Página 1 de 21	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

2809229601

No. GS-2026- - ARACA-GUDEC– 20.1

La Estrella, 15 de mayo del 2026

Señora Teniente Coronel
SANDRA MILENA PEDROZA MACHADO
Directora Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo
Cra 46 n 66-180
La Estrella, Antioquia

ASUNTO: informe de supervisión del contrato de arrendamiento **50-1-30002-26**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL

Periodo del informe de supervisión

Desde	14/04/2026		Hasta	14/05/2026

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, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial GS-2026-001107-ESCER del 09/02/2026, la señora teniente Sandra Milena Pedroza Machado obrando en calidad de Directora Escuela Carlos Eugenio Restrepo, informó la designación como supervisor del contrato 50-1-30002-26 a la señora Capitan Yuli Paulina Marulanda León Jefe Grupo Desarrollo Académico.

La señora capitán YULI PAULINA MARULANDA LEON realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-30002-26 hasta el día 03/03/2026; teniendo en cuenta que mediante No. AE-2026-000407-ESCER del 03/03/2026, fue entregada la supervisión a la señora teniente KAREN ELLIANA VALBUENA RODRIGUEZ supervisora de contrato entrante.

La señora teniente KAREN ELLIANA VALBUENA RODRIGUEZ realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-30002-26 hasta el día 12/03/2026; teniendo en cuenta que mediante No. AE-2026-000465-ESCER del 12/03/2026, fue entregada la supervisión a la señora mayor DIANA CAROLINA MANOSALVA MUÑOZ supervisora de contrato entrante.

La señora mayor DIANA CAROLINA MANOSALVA MUÑOZ realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-30002-26 hasta el día 03/04/2026; teniendo en cuenta que mediante No. AE-2026-000648-ESCER del

2809229601
Scanned with CamScanner

03/04/2026, fue entregada la supervisión Al señor mayor JUAN FELIPE RUIZ RODRIGUEZ supervisor de contrato entrante.

El señor mayor JUAN FELIPE RUIZ RODRIGUEZ realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-30002-26 hasta el día 14/04/2026; teniendo en cuenta que mediante No. AE-2026-000720-ESCER del 14/04/2026, fue entregada la supervisión a la señora teniente KAREN ELLIANA VALBUENA RODRIGUEZ supervisora de contrato entrante.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual

A continuación, el supervisor relaciona de manera cronológica todos los informes de supervisión que han sido presentados durante la ejecución del contrato, así:

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 01**

A continuación, el supervisor relaciona de manera cronológica todos los informes de supervisión que han sido presentados durante la ejecución del contrato, así:

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/02/2026 y el 14/03/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-002257-ESCER del 18/03/2026.

2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 14/03/2026 y el 14/04/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-002953-ESCER del 15/04/2026.

Información del contrato

CONTRATO	
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICÍA "*CARLOS EUGENIO RESTREPO*". NIT: 800.141.259-7
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Teniente coronel SANDRA MILENA PEDROZA MACHADO
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	1.017.131.175 expedida en Medellín – Antioquia.
CARGO	Directora Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*".
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución Nro. 04294 de del 05 de diciembre de 2025 05-12-2025 de la Dirección General Policía Nacional de Colombia.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No 000011 del 02 de enero de 2025 y No 00464 del 12 de febrero de 2025 de la Dirección General Policía Nacional.
ARRENDATARIO	**NOMBRE:** CAFYRI (CAFETERIAS Y RESTAURANTES INSTITUCIONALES **NIT:** 1.014.184.271- 0 **Propietaria**: FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ **CEDULA:** 1.014.184.271 de Bogotá D.C. **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** BOGOTÁ D.C **DIRECCIÓN:** avenida caracas # 1 -15 local 31. **TELÉFONO: 3135084321** **E-MAIL:** cafyri@gmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de contratacion directa PN ESCER CD 010 2025
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato estará a cargo el Jefe Grupo Desarrollo Académico de la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*" o quien haga sus veces, o quien con posterioridad

