No. GS-2025- 006415 **-ESANA 20.1**

Uribia, 29 de julio de 2025

Teniente coronel
NICOLAS GUILLERMO SUAREZ PLATA
Director Escuela de Policía Antonio Nariño
Avenida Circunvalar 45 – 300 urbanización el parque
Soledad

ASUNTO: informe de supervisión mensual del contrato No. PN ESANA 47-1-30008-2025.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL _

Periodo del informe de supervisión

Desde	**06/06/2025**	**Hasta**	**05/07/2025**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2025-003835-ESANA del 06/05/2025, el señor teniente coronel Henry Alexander Leal Velásquez Director Escuela de Policía Antonio Nariño, comunicó la designación de la ordenación del gasto de la Escuela de Policía Antonio Nariño, como supervisora del contrato del asunto a la señorita Subteniente Rocio Esperanza Bravo Mendieta subdirectora Centro de Instrucción de Policía Wayuu CIWAY.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 1**

    1. informe de supervisión del periodo comprendido 06/05/2025 al 05/06/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-005337-ESANA del 25/06/2024.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No.	**PN ESANA 47-1-30008-2025.**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ARRENDAMIENTO DE UN AREA DE 298,80M2, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DEL CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICIA WAYUU, UBICADO EN LA CARRERA 19 No. 13B – 155 BARRIO VILLA FAUSTA, URIBIA- LA GUAJIRA".
Contratista	Juan Carlos González Brito
Representante legal	Juan Carlos González Brito
Valor inicial del contrato u orden de compra	CUARENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS ($45.895.680,00) moneda legal colombiana excluido IVA, (valor que no incluye servicios públicos)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	NO APLICA
Valor total del contrato u orden de compra	CUARENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS ($45.895.680,00) moneda legal colombiana excluido IVA, (valor que no incluye servicios públicos)
Plazo de ejecución inicial	12 meses contados a partir del acta de inicio
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	06/05/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	06/05/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Adiciones	NO APLICA
Modificatorios	NO APLICA
Prorrogas	NO APLICA
Otros	NO APLICA

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

1.1 Acciones adelantadas:

El día 06/05/2025 se da inicio al contrato No. 47-1-30008-2025 entre el señor Juan Carlos González Brito con cédula de ciudadanía 84063634 y la Escuela de Policía Antonio Nariño, así mismo se hace la notificación al supervisor del contrato mediante comunicación oficial No. GS-2025-003835-ESANA.

- Acta No. AE-2025-000876-ESANA, de entrega espacio elementos del Centro de Instrucción de Policía Wayuu, que se encuentran en el comedor para el inicio de la actividad contractual realizada entre la Escuela de Policía Antonio Nariño y el señor Juan Carlos González Brito mediante contrato PN ESANA 47-1-30008-2025.

- Acta No. AE-2025-000877-ESANA, de inicio del contrato PN ESANA 47-1-30008-2025 para el funcionamiento del comedor de estudiantes y auxiliares de policía del Centro De Instrucción De Policía Wayuu.

  - Mediante comunicación oficial se informa de la supervisión de las actividades en relación GS-2025-004042-ESANA del presente periodo se realizó seguimiento al contrato del comedor, así:
    -Verificación de la fumigación de manera mensual
    -Mantenimiento de los enseres pertenecientes a la institución

-Verificación de la toma microbiológica aleatoria de los alimentos y la realización de la comida especial del mes.
-Se verifica que el personal que realiza los alimentos cuente con los elementos necesarios de bioseguridad.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-004876-ESANA del 08/06/2025, se informa de la supervisión y seguimiento al contrato del comedor, así:
  -Verificación de la fumigación de manera mensual
  -Mantenimiento de los enseres pertenecientes a la institución
  -Verificación de la toma microbiológica aleatoria de los alimentos y la realización de la comida especial del mes.
  -Se verifica que el personal que realiza los alimentos cuente con los elementos necesarios de bioseguridad.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-005892-ESANA del 11/07/2025, se informa de la supervisión y seguimiento al contrato del comedor, así:
  -Verificación de la fumigación de manera mensual
  -Mantenimiento de los enseres pertenecientes a la institución
  -Verificación de la toma microbiológica aleatoria de los alimentos y la realización de la comida especial del mes.
  -Se verifica que el personal que realiza los alimentos cuente con los elementos necesarios de bioseguridad.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2025-006023-ESANA del 16/07/2025, se informa al ordenador del gasto, señor teniente coronel Henry Alexander Leal Velásquez Director de la ESANA, del cambio presentado por el señor contratista Juan Carlos González Brito, de un personal profesional responsable de prestación del servicio en el comedor.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIO	OBSERVACIONES
El contratista debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013.	SI	El contratista mantiene actualizados los carnets del personal encargado de manipular los alimentos.
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	El personal que labora en el comedor no tiene ningún tipo de contrato con la Policía Nacional.
El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo ESANA.	SI	Todos los documentos fueron presentados previos a la etapa precontractual contrato.
El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad. En cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON - DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional, numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD,		El contratista allego las hojas de vida del personal contratado, junto con la planilla de pago afiliación a EPS, pensiones y ARL con No. 9488711440-9488003697-9488232066.

que a la letra dice "la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo". El oferente le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con la SIJIN DEGUA y se le hará el estudio de seguridad en coordinación con la SIPOL DEGUA. NOTA: cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIJIN DEGUA y SIPOL DEGUA.	SI	
El contratista se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El contratista presento la propuesta de menú al iniciar la ejecución del contrato, 06/05/2025 según recomendaciones de la nutricionista, se realizará comité de manera bimensual para cambio de menú en caso se requiera.
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	El contratista cumple este ítem de acuerdo a las condiciones de higiene demás condiciones de limpieza y desinfección del espacio.
El contratista deberá mantener la despensa, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, manteniendo el orden, control y limpieza del lugar.	SI	Se evidencia dentro del comedor que el espacio y elemento cumplen con lo descrito en este ítem.
El contratista se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades, entregando informe al supervisor del mismo.	SI	La administradora del comedor entregó la certificación de la fumigación realizada por la empresa FUMITODO DE LA GUAJIRA S.A el día 21/06/2025. Anexa al presente informe.
El contratista deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	El contratista garantiza que el personal que labora en el comedor, cumpla con este ítem diariamente.
El contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Escuela de Policía Antonio Nariño, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	N/A	Para el periodo informado, no ha no se ha requerido restitución del inmueble y los elementos asignados.
El contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Antonio Nariño por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	El contratista se compromete a atender solicitudes en pro de mejorar el servicio por cualquier índole.
El futuro oferente se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.	SI	El contratista realizó los pagos correspondientes a servicios públicos anexando los soportes al presente informe, así: • Energía: recibo de consignación. No 2819242 de 09/07/2025 valor $ 277.726,04 • Gas: pago del recibo a llegado por la empresa Gas Natural. No 272691097 de 09/072025 valor $1.417.900,00 Agua: el contratista trajo 04 carrotanques de agua para cubrir el consumo del

