queso, salsa de tomate, jamón, salami, carne molida u otros, sellado en forma de media luna y cocido mediante fritura profunda o al horno. Peso 120 a 180 gramos, relleno: Queso mozzarella o tipo manchego salsa de tomate tipo napolitana ingredientes opcionales: jamón, pepperoni, carne molida, champiñones	1	4.000
12	**AREPA DE HUEVO.** Producto tradicional de la gastronomía caribeña, elaborado a base de masa de maíz precocido, relleno con un huevo entero y frito en aceite vegetal, peso 130 a 180 gramos, diámetro 10 a 12 cm, Ingredientes: Masa de maíz precocido (blanco o amarillo), Huevo entero fresco, Sal al gusto, Aceite vegetal grado alimenticio, frita en aceite caliente, sellada completamente para conservar el huevo en su interior	1	4.000
13	**CHORIZO ARTESANAL / INDUSTRIAL.** Producto cárnico procesado, elaborado a base de carne de cerdo (u otra, según especificación), condimentado con especias naturales y embutido en tripa natural o sintética, por unidad: 80 a 150 gramos, Ingredientes básicos: Carne de cerdo puede incluir, Grasa de cerdo, sal, ajo, comino, orégano, pimentón, vinagre, conservadores permitidos. Método de preparación asado o frito.	1	3.500
14	**CAPUCHINO.** Vaso individual de 7, 9 o 12 onzas líquidas (oz), Bebida caliente a base de café expreso y leche vaporizada, con una capa espumosa característica. El producto puede incluir saborizantes (vainilla, canela, chocolate, entre otros) según solicitud del cliente. Servido en vaso térmico o recipiente adecuado para consumo inmediato. Ingredientes: Café expreso (100 % arábica o mezcla), Leche entera, deslactosada, Espuma de leche vaporizada, Endulzantes (azúcar, miel, stevia, etc.), entregado en Vaso térmico o recipiente desechable grado alimenticio con tapa Incluye agitador o cucharilla si se requiere, polvo de cacao, canela o saborizantes.	1	4.000
15	**TINTO (CAFÉ NEGRO).** De 7 Bebida caliente preparada a base de café tostado y molido, infusionado en agua caliente. No contiene leche ni crema, servido en vaso térmico o recipiente adecuado para consumo inmediato. Ingredientes: Café expreso (100 % arábica o mezcla Estándar de preparación media (entre 7 y 10 gramos de café por cada 100 ml), ajustable según preferencia, incluye opcionalmente: azúcar, endulzantes, mezclador o cucharilla	1	1.500
16	**CAFÉ LATE BEBIDA CALIENTE.** A base de café expreso y leche vaporizada, con una proporción mayor de leche que el capuchino, lo que le da una textura más suave y cremosa, servido en vaso térmico o recipiente adecuado para consumo inmediato. Ingredientes: Café expreso (100 % arábica o mezcla), Vaso individual de 7, 9 o 12 onzas líquidas (oz), Café expreso (100 % arábica o mezcla), Leche entera, deslactosada, incluye opcionalmente: azúcar, endulzantes, mezclador o cucharilla	1	4.000
17	**AROMÁTICA DE FRUTAS NATURALES.** Infusión caliente preparada a base de frutas naturales o deshidratadas, con propiedades aromáticas, sabor suave y ligeramente dulce. No contiene cafeína, Vaso individual de 7, 9 o 12 onzas líquidas (oz), ingredientes Frutas naturales o deshidratadas (pueden incluir piña, manzana, fresa, maracuyá, mango, entre otras), Agua potable caliente, Opcional: miel, panela, canela, clavos de olor o hierbas naturales.	1	2.500
18	**CHOCOLATE EN LECHE O EN AGUA.** Bebida caliente tradicional elaborada a partir de pasta o polvo de chocolate disuelto en leche o en agua caliente, con sabor dulce y textura homogénea, Vaso individual de 7, 9 o 12 onzas líquidas (oz), chocolate en leche: Leche	1	4.000

	entera, deslactosada o vegetal, con chocolate en pasta o polvo, Chocolate en agua: Agua potable caliente con chocolate en pasta o polvo, incluye opcionalmente: azúcar, endulzantes, mezclador o cucharilla.		

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, entrega a la señora Lina Luz Ramírez Sepúlveda, arrendataria, los bienes e instalaciones que se relacionan a continuación, donde se prestara el servicio de la cafetería y heladería, así:

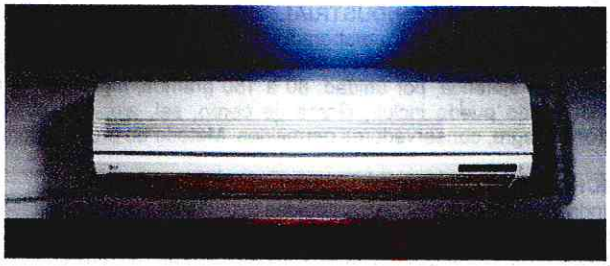
Instalaciones:

a) Barra principal en madera, en buenas condiciones de uso y mantenimiento, con Stand en madera empotrado a la pared.





b) Aire acondicionado en uso y funcionando.



c) Un (01) lava platos sencillo en aluminio con sus accesorios y grifería en buen estado de funcionamiento y de conservación, incluye llave tipo cisne.



d) 02 baños para dama y caballero en baldosín, inodoro, orinal de pared, lavamanos, espejo, puerta en madera con chapa, lámpara bombillo LED con interruptor de encendido.





e) Contador de agua con el consumo como se evidencia en la imagen (162 m3.)



Se verifica, lee y se constata que el acta fue perfeccionada con la firma entre las partes, el señor IJ. Edwin Shneider Silva Padilla, supervisor por parte de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García y la señora Lina Luz Ramírez Sepúlveda, identificada con la cedula de ciudadana N° 1.013.632.581 de Bogotá DC. arrendataria de la cafetería y heladería, mediante la presente acta firman la entrega y recibido de las instalaciones y bienes, en buen estado de funcionamiento y conservación.

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Cumplir con el objeto del contrato N° 51-1-10024-25	Lina Luz Ramírez Sepúlveda	Hasta el término del contrato

CONVOCATORIA

De manera mensual durante la ejecución del contrato.

IJ. EDWIN SHNEIDER SILVA PADILLA
Supervisor del contrato

LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA
Arrendataria

Anexo: N/A

Elaborado por: IJ. Edwin Shneider Silva Padilla
Fecha de elaboración: 26-07-2025
Ubicación: Documentos/Cierre fiscal/Contrato arrendamiento

Calle 37 N° 47 - 00 Barrio la esmeralda
Villavicencio – Meta
Teléfonos 8 6611610 Ext 6246
esecu.grufi-con@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