diana.manosalva diana.manosalva diana.manosalva

Scanned with CamScanner

	designe la ordenadora del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018. La anterior asignación se realizó con base al comunicado GS-2025-007640-ESCER, donde se realizó el análisis de acuerdo Resolución número 00090 del 15 de enero de 2018 "por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución 03049 del 2014" capítulo XII, supervisión/interventoría, numeral 1.5 calidades del supervisor o interventor. Que a la letra dice: "*...En el correspondiente estudio previo se establecerá para cada caso y, atendiendo a lo particular de cada contrato o convenio, el perfil con que debe contar el funcionario que desempeñará las funciones de supervisor. En el texto de los contratos o los convenios se indicará el CARGO del funcionario de planta que ejercerá la supervisión, quien deberá tener relación directa con el bien, servicio u obra contratada, al igual que la formación técnica o profesional en el área respectiva y la experiencia necesaria para cumplir adecuadamente con sus funciones...*".
CLAUSULA PRIMERA – OBJETO	*"LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 81,16 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO (CAOFI)."*
CLAUSULA SEGUNDA - VALOR	El valor estimado del canon de arrendamiento mensual es de un millón trescientos cincuenta y seis mil novecientos sesenta y cinco pesos con cincuenta centavos ($1.356.965,50) moneda legal colombiana, no incluye IVA, distribuidos así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	No aplica	ESCER	LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 81,16 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO (CAOFI).	No aplica	12 meses	1.356.965,50	16.283.586,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							**16.283.586,00**

El valor del canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en el instructivo Nro. 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1 por lo anterior, el canon fue establecido mediante el evaluó de renta realizado por el señor TES-18. JHON JAIRO DUQUE BORJA técnico laboral por competencias en avalúos, mediante comunicado oficial GS-2025-308226-MEVAL.

Teniendo en cuenta el comunicado oficial GS-2023-009612-DIEPO se remitió el concepto IVA Institución de Educación Superior IES, donde manifiestan lo siguiente "*...en el cual profirió doctrina y normatividad para el caso en el cual la Dirección de Educación Policial por ser una institución de educación superior se encuentra enmarcada en el Artículo 92 de la Ley 30 de*

2809229001

Scanned with CamScanner

GS-2026-003835-ESCER

1992, por tal motivo los espacios que se encuentran arrendados como son cafeterías, restaurantes, cajeros electrónicos recae la exención del IVA o por el contrario se encuentran excluidos del mismo..."

Así mismo, el canon de arrendamiento **NO** incluye los servicios públicos de energía, al igual que las contribuciones complementarias a éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato, los cuáles serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte de cada servicio público consumido (KWH) y así poder realizar los cobros correspondientes.

En la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas no se cuenta con infraestructura para el mismo.

Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020, así:

"***Medidores de servicios públicos:*** *el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (KWH y m³) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así:*

- *La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.*
- *La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.*

El medidor (el cual se encuentra debidamente instalado en este espacio) será leído mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al responsable de infraestructura de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM; información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, la cual deberá cancelar en la cuenta bancaria que determine la entidad.

CLAUSULA TERCERA - FORMA DE PAGO

El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, el valor del canon de arrendamiento de un millón trescientos cincuenta y seis mil novecientos sesenta y cinco pesos con cincuenta centavos ($1.356.965,50) moneda legal colombiana, no incluye IVA, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al acta de inicio del contrato suscrito con el supervisor y subsiguientemente cada mes, distribuidos en la siguiente forma:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	CUENTA BANCARIA
LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 81,16 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y	12	1.356.965,50	BANCO POPULAR,

2809229001

Scanned with CamScanner

CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO (CAOFI).			CUENTA CORRIENTE 550-800-006029

Por concepto de canon mensual de arrendamiento acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y al supervisor del contrato.
Por otra parte, el servicio público de energía, al igual que las contribuciones complementarias a éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, el servicio público de energía serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte del servicio público consumido (KWH), este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar y así poder realizar los cobros correspondientes, pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado por parte del arrendatario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.
El medidor será leído mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al responsable de infraestructura de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM; información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, siendo estos, cancelados en la siguiente cuenta.

DESCRIPCIÓN	CUENTA BANCARIA
PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006038

Por concepto de otros ingresos acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo correo electrónico escer.grute@policia.gov.co y al supervisor del contrato.

Nota: En la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas no se cuenta con infraestructura para el mismo.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

Respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No. 550-800 006029 del Banco Popular Fondos internos de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.

El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios carreará 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, la entidad podrá cobrar por la mora en pago del canon de arrendamiento.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo
N.I.T.: 800.141.259-7
CUENTA Nro.: 550-800 006029 -Fondos internos
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.

2809229001

Scanned with CamScanner

CLAUSULA CUARTA – FORMA Y PLAZO DE EJECUCIÓN	**PLAZO DE EJECUCION** **El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de tracto sucesivo, previa coordinación con el supervisor del contrato.** **FORMA DE EJECUCION** **El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.**
CLAUSULA SEXTA - LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:	El predio destinado para el arrendamiento cuenta con un área de (81,16 M2) aprox. el cual se encuentra ubicado en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (calle 81 sur No. 66 – 180, La Estrella, Antioquia), delimitado POR EL NORTE: con zona verde y acceso peatonal a instalaciones Casino de Oficiales POR EL SUR: con zona verde y via a otras instalaciones del complejo educativo; POR EL ORIENTE: con zona dura de parqueadero vehicular. POR EL OCCIDENTE: con zona verde.
CLAUSULA DÉCIMA SEPTIMA - MONEDA DEL CONTRATO.	Pesos colombianos.