		comedor durante el presente mes, como está establecido en el contrato.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	El contratista garantiza que los elementos dispuestos en el espacio del comedor estén en óptimas condiciones.
El contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Durante el periodo informado, en el comedor solo se ofrece la alimentación indicada en el contrato.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2002, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.	SI	Se recibe planilla de pago de seguridad social del personal del comedor emitida por la empresa aporte en línea de fecha 10/07/2025 y 08/07/2025en medio magnético
La Escuela de Policía Antonio Nariño y los integrantes del Centro de Instrucción de Policía Wayúu, dentro de sus funciones puede adelantar actividades de bienestar, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones de comedor.	SI	Durante el presente mes se realizaron diferentes actividades en el comedor, previamente coordinadas con la administradora del comedor utilizando elementos del mismo tales como: eucaristías, charlas y socializaciones a las estudiantes.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor de estudiantes, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	N/A	El contratista se encuentra coordinado la socialización de seguridad ocupacional para el personal que labora en el comedor.
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud del municipio de Uribia.	N/A	Durante el periodo informado no se han realizado inspecciones por parte de la secretaria de salud del municipio de Uribia.
El contratista deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y los protocolos de seguridad establecidos para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación de la cédula por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso instalaciones.	SI	Los empleados cumplen con los horarios establecidos y documentos que permitan la identificación del personal.
FACTOR DE VERIFICACIÓN: Tomando como criterio orientador de la selección objetiva, Ley 1882 del 2018, en concordancia con articulado 2028, 2029 y 2030 del código civil, el oferente y futuro contratista deberá realizar, ofrecimientos en cuanto a mejoras locativas (NO ESTRUCTURALES) del local objeto de arrendamiento (comedor CIWAY), para lo cual el señor oferente podrá realizar visita a las instalaciones, previa a la presentación de su oferta. Ofrecimientos que serán verificados por el supervisor del contrato.	SI	El contratista hace visitas y aporta soluciones para mejorar el aspecto del espacio del comedor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	**CUMPLIÓ**	**OBSERVACIONES**
Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios El contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible”), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional. El contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material	SI	Diariamente se hace la verificación de la adecuada disposición de los residuos generados en los recipientes dispuestos por el contratista para tal fin.

reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante con especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las Autoridades Ambientales Competentes. El contratista deberá garantizar que los residuos sólidos no peligrosos generados durante el desarrollo de las diferentes actividades y eventos objeto del contrato; se realicen las acciones de segregación, manejo adecuado, transporte, almacenamiento temporal y disposición adecuada dentro de las respectivas instalaciones donde éstas se desarrollan. Asi como deberá promover y facilitar los insumos necesarios para la correcta separación en la fuente con los usuarios de los servicios prestados. Para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24 y se acogerá a las dinámicas de recolección interna de las respectivas instalaciones (dentro de sus propias instalaciones, en las que se designen por las partes y en las instalaciones del contratante).		
El contratista se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos de 3 canecas 120 litros con tapa ubicadas en un lugar asequible por los usuarios con bolsas del color correspondiente según el residuo a recolectar. CARACTERÍSTICAS 1. Estructura metálica de tres puestos, tubo cuadrado CR de 1 pulgadas Calibre 20. Platina de 1/8 ya lamina CR x Calibre 24 2. Base de la estructura graduable ajustable 3. Tablero en vinilo 3M color vivo marcado con el tipo de residuo a depositar. 4. Tres canecas de 120 litros en plástico polietileno, en color verde, negro, blanco o rojo, marcadas con tipo de residuo a depositar MEDIDAS PUNTO ECOLÓGICO · ALTO 130 CMS · ANCHO 180 CMS · LARGO 60 CMS 	SI	El contratista cuenta con los puntos ecológicos indicados en el presente contrato, uno en la parte interna de la cocina y otro en la parte externa.
El contratista debe dar aplicación a la resolución 2184 del 26/12/2019, en su artículo 4 separación de residuos sólidos. • Color blanco: Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón. • Color negro: Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. Color verde: Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.	SI	El contratista cumple con las especificaciones de separadores de residuos de acuerdo a la resolución. Se cuenta con los puntos de separación de residuos con las especificaciones.
El contratista debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo el área utilizada por los usuarios del servicio, con el fin de mantener en óptimas condiciones, verificando el aseo cuantas veces sea necesario durante día y dar disposición de los residuos como lo exige las condiciones sanitarias y de higiene vigentes, aplicables en materia ambiental.	SI	Se realizó la verificación por parte del supervisor del contrato, y los utensilios de cocina cumplen con las especificaciones del presente item, y el área de cocina y comedor permanecen en perfecto estado de aseo.
El contratista 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,	SI	El contratista cumple con lo estipulado de acuerdo a la normativa y se evidencia el cumplimiento por parte de las encargadas del comedor.

expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o Sustituya.		
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	N/A	Para este periodo no se generaron cambios de personal por parte del contratista
El contratista realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) trimestralmente (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.	SI	El comedor cuenta con 04 trampas de grasa cumpliendo así con los requisitos del sistema de gestión ambiental.
El contratista realizará e impartirá, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados • Uso de elementos de protección personal • Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico • Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.	SI	En las revistas adelantadas al cumplimiento del presente Ítem, se evidencia que el personal permanece con las especificaciones, así: cabello recogido, uñas cortas, sin esmalte y no se ha encontrado personal laborando con enfermedades respiratorias.
ETAPA POST CONTRACTUAL		
Requerimientos para interventores y/o supervisores de contratos: El interventor y/o supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio previo y el contrato, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación a través de ejercicios de supervisión.	SI	Se supervisa el correcto uso del espacio atendiendo a los requerimientos ambientales.
REQUISITOS DE SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
ETAPA CONTRACTUAL		
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 subcontratista a los riegos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolle la actividad.	N/A	No se presentan riesgos en el espacio destinado al comedor, tanto para el personal que labora como para estudiantes y auxiliares de policía.
Evidenciar la activa participación en las actividades que la Policía nacional o el contratante desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	SI	En caso se realicen actividades, se involucrará al personal que labora en el comedor, así mismo al personal que recibe los alimentos.
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.	SI	Se evidencia por parte del personal que labora en el presente contrato, los elementos de protección personal, dentro del espacio destinado al comedor.
Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollan las tareas.	SI	Se participará en actividades relacionadas al plan de emergencia, en cuento sean programadas por el señor contratista.
Notificar a la mayor brevedad al supervisor del contrato las ocurrencias de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	N/A	Durante la presente periocidad no se reportaron accidentes al personal que labora en el comedor.
Practicarse los exámenes ocupacionales que la policía nacional o el contratante programe al contratista durante la ejecución contractual	N/A	En el presente periodo no se realizaron exámenes ocupacionales por parte de la Policía Nacional.
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	SI	El contratista presento la documentación requerida previo al inicio del contrato en cuanto Sistema De Seguridad Social Integral.
Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	SI	En caso de identificarse algún tipo de peligro se tomarán las medidas

