No. GS-2025- 369558 **- MEVAL**

Medellín 24 de diciembre de 2025.

Brigadier General
WILLIAM CASTAÑO RAMOS
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá
Medellín- Antioquia

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 12-1-10067-25

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X **O FINAL** ___

Periodo del informe de supervisión.

Desde	**11/11/2025**	**Hasta**	**11/12/2025**

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 Electrónica No. GS-2025-333476-MEVAL, de fecha 14 de noviembre de 2025 el señor Brigadier General **WILLIAM CASTAÑO RAMOS**, Comandante de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, donde indicó; que de acuerdo a su cargo y funciones que le competen fue designada como supervisora del contrato No. 12-1-10067-25, cuyo objeto es la "*ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 28,54 M2 DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES POLICIALES CARLOS HOLGUÍN DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ*"

- Mediante comunicado oficial GS-2025-363217-MEVAL del 16 de diciembre de 2025, se realizo solicitud de encargo de comandante del Grupo de Auxiliares dirigida al señor comandante de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, la cual fue tramitada al Grupo de Talento Humano donde se Proyectó OIM250 de la Orden del Día 25-352 MEVAL del 17/12/2025.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 00

Información del contrato u orden de compra.

Contrato No. / Orden de compra No.	12-1-10067-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	*"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 28,54 M2 DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES POLICIALES CARLOS HOLGUÍN DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ"*
Contratista	HÉCTOR LUIS RAMÍREZ GIRALDO
Representante legal	HÉCTOR LUIS RAMÍREZ GIRALDO
Valor inicial del contrato u orden de compra	$ 9.942.422,52
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica.
Valor total del contrato u orden de compra	$ 9.942.422,52
Plazo de ejecución inicial	365 días
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	11/11/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	11/11/2026
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

- **DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA**

1.1 Acciones adelantadas

- Se realiza visita por parte de la supervisión a las instalaciones del contratista para verificar las condiciones técnicas y capacidad operativa para la prestación de servicios, además se verifican los precios ofrecidos en la lista presentada y el consumo de los servicios de energía, acueducto y alcantarillado.

- Mediante Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2025-349718-MEVAL del 02/12/2025, se notificó al contratista sobre los rubros a pagar por concepto de consumo de los servicios públicos de energía, acueducto y alcantarillado; utilizados durante la ejecución del contrato para el mes de noviembre de 2025.

- **VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES**

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1.Cumplir con el objeto contractual.	SI	
2. Cumplir con las especificaciones técnicas indicadas en el anexo No 2	**SI**	
3.Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	**SI**	
4. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de informacion que le formule	**SI**	
5. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	**SI**	
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida, que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	**SI**	
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 al supervisor del contrato y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	**SI**	
8. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	**SI**	
9. Cumplir con el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.	**SI**	Anexó soporte de pago realizado en el banco BBVA de fecha 14/11/2025, correspondiente al canon de arrendamiento, por un valor de $ 828,535.21 de igual forma anexó soporte de pago correspondiente a los servicios públicos por un valor de $ 143.169,00 correspondiente al consume de servicios públicos del mes de noviembre.
10. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual	**SI**	

11. Responder por los daños y perjuicios que puedan causarse y los daños a la vida o la salud que se le pueda ocasionar a cualquier usuario por el consumo de los alimentos suministrados por el ARRENDATARIO.	**SI**	
12. EL ARRENDATARIO se obliga a mantener en perfecto funcionamiento las instalaciones para el correcto suministro de alimentos	**SI**	

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	**CUM PLIÓ**	**OBSERVACIONES**
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
El arrendatario deberá incluir los protocolos y guías emitidos por el Gobierno Nacional que debe llevar una cafetería frente al COVID-19 para su funcionamiento, entre ellos los siguientes: Medidas en establecimientos de comercio minorista de alimentos (tiendas, panaderías, cafeterías, carnicerías, etc.) • Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio. • Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida según la actividad desarrollada en el establecimiento (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, etc.). • De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos. • Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen materias primas alimenticias en el establecimiento. • Garantizar la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento (tajadoras, balanzas, hornos microondas, cuchillos, afiladores, pinzas, etc.), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras, etc.). • Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, mesas, sillas y demás elementos que los clientes usen en el establecimiento. • Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, exhibición, servido y venta.	SI	Se evidencia un buen estado de aseo en el espacio destinado para el funcionamiento de la cafetería. Hasta el momento de la ejecución del presente contrato se está dando cumpliendo a la verificación y buen estado de los elementos.

• Asegurar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc., y no permitir que los alimentos o los recipientes que los contengan se depositen directamente sobre el piso o cualquier otra superficie contaminada. • Abstenerse de exhibir productos sin protección, en especial que puedan estar al alcance directo de los consumidores • Mantener la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación (carnes, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescado y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieran posterior preparación en el hogar). Al final de la operación, cada día, realizar una limpieza y desinfección profunda de todas las superficies en contacto con alimentos o que tengan contacto con personas.		
Utilizar el inmueble, ubicado en las antiguas instalaciones de la escuela Carlos Holguín de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, únicamente para la prestación del servicio de cafetería.		
El contratista certifica cumplir en su totalidad con la Resolución 02674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"; teniendo como objeto "establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".		
PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se Página 18 de 32 evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier		

material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla. gorro u otro medio afectivo .se debe tapa bocas • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El contratista se obliga a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013 • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento Térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado pare preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		

Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario, el contratista debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial y salubridad pública.		
El proponente se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de cafetería, todos los días, en una jornada continua de lunes a viernes de 06:00 a 18:00 horas y los fines de semana de 07:00 a.m. a 17:00 p.m., personal calificado e idóneo, certificado en manipulación de alimentos.		

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Hasta la fecha de la presentación del informe de supervisión el contratista ha venido cumpliendo a cabalidad con las condiciones pactadas en el negocio jurídico, tales como las obligaciones económicas, así como las especificaciones técnicas que requieren la ejecución del contrato.

- **AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:**

  A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (30) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, quedan restando (335) días para finalizar así el plazo de ejecución.

- **TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:**

1.1. 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	$ 9.942.422,52	100%
Valor total de las entregas	$ 828,535.21	8,33%
Valor total facturado	$ 828,535.21	8,33%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 828,535.21	8,33%
Valor pendiente de entrega	9.113.887,31	91,67%

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
N/A	$ 828,535.21	2025-12-06	$ 828,535.21	M3TE326	$ 828,535.21	00	N/A

4.2 Entrada de Bienes *No aplica*

- **RECOMENDACIONES.**

Que el Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana designe un funcionario para que revise minuciosamente los informes y realice las observaciones de acuerdo a sus competencias y en tiempo oportuna.

- **CONCLUSIONES.**

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

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

Atentamente,

Firma_____

Supervisora Subcomisario **ARIS CARMELO ALEGRÍA MUÑOZ**
Cargo Comandante Grupo Auxiliares de Policía (E)
Contrato u orden de Compra No. 12-1-10067-25
Correo electrónico: meval.gruap@policia.gov.co
No. Celular: 1317390319.