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

1.1 Acciones adelantadas:

1) Esta supervisión realizó visitas constantes durante el periodo reportado en el presente informe y se verificó el cumplimiento de las obligaciones relacionadas.

2) Se verificó con las planillas correspondientes el cumplimiento de las obligaciones del sistema integral de seguridad social y aportes parafiscales.

3) Se verificó con la consignación aportada la cancelación del servicio de energía.

4) Mediante comunicación oficial GS-2026-003448-ESCER del 03/04/2026 se solicitó el pago del servicio público de energía por $ 554.133,00.

5) Se realizaron visitas constantes durante el mes, donde se verificó estado de presentación y aseo del espacio, así como del personal de trabajadores y el uso de la dotación completa de uniforme, equipos como neveras y congeladores, punto ecológico, separación de residuos, lista de precios ubicada en lugar visible, con el objetivo de evidenciar el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato.

6) Se realiza verificación aleatoria de fechas de vencimiento de diferentes productos que comercializan, tales como paquetes, gaseosas, bebidas como leche saborizada, entre otros, encontrándolos organizados y ninguno vencido.

7) Se realiza notificación mediante Correo No. 005 ARACA-GUDEC al arrendatario sobre la responsabilidad manejo de créditos al personal de la escuela donde la escuela no se hace responsable de obligaciones económicas, créditos o deudas adquiridas por el personal de la Escuela Carlos Eugenio Restrepo.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

diana.manosalva

Scanned with CamScanner

Página 7 de 21	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El futuro arrendatario se compromete a utilizar espacio de 81,16 M2 solamente para la prestación del servicio de cafetería y restaurante en la Escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo.	SI	Hasta la fecha el contratista ha cumplido con el objeto contractual
2	El futuro arrendatario se compromete a suministrar los equipos y elementos complementarios que sean necesarios para la adecuada organización y producción de los suministros objeto del presente contrato, incluyendo, pero sin limitarse a, vitrinas, estanterías, elementos de cocina y demás accesorios relacionados.	SI	Hasta la fecha ha cumplido con el presente ítem
3	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.	SI	El arrendatario entregó copia del comprobante de pago de fecha 05/05/2026 correspondiente a servicios públicos del mes de abril, transacción No.3371439
4	El futuro arrendatario, en función del espacio asignado para la operación de la cafetería y restaurante, cuenta con una zona destinada a la atención al público. Esta área deberá estar adecuadamente equipada con mesas y sillas en buen estado de conservación y presentación, en armonía con las características del entorno. Se deberá garantizar un ambiente cómodo, limpio y apropiado para el uso previsto, que contribuya a una experiencia agradable para los usuarios.  *Imagen de referencia*	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem
5	El futuro arrendatario se compromete a prestar el servicio de cafetería y restaurante de lunes a domingo de 07:00 a 20:00 horas incluyendo festivos, dando cumplimiento al código sustantivo del trabajo y la Ley 2101 de 2021. Nota: Se deja constancia que, en el horario comprendido entre las 18:00 y las 20:00 horas, la atención estará destinada exclusivamente al personal uniformado (profesional) y al personal civil. Asimismo, se aclara que no se brindará atención a estudiantes que se encuentren en proceso de formación.	SI	El arrendatario cumple con el horario establecido según contrato
6	El futuro arrendatario se compromete a restituir el inmueble objeto del contrato en condiciones óptimas de mantenimiento y conservación, conforme a los estándares establecidos por la Policía Nacional. Asimismo, responderá por los daños y perjuicios que se le atribuyan y cuya responsabilidad sea debidamente demostrada, tanto en relación con los bienes inventariados o de control administrativo pertenecientes a la Policía Nacional, como por aquellos ocasionados a terceros durante la vigencia y ejecución del contrato.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem
7	El futuro arrendatario se compromete a ejercer un control riguroso sobre la calidad de los bienes y servicios que provea, implementando las medidas necesarias para asegurar una atención puntual, eficiente y plenamente satisfactoria para los clientes.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el