		correspondientes a mitigar posibles riesgos.
ETAPA POST-CONTRACTUAL		
Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá: Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente, el cumplimiento de las responsabilidades asignadas con contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema y Salud en el trabajo de la Policía Nacional.	N/A	El contrato se encuentra en ejecución.
ACTIVIDADES Y COMPROMISOS COMPLEMENTARIOS DEL ARRENDATARIO NO LIGADAS AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO		
MENU Y GRAMAJE: El contratista relaciona los menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato. Anexar compromiso escrito debidamente firmado.	SI	Con el apoyo de la señora MARLY DE JESUS FREYLE VELASQUEZ, nutricionista dietista, se realizó la verificación y cumplimiento del menú y gramaje adecuado para la actividad diaria que realizan las estudiantes y auxiliares de policía.
CAMBIO DE MINUTAS: El contratista se compromete a mantener y realizar el cambio de minutas cada dos (2) meses, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos de la escuela de policía Antonio Nariño.	N/A	Para el presente período no se realiza cambio de menú, teniendo en cuenta que aún no se cumplen dos meses del inicio contrato.
COMIDA ESPECIAL: El contratista se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada en la resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 en su artículo 1, por el Ministerio de Defensa Nacional así: ESTUDIANTES A PATRULLERO Y AUXILIARES DE POLICIA DESAYUNO | ALMUERZO | CENA | REFIGERIO TOTAL: $ 20.000 NOTA: La partida de alimentación comprende el desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio en adelante se denominará estancia, y no constituye factor salarial.	SI	Durante el periodo informado se realizó la comida especial el día 05/07/2025. Mediante comunicación oficial se informa de la supervisión de las actividades en relación GS-2025-005892-ESANA del 11/07/2025.
REFRIGERIO: conforme lo establece la resolución Nro. resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 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). Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el contratista cuente como mínimo con el siguiente personal: **CANTIDA | CARGO A DESEMPEÑAR | FORMACIÓN ACADÉMICA | EXPERIENCIA ESPECIFICA | % DEDICACIÓN EJECUCIÓN**	SI	El arrendatario presento documentación solicitada del personal contratado para los diferentes cargos en la cocina, certificando afiliaciones, idoneidad y experiencia de las mismas. De igual forma, durante la prestación del servicio, el personal de la cocina permanece debidamente uniformado y carnetizado.

				TOTAL DEL CONTRATO
1	Jefe de cocina	Manipulador de alimentos	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima dos (02) años.	100%
1	Supervisor de calidad	Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Nutricionista Experiencia mínima de (01) año (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	100%
3	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima un (01) año.	100%
1	Administrador	Bachiller académico	Experiencia específica en administración de establecimientos mínima de (02) años.	100%
1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima un (01) año.	100%
1	Supervisor de Calidad	Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia especifica en preparación de alimentos y verificación de la calidad de los alimentos, mínima un (01) año.	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.

NOTA: En cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice "la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo". **NOTA**: El contratista garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio		
El contratista se compromete a garantizar la prestación del servicio, de manera permanente e ininterrumpida, de lunes a viernes en el horario de 04:00 am, hasta las 21:00 pm, durante los fines de semana y festivos de 04:30 am hasta las 20:00 pm, con el fin de atender al personal de estudiantes y auxiliares de policía en su proceso de formación; Así mismo deberá permanecer después de la hora prevista anteriormente como mínimo un empleado, que esté atento a la preparación de los alimentos (de 21:00, 20:00 hasta las 04:00 o 04:30 horas). Igualmente, en los días atípicos tales como los servicios de apoyo, instrucción de operaciones rurales-urbanas y demás, se deberá coordinar con el supervisor del contrato la entrega de la alimentación en vehículos de su empresa en el horario para la atención del personal fuera de las instalaciones del Centro de Instrucción de Policía Wayúu. El arrendatario mediante certificación escrita se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo. Solamente podrá solicitar en los siguientes casos: • Cuando los estudiantes y auxiliares de policía se encuentren de permiso. • Cuando los estudiantes se encuentren en comisión de servicios siempre y cuando no se tengan auxiliares de policía en formación. Por fuerza mayor o caso fortuito.	SI	El personal de la cocina permanece disponible cuando es requerido, de igual forma, por el oficial de servicio se informa cualquier novedad que se pueda presentar
El contratista se compromete que cuando el personal de estudiantes y auxiliares de policía se encuentre en prácticas de orden abierto, garantizará el transporte de la alimentación hasta el lugar donde se encuentran los mismos, en condiciones sanitarias y de higiene aptas (vehículo que cumpla con los requisitos establecidos por la ley para el transporte de alimentos).	SI	El contratista se compromete de acuerdo a la programación académica para las prácticas de orden abierto.
El contratista se compromete y suministrar el menaje (platos, cubiertos, vasos, bandejas, entre otros, NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, así mismo tendrá en cuenta las Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos.	SI	Se cumple con lo descrito en este ítem.
En relación a Buenas Prácticas de Manufactura, el contratista se compromete a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavado de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de no contaminar los alimentos, así mismo generara capacitación y educación continua a sus empleados, de lo cual deberá informar al supervisor del contrato mediante comunicación escrita anexando fotografías de forma mensual.	SI	Se verifica que el personal encargado de la cocina, esté realizando la correcta desinfección de manos y utensilios.
DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	SI	Se verifica con el oficial de servicio, estudiante fiscal del día, que se cumpla

• Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.		con la higiene del personal y de los alimentos.
El contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día.	SI	Se cumple con este ítem, diariamente dejando visible el menú durante el día.
El contratista debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	Mediante verificación por parte del supervisor del contrato, se constata el cumplimiento de la uniformidad y de cada uno de los compromisos de las BPM e identificación del personal de la cocina, de igual forma, en las hojas de vida del personal se anexa el certificado de manipulación de alimentos requerido para cada una.
El contratista deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes.	SI	Se anexa soportes de la afiliación y contratación del personal que se encuentra laborando en el comedor cumpliendo con lo normado.
El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo ESANA.	SI	Se cumplió con la documentación por parte del contratista una vez iniciado el contrato.
El contratista debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; las respectivas vacunas para el personal que trabaja en manipulación de alimentos.	SI	Cada funcionaria de la cocina permanece debidamente uniformada e identificada durante la prestación del servicio, lo cual es verificado por el oficial de servicio y supervisor del contrato.