diana.manosalva

Scanned with CamScanner

GS-2026-003835-ESCER

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th><th>CUMPLE</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>presente ítem</td></tr>
<tr><td>8</td><td>
El oferente y futuro arrendatario estará obligado a suministrar los productos de cafetería y restaurante descritos, ofreciendo precios competitivos y ajustados a las condiciones actuales del mercado, garantizando así la óptima relación calidad-precio para el personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.
Los precios ofertados permanecerán fijos durante la vigencia del contrato, salvo que se justifique un ajuste basado en el incremento anual del Índice de Precios al Consumidor (IPC), aplicable a partir del 1 de enero de 2026, o en otras circunstancias excepcionales, tales como incrementos sustanciales en los costos de insumos, modificaciones regulatorias o variaciones económicas que impacten de manera directa y significativa el mercado.
Dicho ajuste requerirá la autorización expresa del supervisor del contrato, quien deberá realizar una evaluación detallada y emitir una aprobación fundamentada en un análisis riguroso. La aprobación correspondiente será formalizada mediante acta firmada por el supervisor y el ordenador del gasto.
En tal sentido, cualquier solicitud de ajuste deberá ser presentada por escrito por el arrendatario para su debida tramitación y evaluación conforme a los procedimientos establecidos.

<table>
<tr><th colspan="4">DESAYUNO</th></tr>
<tr><th>Ítem</th><th>componente</th><th>medida</th><th>valor</th></tr>
<tr><td rowspan="6">1</td><td>Huevos</td><td>100 gr</td><td rowspan="6">$12.000</td></tr>
<tr><td>queso</td><td>40 gr</td></tr>
<tr><td>pan</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>arroz</td><td>180 gr</td></tr>
<tr><td>fruta</td><td>40 gr</td></tr>
<tr><td>bebida caliente (Chocolate o café con leche)</td><td>7 onzas</td></tr>
<tr><td rowspan="5">2</td><td>Huevos</td><td>100 gr</td><td rowspan="5">$ 8.500</td></tr>
<tr><td>queso</td><td>40 gr</td></tr>
<tr><td>arepa</td><td>50 gr</td></tr>
<tr><td>bebida caliente (Chocolate o café con leche)</td><td>7 onzas</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">ALMUERZO</th></tr>
<tr><th>componente</th><th>preparación</th><th>cantidad</th><th>valor</th></tr>
<tr><td>Sopa</td><td>Sopa</td><td>9 onzas</td><td rowspan="8">$ 15.000</td></tr>
<tr><td>Bebida fría</td><td>jugo pulpa de fruta o limonada</td><td>9 onzas</td></tr>
<tr><td>Proteicos</td><td>Carne de res, cerdo, pechuga filete, muslo de pollo o pierna pernil</td><td>120 gr</td></tr>
<tr><td>Energético</td><td>Papa (diferentes preparaciones), Yuca (distintas preparaciones), Plátano (distintas preparaciones) o Pasta</td><td>100 Gr</td></tr>
<tr><td>Cereal</td><td>Arroz blanco</td><td>140 gr</td></tr>
<tr><td>Principio</td><td>Leguminosa (Frijol, Lenteja, Garbanzo y otros), o Verdura caliente</td><td>70 gr</td></tr>
<tr><td>Ensalada</td><td>Ensalada mixta x 3 componentes</td><td>50 gr</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">COMIDA RAPIDA</th></tr>
<tr><th>Ítem</th><th>Producto</th><th>Medida</th><th>Valor</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Hamburguesa (pan, carne de res, ripio de papa, tomate, queso mozzarella, cebolla)</td><td>200 g</td><td>$10.000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Patacón con chorizo y queso mozzarella</td><td>200 g</td><td>$ 10.000</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Salchipapa (papas fritas, salchicha, queso mozzarella)</td><td>150 g</td><td>$ 9.000</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Perro caliente (pan, salchicha, ensalada, ripio de papa, queso mozzarella)</td><td>120 g</td><td>$ 7.000</td></tr>
</table>
</td><td>SI</td><td>El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem</td></tr>
</table>

2809229001

Scanned with CamScanner

GS-2026-003835-ESCER

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES

5	Chuzo de pollo (Pollo, papas fritas, arepa con queso mozzarella)	130 g	$ 12.000
6	Chuzo de carne (Carne de cerdo, papas fritas, arepa con queso mozzarella)	130 g	$ 12.000