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No aplica

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (60) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (305) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO NIT. 800.141.257-2, a la cuenta corriente del banco popular No. 550-800006065, convenio 1003 el valor del canon de arrendamiento mensual será de tres millones ochocientos veinticuatro mil, seiscientos cuarenta pesos ($3.824.640,00) moneda corriente, en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomado como referencia la fecha de aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio, una vez sea cancelado el canon de arrendamiento el Grupo de Tesorería expedirá la factura electrónica, no se incluyen servicios públicos.

Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago de los servicios públicos de energía, gas y recolección de basuras, para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de 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.

NOTA: en el entendido que el municipio de Uribia no cuenta con el servicio de acueducto y alcantarillado en el barrio donde se encuentra ubicado el Centro y en su defecto la Policía Nacional recibe treinta (30) bonos correspondientes a un (01) carrotanque de agua diario durante el mes para el adecuado funcionamiento de los diferentes espacios de la unidad, el ARRENDATARIO se compromete al pago de un (01) carrotanque semanal que ingresará al Centro de Instrucción de Policía Wayúu para suplir el gasto de agua que el comedor requiere para su adecuado funcionamiento.

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Escuela de Policía Antonio Nariño
N.I.T.: 800.141.257-2
CUENTA Nro.: 550-800006065- Fondos Internos - código del convenio 1003.
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, 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	$45.895.680,00	100%
Valor total de las entregas	$7.649.280,00	16,67%
Valor total facturado	$7.649.280,00	16,67%
Valor facturado pendiente de pago	0,00	0,00%
Valor pagado	$7.649.280,00	16,67%
Valor pendiente de entrega	$ 38.246.400,00	83,33%

Nota 1: El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario de acuerdo al valor acordado según el contrato de arrendamiento. Lo anterior, por un espacio físico.

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (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 Escuela de Policía Antonio Nariño recibe ingresos, en este sentido a continuación se relacionan los pagos realizados por el arrendatario del espacio físico.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

No INFORME DE SUPERVISIÓN	AÑO	PERIODOS		VALOR CANON (CONSIGNACIÓN A LA POLICÍA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESOS
1	2025	06/05/2025	05/06/2025	$3.824.640,00	08/05/2025	2819244
2	2025	06/06/2025	05/07/2025	$3.824.640,00	10/06/2025	3455880

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	3455879	10/06/2025	233.362,45	06/05/2025 al 05/06/2025
02	2819242	09/07/2025	277.726,04	06/06/2025 al 05/07/2025

PAGO SERVICIO PÚBLICO (GAS NATURAL)

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	272536343	10/06/2025	1.392.368,00	14/04/2025 al 15/05/2025
02	272691097	09/07/2025	1.417.900,00	15/05/2025 al 14/06/2025

4.2 Entrada de Bienes *(no aplica)*

No aplica

5. **RECOMENDACIONES**

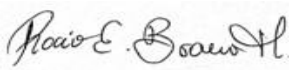
Durante la supervisión del contrato se logró evidenciar, que se están realizando buenas prácticas en cuanto a la higiene por parte de los encargados de preparar los alimentos. Así mismo, que sé cumplió con las cláusulas del contrato y demás obligaciones por parte del contratista.

Nota: en este informe, se adjunta nuevamente el menú firmado por la nutricionista.

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. GS-2025-_____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,



Firma _____

Subteniente **ROCIO ESPERANZA BRAVO MENDIETA**
Jefe Grupo Apoyo Académico
Supervisor Contrato No. PN ESANA 47-1-30008-2025.
ciway.coaca@policia.gov.co
3125907649

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3455880

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

55080000060655

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
Escuela de Policia Antonio Nariño

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

Ref. 1	
Ref. 2	abril
Ref. 3	
Ref. 4	0000013941

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

	Total Efectivo	$ 3'824.640
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 3'824.640

Ciudad Riohacha | Día 10 | Mes 06 | Año 2025

Nombre usuario del convenio [illegible]

Nro. Ident: 84063634 Teléfono: [illegible]

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

Espacio para sello o Timbre

B

$ 3,824,640.00
$ .00
$ .00
$ 3,824,640.00
$ .00

"Consignante" 84063634 3941

ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN LA IMPRESION DE LA MAQUINA REGISTRADORA, EN SU DEFECTO SE EXPENDERA UN TIQUETE DE CAJA

- CLIENTE -

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

100345188 SKU:31997

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 2819242

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

5 5 0 8 0 0 0 0 6 0 6 5

Ciudad: Riohacha | Día: 09 | Mes: 07 | Año: 25

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Escuela de Policía Antonio Nariño

Nombre usuario del convenio: Juan (illegible)

Nro. Ident: 8706324 - Teléfono: 320 (illegible)

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

Ref. 1	
Ref. 2	Arriendo
Ref. 3	
Ref. 4	Convenio 3941

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

Espacio para sello o Timbre

m

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

Total Efectivo $ 277.726,04=

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 277.726,04

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

OFIX SUMINISTROS Y LOGÍSTICA SAS - NIT 900158261-1 100345188 sku.31997

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 -

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO
CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICIA WAYÚU

Nro. GS-2024- -ESANA

Uribia, 06 de julio de 2025

Señor
JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO
Arrendatario Contrato No. 47-1-30008-2025.
CARRERA 9 N° 14-03 URIBIA LA GUAJIRA
Uribia

Asunto: solicitud pago energía.

Señor contratista, respetuosamente le comparto el consumo y valor a pagar del recibo de energía del contrato No. PN ESANA 47-1-30008-2025, para el periodo comprendido entre el 06/06/2025 al 06/07/2025 correspondiente a la factura emitida por la empresa AIR-E.

PAGO CONSUMO COMEDOR 06/06/2025 al 06/07/2025						
FECHA LECTURA ANTERIOR	FECHA LECTURA ACTUAL	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	CONSUMO	PRECIO KWH	TOTAL, MES
06-05-2025	06-06-2025	077925,58	078275,22	288,89	794,32	$ 277.726,04

LECTURA ANTERIOR



LECTURA ACTUAL



De igual forma, me permito recordar que los pagos deben realizarse a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Escuela de Policía Antonio Nariño
N.I.T.: 800.141.257-2
CUENTA Nro.: 550-800006065- Fondos Internos - código del convenio 1003.
TIPO DE CUENTA: corriente.
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.

Atentamente,

Subteniente ROCIO ESPERANZA BRAVO MENDIETA
Jefe Grupo Apoyo Académico
Supervisora de contrato PN ESANA 47-1-30008-2025

Carrera 39 No. 13B – 155 Barrio VillaFausta
Teléfonos: 3125907649
ciway.coaca@policia.gov.co
www.policia.gov.co

GASES DE LA GUAJIRA SA ESP
COMPROBANTE DE PAGO

NUMERO TRANSACCION: 336754529
FECHA: 09/07/2025 HORA: 14:54:01
VENDEDOR: 1119837736
RED DE SERVICIOS DE LA GUAJIRA SAS
NIT: 825000171-4

CODIGO SEGURIDAD
?1236$3662)&&

RECAUDO GASES DE LA GUAJIRA
REFERENCIA: 0272691097
VALOR PAGO: $1,417,900
FECHA PAGO: 09/07/2025 HORA:14:53:57

NOMBRE SORTEO: VALLE
NUMERO DE 4 CIFRAS: 4141
FECHA SORTEO: 09/07/2025
CONSERVE ESTE TIQUETE, ES EL ÚNICO

RECIBO OFICIAL DE PAGO

uscripción:	50188967
para pago:	272691097
límite de pago:	08/07/2025
pagar:	$ 1,417,900

Brilla
Creciendo contigo
Cupo disponible:
$ 0
Opera como medio de Financiación No Bancaria

Consultas y Solicitudes

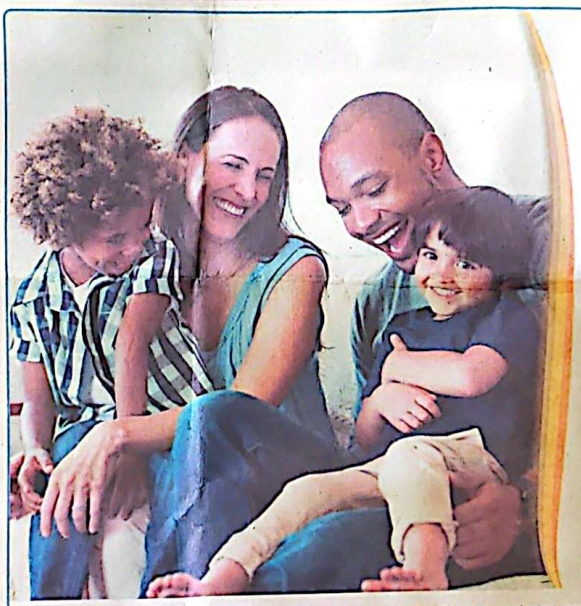
GENERA el duplicado de tu factura

pse ¡Paga Fácil! rápido y seguro!

Brilla Consultar mi cupo

Línea de atención
164
01 8000 911 300
PARA CONSULTAS SOLICITUDES
Y REPORTE DE EMERGENCIAS

Banco de Bogotá
DAVIVIENDA
BBVA Banco de Occidente
Banco AV Villas
Daviplata Bancolombia Corresponsal Bancario
SuperGIROS OLIMPICA
efecty éxito



La tranquilidad de vivir seguro

Con tu **Factura protegida asegura tu crédito Brilla** ante eventualidades y accede a múltiples beneficios para tu bienestar y el de tu familia.

Brilla opera como medio de financiación no bancario, no actúa en calidad de productor, proveedor y/o distribuidor de productos o servicios. El plazo máximo depende del producto a financiar y es responsabilidad del consumidor determinar las condiciones de financiación. La tasa de interés es variable y es definida mensualmente por la Superfinanciera. Los intereses son liquidados con la tasa máxima de financiación vigente al momento de la facturación del crédito. Aplica para los usuarios de Gases de La Guajira S.A. E.S.P. de los municipios donde tiene cobertura para la prestación del servicio de distribución de gas natural. Mas información en https://www.brillagasguajira.com/que-es-brilla. Válido 2025. Vigilado Superservicios.

Atención al Cliente 164 brillagasguajira.com Brilla Colombia brilla colombia

Brilla
Creciendo contigo

Oficinas principales:

Fonseca Calle 11 #18 - 11	Barrancas Calle 7a #6 - 03	Maicao Calle 12 #7 - 77, L3	Uribia Cra 9 #10b - 68	Villanueva Calle 12a #7 - 49
Riohacha Cra 15 #14c - 33	Urumita Calle 11 #9 - 16	Manaure Cra 4 #7 - 49	Hatonuevo Calle 15 #19a - 17, Local 1	San Juan del Cesar Calle 6 #2 - 53

(*) El no pago oportuno de la factura, dará lugar a la suspensión del servicio a partir de la fecha indicada en ésta. Contra la decisión de suspender el servicio por mora, procede el recurso de reposición ante la empresa y en subsidio el de apelac ante la SSPD dentro de los cinco (5) días siguientes al recibo de esta factura. En caso de padecer una situación de vulnerabilidad que pueda afectar sus derechos fundamentales con ocasión de la suspensión, deberá acreditarlo antes de la fe prevista para su ejecución. Para efectos de comentarios o sugerencias relacionadas con revisoría fiscal, favor comunicarlo a Ernst & Young Audit SAS al email: revisoriafiscal.gases@co.ey.com o a la Calle 77B No. 59-61 Oficin Barranquilla. Es importante señalar que este no es un canal de recepción de PQR. *El usuario puede acceder a los requisitos y procedimiento sobre el proceso de cambio de comercializador a través de nuestra página web www.gasguajira.c Poder calorífico. Es el contenido de energía en el gas. En la factura corresponde a un promedio del poder calorífico superior del gas entregado en el periodo facturado. Procedimiento para calcular la equivalencia en kilovatios hora de la cantid gas que le ha sido facturada: 1. Determinar el consumo de gas en metros cúbicos o en galones, estableciendo la diferencia entre la lectura actual y la lectura inmediatamente anterior. 2. Multiplicar el número de metros cúbicos o galones consur por el poder calorífico establecido en su factura. 3. Dividir el resultado de la operación anterior por 36 para obtener el número de kilovatios hora.