FRITOS

Ítem	Producto	medida	Marca	Valor	Ítem	Producto	medida	Marca	Valor
1	Pastel de papa y pollo	150 g		$ 4.500	12	Palito hogaldrado	100 g		$ 3.700
2	Empanadas	100 g		$ 3.000	13	Panzerotti	145 g		$ 4.500
3	Papa rellena	100 g		$ 4.500	14	Arepa de queso	170 g		$ 3.000
4	Torta de carne	130 g		$5.000	15	Milanesa de pollo con arepa	100 g		$ 5.000
5	Pastel mixto	150 g		$ 4.500	16	Arepa huevo	150 g		$ 5.000
6	Pastel de pollo	150 g		$5.000	17	Buñuelo	60 g		$ 1.500
7	Pastel de arequipe	100 g		$ 3.000	18	Patacon conchorizo y queso	200 g		$ 8.000
8	Pastel de guayaba	100 g		$ 3.000	19	Hamburguesa	200 g		$10.000
9	Pastel jamón queso	100 g		$4.500	20	Salchipapa	150 g		$ 9.000
10	Pastel ranchero	100 g		$4.500	21	Perro caliente	120 g		$ 7.000
11	Palito de queso	90 g		$ 3.000					

OTROS PRODUCTOS

Ítem	Producto	Medida	Marca	Valor	Ítem	Producto	Medida	Marca	Valor
1	Agua	Pet 420 ml		$ 1.500	52	Gaseosa	250 ml		$ 2.000
2	Agua	Pet 600 ml		$ 2.000	53	Gaseosa	450 ml		$ 3.000
3	Agua	Pet litro personal		$ 3.000	54	Gaseosa	600 ml		$ 4.000
4	Agua H2O con gas	600 ml		$ 3.500	55	Gaseosa	1,5 litros		$ 5.000
5	Alpin bolsa	200 ml		$ 3.000	56	Gaseosa	3,125 litros		$ 6.000
6	Alpin caja	200 ml		$ 3.500	57	Gatorade	500 ml		$ 4.000
7	Arequipe	30 gr		$ 2.500	58	Golosas	Unidad		$ 2.000
8	Aromática	07 onzas		$ 1.500	59	Golosita	Unidad		$ 1.500
9	Arroz con leche y quesito	Vaso 7 onzas		$ 3.500	60	Gudiz	30 gr		$ 2.000
10	Avena	250 gr		$ 4.500	61	Jugo Botella	350 ml		$ 3.000
11	Barra Halls	9 pastillas		$ 2.000	62	Jugo Botella	400 ml		$ 3.500
12	Bocadillo veleño	Unidad		$ 1.000	63	Jugo Botella	500 ml		$ 3.500
13	Boliqueso	21 gr		$2.000	64	Jugo caja	200 ml		$ 2.000
14	Bolsa de leche	1 litro		$ 4.200	65	Jugo del valle	400 ml		$ 3.500

2809229601
Scanned with CamScanner

Página 10 de 21	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS										CUMPLE	OBSERVACIONES
		deslactosada										
	15	Bolsa de leche entera	1 litro		$ 4.500	66	Kumis	150 gr		$ 2.500		
	16	Bolsa de leche	200 ml		$ 2.000	67	Lecherita	100 gr		$ 2.500		
	17	Leche en caja	200 ml		$ 3.500	68	Maduritos	43 gr		$ 3.000		
	18	Bon Bon Bum	Unidad		$ 800	69	Malta	330 cm3		$ 3.200		
	19	Café con leche	07 onzas		$ 2.000	70	Malta	200 cm3		$ 2.200		
	20	Certz	20,4 gr		$ 2.000	71	Malta	1,5 litros		$ 6.500		
	21	Cheese tris	54 gr		$ 2.000	72	Maní mezcla	50 gr		$ 3.500		
	22	Chicharrón americano	13 gr		$ 3.000	73	Maní moto	40 gr		$ 2.500		
	23	Chicle grande	12 pastillas		$ 2.000	74	Maní saldo	50 gr		$ 3.000		
	24	Chicle pequeño	2 pastillas		$ 300	75	Menta Helada	unidad		$ 200		
	25	Chitos	56 gr		$2.500	76	Milo caliente	13 onzas		$ 4.500		
	26	Chitos naturales	15 gr		$ 2.000	77	Milo frio	12 onzas		$ 4.500		
	27	Chitos picantes	50 gr		$ 2.000	78	Néctar de fruta	237 ml		$ 4.000		
	28	Chitos queso	21 gr		$ 1.500	79	Pan	50 gr		$ 2.000		
	29	Choclitos	29 gr		$2.500	80	Pan de maíz	unidad		$ 2.000		
	30	Choco Crispi	35 gr		$ 2.500	81	Pan hawaiano	120 gr		$ 3.500		
	31	Chocolate	07 onzas		$ 1.500	82	Papas de paquete	32 gr		$ 3.000		
	32	Chocolate Burbuja	14 gr		$ 1.500	83	Pintado o perico	4 onzas		$ 1.500		
	33	Chocolate gol	31 gr		$ 2.500	84	Platanitos	43 gr		$ 3.000		
	34	Chocolatinas	12 gr		$ 1.500	85	Ponqué gala	63 gr		$ 3.000		
	35	Chocolatinas	18 gr		$ 2.200	86	Refresco de fruta	200 ml		$ 1.500		
	36	Chocolatinas	100 gr		$ 8.500	87	Rosquitas	19 gr		$ 2.000		
	37	Chocorramo	70 gr		$ 3.500	88	Salchicha lata	150 gr		$ 6.500		
	38	Chokis	19 gr		$ 2.000	89	Sándwich	unidad		$ 3.500		
	39	Confites halls	3 gr		$ 300	90	Snakis de caramelo	Paquete		$ 3.000		
	40	De todito	45 gr		$ 3.500	91	Submarino Marinela	30 gr		$ 2.000		
	41	De todito	255 gr		$ 9.000	92	Té	350 ml		$ 3.000		
	42	Doritos	190 gr		$ 9.500	93	Té frio	4 onzas		$ 1.500		
	43	Doritos	38 gr		$ 3.000	94	Tinto	Porción		$ 1.500		
	44	Galleta festival	X 4 unidades		$ 1.500	95	Torta	32 gr		$ 2.000		

Scanned with CamScanner

GS-2026-003835-ESCER

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES

45	Galleta festival	X 6 unidades		$ 2.000	96	Trocipollos	500 ml		$ 2.000
46	Galleta club social	27,8 gr		$ 1.500	97	Tuti fruti en caja	150 gr		$ 2.000
47	Galleta de leche	33 gr.		$ 1.000	98	Yogo yogo	200 gr		$ 2.000
48	Galleta Tosh	28,5 gr		$ 1.500	99	Yogurt de fruta en vaso	150 gr		$ 3.500
49	Galletas paquete oreo	45 gr		$ 1.500	100	Yogurt en bolsa	100 gr		$ 2.000
50	Gansito	45 gr		$ 1.500	101	Yox	35 gr		$ 3.500
51	Gaseosa	350 ml		$ 2.500					

Nota 1: Los productos empacados de cafetería y restaurante que se vendan deberán contar con fechas de vencimiento claramente visibles y cumplir estrictamente con la normatividad vigente en Colombia. En particular, los alimentos que se preparen en el lugar deberán elaborarse diariamente, garantizando su frescura y calidad. Todo esto asegura la seguridad de los alimentos y bebidas ofrecidos, protege la salud de los consumidores y garantiza el cumplimiento de las disposiciones sanitarias establecidas por las autoridades competentes.
Asimismo, dado que algunos alimentos son producidos por terceros y comercializados en el lugar arrendado, el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato, al momento de iniciar la ejecución, la póliza de responsabilidad civil extracontractual vigente que cubra posibles eventualidades relacionadas con la actividad comercial.
Nota 2: Es fundamental conocer la marca de los productos de cafetería que se ofrecerán, ya que esta información permite verificar la calidad, la consistencia y la confiabilidad del producto, aspectos clave que impactan directamente en la satisfacción del consumidor. Además, contar con marcas reconocidas o certificadas garantiza un equilibrio adecuado entre el costo y el beneficio, asegurando que los precios sean competitivos sin sacrificar la calidad. Esto contribuye a optimizar la inversión realizada, minimiza riesgos de insatisfacción o desperdicio, y fortalece la confianza del personal consumidor, generando un impacto positivo en la percepción y el aprovechamiento del servicio.
Nota 3: En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos no contemplados en el listado anterior, dichos productos deberán tener precios acordes al mercado actual. La solicitud deberá hacerse por escrito al supervisor del contrato para su análisis y aprobación. La aprobación se formalizará mediante un acta debidamente firmada por el supervisor y el ordenador del gasto, la cual deberá anexarse al informe del supervisor.
Nota 4: El futuro arrendatario deberá disponer y colocar de forma permanente, en un lugar visible para el público, el listado actualizado de precios de todos los productos ofrecidos, utilizando un medio tecnológico adecuado (como pantallas visuales, tabletas, monitores digitales u otros dispositivos electrónicos). Asimismo, en cada mesa deberá instalar un código QR que permita a los clientes visualizar dicho listado de precios de manera rápida y accesible.
Nota 5: los precios de la oferta se anexan al contrato para su supervisión.