Cupón para pago:
272691097
Fecha límite de pago: 08/07/2025

Total a pagar:
$ 1,417,900

Paga aquí

(415)7709998015302(8020)0272691097(3900)0001417900(96)20350

FAVOR, NO COLOCAR SELLO SOBRE EL CODIGO DE BARRAS

KIT1301

Gases de La Guajira S.A. E.S.P.

NIT. 892.115.036-6
REG. NUIR 2-44001000-2
VIGILADO POR: Superservicios

N° de suscripción:	50188967
Cupón para pago:	272691097
Fecha límite de pago:	08/07/2025
Total a pagar:	$ 1,417,900

Brilla Creciendo contigo
Cupo disponible: $ 0
Opera como medio de Financiación No Bancaria

KIT 1301

DATOS DEL SUSCRIPTOR

Nombre: NACION MINISTERIO DE DEFENSA POLICIA NAL
Doc. identidad: 8001413975
Dirección: KRA 18 # 13 B - 199
Localidad: URIBIA
Ciclo: 1307
Uso del servicio: NO RESIDENCIAL
Estrato: COMERCIAL

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA FRGG1319859

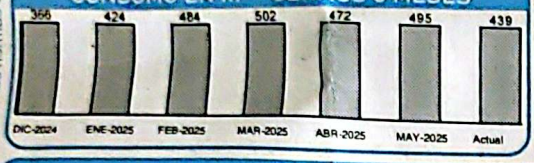
Fecha y hora de emisión:	26/06/2025 09:53:54
Forma de pago:	CREDITO
Consecutivo interno:	108144468
Período de factura:	JUNIO - 2025
Aprobación DIAN	Fecha: 26/6/2025 Hora: 10:24:30

Representación gráfica del documento electrónico según Resolución DIAN 00165 del 01 de noviembre de 2023

Total factura electrónica: $1,298,753

QR DIAN

CONSUMO EN m³ - ÚLTIMOS 6 MESES



LIQUIDACIÓN DEL CONSUMO

Rango m³	Tarifa $/m³	Consumo m³	Valor consumo
0 1000	2943.96	439	1292398
1001 10000	2929.90	0	0
10001 25000	2903.96	0	0
25001 50000	2841.96	0	0
50001 100000	2754.96	0	0
100001 MAS	2558.96	0	0

DATOS DE CONSUMO

Medidor:	S-18221253-201	Días facturados:	30
Período de consumo:	15/MAY - 14/JUN	Presión: (PSI)	5
Cálculo de consumo:	LECT. MEDIDOR	Temperatura: (°C)	26.01
Motivo de estimación:		Promedio m³:	457

Lectura actual (m³): 25378 − Lectura anterior (m³): 25039 X Factor de corrección: 1.2951 = Consumo mes (m³): 439

Ítem	Conceptos	Unidad ítem	Cant. ítem	Valor unitario	CARGOS DEL MES Capital	Intereses	IVA	PENDIENTES Saldo	Cuotas
1	SERV.GAS (Serv.Susc.50322617)								
2	REVISIONES PERIODICAS P. QUINQ	UNIDAD	1	3,825	3,825	2,198		111,260	23
3	RECARGO POR MORA(Tasa 1.89%)	UNIDAD	1	802	802				
4	CARGO FIJO	UNIDAD	1	3,355	3,355				
5	CONSUMO	UNIDAD	1	1,292,398	1,292,398				
6	CONTRIBUCION(8.9% Cons. + 8.9% C. Fijo)	UNIDAD	1	115,322	115,322				
	Total Servicio			0	1,415,702	2,198		111,260	

Total Ítem:

Fecha límite de pago: 08/07/2025
Fecha susp. por mora desde: 09/07/2025

Valor del último pago: - $ 1,392,368
Fecha del último pago: 10/06/2025 16:44:12

Valor en reclamo: $ 0
Saldo a favor: $ 0

Gm = $1732.18 Tm = $452.27 Dm = $927.14 Cm = $3355

Valores calculados: DES(h)=0 COMPENSACION($)=0

Valores de referencia: DES(h)=0 IPLI=100% ID=100% IRST=NO APLICA

439 M3 Equivalen a 4550.97kwh Aprox $283.98 kw/h

TU REVISIÓN PERIÓDICA

Plazo Máximo de Revisión Periódica: 31/05/2028
Fecha de suspensión por falta de certificación desde: 26/05/2028
Certifica tu instalación, evita la suspensión.

Saldo anterior:	Cargos del mes:	Total a pagar:
$ 0	$ 1,417,900	$ 1,417,900

Paga aquí

Número de control: 773086229
Meses de deuda: 1
Ruta de reparto: 1010000033000

...ancias grandes contribuyentes – Resolución 000200 del 27 de diciembre de 2024. Agente de retención de IVA. Autorretenedores, según Resolución 0647 de enero de 2002. Para presentar reclamaciones al respecto, por favor vea el respaldo de la factura. (*)

Representante Legal

ea926366fa395d03c88b72bc598787e78d3f3dbdb6144af1e951ee6e1409cb7b3356bfb5971e8354cc26bddfb

Resolución 18764075351750 del 18/07/2024 00:00:00 al 18/07/2026 00:00:00 Rango FRGG de 1 al 3000000

eFactura Cadena NIT 890.930.534-0

CLIENTE — Esta factura presta mérito ejecutivo de acuerdo con las normas del derecho civil y comercial (Ley 142 del 94, Artículo 130)

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 84063634		GONZALEZ BRITO JUAN CARLOS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CRRRERA 17 N 9A 67	BOGOTA-BOGOTA D.E.	4213333	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-06	1617677866	9488003697	I	2025/07/08	2025/07/10	BANCOLOMBIA	2	$414,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	84063634	GONZALEZ JUAN																		25-14	30	$1,423,500	$227,800	CCFC55	30	$1,423,500	$178,000		0	$0	$0	14-23	30	$1,423,500	$7,500	0	$0	$0	No	$413,300
Total	**Afiliados(1)**																						$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$178,000			$0	$0			$1,423,500	$7,500		$0	$0		$413,300