9	**Contramuestras**: Para los casos de desayunos y almuerzos, el futuro arrendatario deberá conservar una (01) contramuestra diaria por menú suministrado, por un período mínimo de setenta y dos (72) horas, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normativas vigentes sobre inocuidad alimentaria. Esta medida permitirá la realización de análisis microbiológicos y/o bromatológicos pertinentes en caso de sospecha de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) o para controles que programe la supervisión del contrato. Nota: En caso de que los resultados de las contramuestras evidencien fallas en la preparación y manipulación de alimentos que puedan ocasionar una posible intoxicación masiva, el arrendador podrá dar por terminado unilateralmente el contrato, previa revisión y concepto favorable emitido por la Secretaría de Salud, de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable.	SI	Se pasa revista por parte del supervisor de manera aleatoria sobre la muestra que debe haber diaria del menú.
10	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad que cumplan, entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes. Para garantizar el cumplimiento de esta disposición, el supervisor del contrato podrá ordenar, en cualquier momento que lo considere pertinente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos del stock en uso. Asimismo, se fomentará el uso de materiales biodegradables para envases y empaques, siempre que sea posible. De igual manera, el arrendatario deberá permitir y facilitar las visitas sanitarias que la	SI	El arrendatario se encuentra en trámite de la visita sanitaria por

2809229001

Scanned with CamScanner

GS-2026-003835-ESCER

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	Secretaría de Salud considere necesarias para la verificación del cumplimiento de las normas sanitarias.		parte de la secretaria de salud
11	**Marca de los Productos y Calidad:** Todos los productos entregados, con excepción de las frutas frescas, deberán contar con marca reconocida. En particular, los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón y queso) deberán ser de marca, lo cual será verificado mediante los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos aspectos serán objeto de verificación continua por parte del supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución, el arrendatario se compromete con la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución del contrato, el arrendatario deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 9 de 1979, Título V, así como a todas las resoluciones y normas vigentes relacionadas con alimentos, incluyendo aquellas que modifiquen total o parcialmente la normativa mencionada.	SI	Se realiza la revista para la verificación de la adquisición de insumos y vivieres de óptima calidad
12	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo 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 arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem
13	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem
14	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem
15	El ingreso de alimentos y proveedores deberá efectuarse en estricto cumplimiento de los protocolos de seguridad establecidos por la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y dentro de los horarios que determine el supervisor del contrato. Durante el acceso, el personal de seguridad de las instalaciones supervisará y permitirá la revisión de los vehículos y los elementos ingresados, con el fin de garantizar el cumplimiento de dichas disposiciones.	SI	El arrendatario cumple horario de ingreso respetando protocolos de seguridad establecidos por parte de la escuela
16	El arrendatario se compromete a cumplir de manera estricta y oportuna con todas sus obligaciones tributarias, fiscales y parafiscales ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), conforme al régimen tributario que le sea aplicable según la normativa vigente en Colombia. Será responsabilidad exclusiva del arrendatario realizar las declaraciones, pagos y demás trámites fiscales correspondientes, exonerando al arrendador de cualquier responsabilidad relacionada con el incumplimiento de dichas obligaciones.	SI	Si, el arrendatario envió planilla de seguridad social No. 1081212805 y No. 1081252527 fecha de