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 84063634		GONZALEZ BRITO JUAN CARLOS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CRRRERA 17 N 9A 67	BOGOTA-BOGOTA D.E.	4213333	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-06	1617677866	9488003697	I	2025/07/08	2025/07/10	BANCOLOMBIA	2	$414,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$227,800	$300	$0	$228,100
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$227,800	$300	$0	$228,100
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$7,500	$100	$0	$7,600
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$7,500	$100	$0	$7,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$178,000	$300	$0	$178,300
CAJACOPI	CCFC55	901,543,211	6	1	$178,000	$300	$0	$178,300
TOTAL				1	$413,300	$700	$0	$414,000

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 84063634	5	JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	01	CR 9 14 3	MAICAO-LA GUAJIRA	3202162626	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-07	1617668073	9488711440	E	2025/07/08	2025/07/10	BANCOLOMBIA	2	$1,935,600

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	84034607	BARROS EDER	X																	230301	14	$664,300	$106,300	CCFC55	14	$664,300	$26,600	CCF30	14	$664,300	$26,600	14-23	14	$664,300	$3,500	14	$0	$0	Si	$163,000
2	CC	50969741	FUENTES CILA																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$57,000	CCF30	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	Si	$349,300
3	CC	56069689	GONZALEZ SUSY																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$57,000	CCF30	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	Si	$349,300
4	CC	40881234	GUTIERREZ MARIA																		25-14	30	$1,423,500	$227,800	CCFC55	30	$1,423,500	$57,000	CCF30	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	Si	$349,300
5	CC	49607558	MONTALVO MARIA																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPSIC4	30	$1,423,500	$57,000	CCF30	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	Si	$349,300
6	CC	40841630	URIANA AURORA																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPSIC4	30	$1,423,500	$57,000	CCF30	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0	Si	$349,300
7	CC	40841618	URIANA DELY	X	X																230301	2	$94,900	$15,200	CCFC33	2	$94,900	$3,800	CCF30	2	$94,900	$3,800	14-23	2	$94,900	$500	2	$0	$0	Si	$23,300
Total	**Afiliados(7)**																						$7,876,700	$1,260,500			$7,876,700	$315,400			$7,876,700	$315,400			$7,876,700	$41,500		$0	$0		$1,932,800

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 84063634	5	JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	01	CR 9 14 3	MAICAO-LA GUAJIRA	3202162626	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-07	1617668073	9488711440	E	2025/07/08	2025/07/10	BANCOLOMBIA	2	$1,935,600

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				7	$1,260,500	$1,600	$0	$1,262,100
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$227,800	$300	$0	$228,100
PORVENIR	230301	800,224,808	8	6	$1,032,700	$1,300	$0	$1,034,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				7	$41,500	$100	$0	$41,600
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	7	$41,500	$100	$0	$41,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				7	$315,400	$400	$0	$315,800
COMFAMILIAR GUAJIRA	CCF30	892,115,006	5	7	$315,400	$400	$0	$315,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				7	$315,400	$700	$0	$316,100
ANAS WAYUU	EPSIC4	839,000,495	6	2	$114,000	$200	$0	$114,200
CAJACOPI	CCFC55	901,543,211	6	2	$83,600	$200	$0	$83,800
EPS FAMILIAR DE COLOMBIA SAS	CCFC33	901,543,761	5	1	$3,800	$100	$0	$3,900
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$57,000	$100	$0	$57,100
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$57,000	$100	$0	$57,100
TOTAL				**7**	**$1,932,800**	**$2,800**	**$0**	**$1,935,600**

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 1124411745		FREILE VELASQUEZ MARLY DEJESUS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	cll6#5-48 manaure guajira	URIBIA-LA GUAJIRA	3043416	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-06	1612825959	9488232066	I	2025/07/10	2025/07/08	BANCOLOMBIA	0	$668,300

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)					$2,159,595	$345,600			$2,159,595	$270,000			$0	$0			$2,159,595	$52,700		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$2,159,595	$345,600			$2,159,595	$270,000			$0	$0			$2,159,595	$52,700		$0	$0
Ciudad: URIBIA Depto: LA GUAJIRA (1 Afiliados)					$2,159,595	$345,600			$2,159,595	$270,000			$0	$0			$2,159,595	$52,700		$0	$0
1	CC	1124411745	FREYLE MARLY	230301	30	$2,159,595	$345,600	EPS037	30	$2,159,595	$270,000		0	$0	$0	14-23	30	$2,159,595	$52,700	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**				$2,159,595	$345,600			$2,159,595	$270,000			$0	$0			$2,159,595	$52,700		$0	$0

Scanned with CamScanner

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 1124411745		FREILE VELASQUEZ MARLY DEJESUS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	cll6#5-48 manaure guajira	URIBIA-LA GUAJIRA	3043416	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-06	1612825959	9488232066	I	2025/07/10	2025/07/08	BANCOLOMBIA	0	$668,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$345,600	$0	$0	$345,600
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$345,600	$0	$0	$345,600
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$52,700	$0	$0	$52,700
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$52,700	$0	$0	$52,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$270,000	$0	$0	$270,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$270,000	$0	$0	$270,000
TOTAL				1	$668,300	$0	$0	$668,300

Scanned with CamScanner

FUMITODO DE LA GUAJIRA S.A.S.

NIT: 900836388-5
CEL 300-5102551- 311-4179548

CERTIFICADO

SOLICITANTE: **RESTAURANTE Y BAR LA TERRAZA**

NIT: **84063634-5**

DIRECCIÓN **CARRERA 19 #13B-155 BARRIO VILLA FAUSTA**

SERVICIOS PRESTADOS: **FUMIGACION**

FECHA DE SERVICIOS: **21/06/2025**

MOS UTILIZADOS: **FENDONA 60 SC INSU**

FECHA DE VENCIMIENTO: **21/07/2025**

OBSERVACIONES: Se recomienda cerrar puertas y Ventanas del lugar por espacio de una hora después de realizada la Fumigación.



Para mayor constancia se firma el presente certificado en el municipio de URIBIA LA GUAJIRA los 21 días del mes de JUNIO de 2025

Jose G Pimienta

JOSE GREGORIO PIMIENTA
C.C Nº 84.083.016 de Riohacha
Representante Legal

EMPRESA DE FUMIGACION CONTRA EL CONTROL DE VECTORES Y ROEDORES
RIOHACHA – LA GUAJIRA

GRUPO DE EDAD: DE 18 A 25 AÑOS

SEMANA Nº 1						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMIINGO
DESAYUNO						
PATACON (150 gramos) ACOMPAÑADO DE HUEVO PERICO (250 gramos) Y JUGO DE MARACUYA 240 cc	AREPA ASADA 100 gramos, MANTEQUILLA 5 gramos , QUESO Y AVENA FRIA 240 cc	ROSCON DE QUESO 100 gr ACOMPAÑADO DE HUEVO COCIDO 100 gr Y CHOCOLATE 200cc	GUINEO COCIDO 150 gr CON MANTEQUILLA 5 gr , HUEVO DURO 100 gr Y CHOCOLISTO 200 cc	CALDO DE COSTILLA 250 ml , AREPA 100 gr Y AGUA DE PANELA CON LIMON 240 cc	PLATANO AMARILLO 150 gr ACOMPAÑADO DE QUESO 200 gr Y JUGO DE MARACUYA 240 cc	2 SANDWICHES 200 gr ACOMPAÑADO DE CHOCOLATE 200 cc
ALMUERZO						
ARROZ DE FIDEO,(200gramos) CARNE GUISADA CON PAPA, ZANAHORIA (200gramos), TAJADA (50 gramos) Y JUGO DE MARACUYA(240 cc)	ARROZ BLANCO 200 gramos ACOMPAÑADO DE POLLO GUISADO 150 gr, LENTEJA 50 gramos Y LIMONADA 240 cc	ARROZ DE FIDEO 200 gr ACOMPAÑADO DE PECHUGA ASADA 200 gr, FRIJOL CABECITA NEGRA 50 gr Y AGUA DE PANELA CON LIMON 240 cc	ARROZ DE FIDEO 200 gr ACOMPAÑADO DE CHIVO EN COCO 200 gr , TAJADA 50 gr Y LIMONADA 240 cc	ARROZ BLANCO 200 gr ACOMPAÑADO DE CARNE ASADA 200 gr , LENTEJA 50 gr Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL 240 cc	ARROZ BLANCO ACOMPAÑADO DE CARNE DESMECHADA, FRIJOL ROJO Y AGUA DE PANELA	ARROZ DE PAPA ACOMPAÑADO 200 gr DE LOMO DE CERDO EN SALSA 200gr , TOMATE, CEBOLLA 60 gr Y JUGO DE MARACUYA 240 cc
CENA						
PAPA COCIDA (350 gramos)ACOMPAÑADO DE CARNE DESMECHADA (200gramos) JUGO DE GUAYABA	CAYEYE 150 gr ACOMPAÑADO DE CERDO EN GOULASH 200 gr Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL 240 cc	BOLLO DE MAIZ LIMPIO 100 gr ACOMPAÑADO DE CARNE ESMECHADA 200 gr Y JUGO DE MARACUYA 240 cc	ARROZ BLANCO 200 gr ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE ATUN 200 gr CON PAPA Y JUGO DE GUAYABA EN AGUA 240 cc	AREPA DE MAIZ 100 gr RELLENA DE POLLO 150 gr Y JUGO DE MARACUYA 240 cc	HAMBURGUESA 200 gr ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS 100 gr Y JUGO DE LULO 240 cc	ARROZ DE POLLO 200 gr ACOMPAÑADO DE TAJADA 50 gr Y JUGO DE GUYABA EN AGUA 240 cc

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Marly Freyle V

MND 06713

					GRUPO DE EDAD: DE 18 A 25 AÑOS	
SEMANA Nº 2						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMIINGO
DESAYUNO						
TAJADAS DE GUINEO 150 GR ACOMPAÑADO DE SALCHICON 150 GR Y AVENA FRIA 240 CC	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 100 GR ACOMPAÑADO DE QUESO 150 GR Y AVENA FRIA 240 CC	1 PAN ACOMPAÑADO 50 GR DE 2 HUEVOS COCIDOS 100 GR Y CHOCOLATE CALIENTE 240 CC	GUINEO COCIDO 100 GR CON HUEVOS PERICO 150 GR Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL	BOLLO 100 GR ACOMPAÑADO DE BOFE 200 GR Y JUGO DE LULO 240 CC	PATACON 150 GR ACOMPAÑADO DE HUEVO PERICO 250 GR Y JUGO DE MARACUYA 240 CC	AREPA DE QUESO ASADA100 GR ACOMPAÑADO DE CHOCOLISTO 240 CC
ALMUERZO						
ARROZ BLANCO 200GR ACOMPAÑADO DE PECHUGA ASADA200 GR , ENSALADA DE REMOLACHA50 GR Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL 240 CC	ARROZ DE FIDEO 200 GR ACOMPAÑADO DE CERDO ASADO200 GR , LENTEJA 45 GR , JUGO DE MORA 240 CC	ARROZ BLANCO 200 GR ACOMPAÑADO DE CARNE EN BISTEC200 GR , TOMATE, CEBOLLA, PEPINO 60 GR Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL 240 CC	ARROZ DE FRIJOL 200 GR ACOMPAÑADO CON TAJADA FRICHE 250 GR Y JUGO DE MARACUYA 150 CC	SOPA DE COSTILLA 150 ML ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO 150 GR Y AGUA DE PANELA CON LIMON 240 CC	ARROZ BLANCO 200 GR ACOMPAÑADO DE FRIJOL45 GR , CERDO EN GOULASH150 GR , TAJADA 50 GR Y AGUA DE PANELA 240 GR	ARROZ BLANCO 200 GR ACOMPAÑADO DE CARNE EN GOULAS 200 GR , ENSALADA DE PEPINO CON TOMATE Y CEBOLLA50 GR Y JUGO DE TOMATE DE
CENA						
AREPA ASADA 100 GR RELLENA DE CARNE DESMECHADA 200 GR Y JUGO DE MARACUYA 240 CC	PASTA DE TORNILLO 100 GR CON POLLO 150 GR , GALLETA DE SODA 30 GR Y JUGO DE TOMATE DE ARBOL 240 CC	PURE DE PAPA 250 GR ACOMPAÑADO DE POLLO DESMECHADO 150 GR Y JUGO DE MARACUYA 240 CC	AVENA CALIENTE 240 CC ACOMPAÑADO DE GALLETA DE SODA 60 GR Y GUINEO MADURO 80 GR	2 SANDWICHES 200 GR ACOMPAÑADO DE CHOCOLISTO FRIO 240 CC	CAYEYE150 GR ACOMPAÑADO DE HUEVO PERICO 250 GR Y JUGO DE MARACUYA 240 CC	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO100 GR RELLENA DE POLLO DESMECHADO 200 GR Y LIMONADA FRIA 240 CC
FIRMA DEL RESPONSABLE:			Marly Freyle V MND 06713			