2809229001

Scanned with CamScanner

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
			pago 13/05/2026
17	**CAPACIDAD OPERATIVA** El oferente, mediante certificación escrita firmada por su representante legal, deberá acreditar contar con la solvencia financiera, la capacidad logística necesaria —incluyendo equipos, mobiliario, enseres e insumos— y el recurso humano adecuado para garantizar la adecuada prestación de los servicios objeto del presente contrato en el espacio arrendado. En caso de que, por necesidades del servicio, sea requerida una mayor capacidad operativa, el arrendatario se compromete a garantizar la ampliación de dicha capacidad, con el propósito de asegurar la eficiencia en la prestación del servicio. Así mismo, el arrendatario deberá disponer de la capacidad operativa necesaria para atender y solucionar cualquier inconveniente o falla que se presente en los equipos o plataformas que soporten los servicios contratados, en un término no mayor a cuarenta y ocho (48) horas. Finalmente, el arrendatario se compromete a mantener una planta de personal acorde con las necesidades del servicio de cafetería y restaurante, diseñada para atender eficientemente a un público aproximado de doscientas (200) personas cada media hora, garantizando una atención completa, ágil y oportuna a los usuarios.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem
18	El futuro arrendatario, una vez suscrito el contrato, deberá entregar al supervisor copia de las hojas de vida del personal, acompañadas de sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación con el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Asimismo, deberá presentar la relación del personal previsto, incluyendo nombres, apellidos, número de cédula y cargo, junto con los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, y el formato de estudio de seguridad que será proporcionado por el supervisor. Todo lo anterior deberá cumplir con la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo, en particular con lo establecido en la Ley 1562 de 2012, el Decreto 1072 de 2015 y demás disposiciones aplicables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado a espera de suministrar formatos diligenciados formato de seguridad para dar trámite de verificación.
19	El futuro arrendatario se compromete a que los trabajadores que utilice en ejecución del contrato suscrito no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia – Escuela de Policía Carlos Eugeni Restrepo. Esta condición deberá estar claramente estipulada en cada contrato individual de trabajo, el cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato. Asimismo, dicha disposición deberá ajustarse a lo establecido en la normatividad laboral vigente, incluyendo el Código Sustantivo del Trabajo y demás disposiciones aplicables en materia de contratación laboral en Colombia.	SI	El arrendatario cumple y verifica con lo relacionado en el presente ítem
20	El futuro arrendatario 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.	Si	Se evidencia en la carpeta del contrato las hojas de vida de 03 trabajadores.
21	El futuro arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano, Ley 100 de 1993, código sustantivo del trabajo y demás norma que la modifiquen.	SI	El arrendatario cumple y verifica con lo relacionado en el presente ítem
22	El futuro arrendatario deberá responder por la conducta de su personal y mantener la supervisión directa del mismo, velando porque la presentación personal y comportamiento en todo sentido sean correctos durante la prestación del servicio.	SI	El arrendatario cumple y verifica con

diana.manosalva diana.manosalva diana.manosalva

Scanned with CamScanner

Página 14 de 21	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
			lo relacionado en el presente ítem
23	El futuro arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los cinco primeros días de cada mes, copia de los comprobantes de pago correspondientes a la seguridad social y aportes parafiscales de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arrendamiento. Asimismo, deberá entregar dicha documentación cada vez que se realice una renovación o sustitución de personal, en cuyo caso el plazo comenzará a contarse a partir del primer día de labores del empleado.	SI	Si, el arrendatario envió planilla de seguridad social No. 1081212805 y No. 1081252527 fecha de pago 13/05/2026
24	El futuro arrendatario se compromete a cumplir durante la ejecución del contrato con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997. En particular, el personal encargado de la manipulación de alimentos para el servicio en cafetería y restaurante deberá cumplir con estrictos requisitos de salubridad que garanticen la inocuidad alimentaria. Entre dichos requisitos se encuentran la realización de exámenes médicos iniciales y periódicos que certifiquen la ausencia de enfermedades infectocontagiosas, así como la obtención de la tarjeta de manipulación expedida por la autoridad sanitaria competente. Además, el personal deberá recibir capacitación continua en buenas prácticas de manufactura y manipulación higiénica, conforme a lo dispuesto en la Resolución 779 de 2020. Es imprescindible que el personal utilice uniformes limpios, gorro o cofia, y calzado adecuado, manteniendo una higiene personal rigurosa que incluya el lavado frecuente de manos, uñas limpias y cortas, la prohibición del uso de joyas, así como evitar tener heridas abiertas durante la manipulación y servicio de alimentos y bebidas. De igual manera, está estrictamente prohibido fumar, comer, mascar chicle o toser sobre los alimentos, a fin de prevenir cualquier riesgo de contaminación. Con base en lo anterior, el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato los documentos que soporten el cumplimiento de estas disposiciones, tales como: • Exámenes médicos iniciales y periódicos para la detección de enfermedades infectocontagiosas (hepatitis, tuberculosis, salmonelosis, entre otras). • Certificados de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y servicio en cafetería y restaurante, con actualización anual o periódica. • Evidencia del uso de uniforme limpio, gorro o cofia, y calzado adecuado por parte del personal. • Comprobación del cumplimiento de las normas de higiene personal: lavado frecuente de manos, uñas cortas y limpias, no uso de joyas y cuidado en evitar tocarse la cara o nariz durante la manipulación y servicio de alimentos y bebidas. Así mismo, deberá presentar cualquier otro documento que sea requerido para verificar el cumplimiento de estas normas sanitarias.		Se evidencia los certificados médicos iniciales del personal contratado, asimismo suministran certificados de manipulación de alimentos, y se pasa revista que cumplan con el uniforme y elementos para manipulación de alimentos en buen estado.
25	El futuro arrendatario deberá mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, así como las áreas utilizadas por los usuarios del servicio, garantizando la disposición adecuada de los residuos, de acuerdo con las condiciones de higiene y sanitarias exigidas por la normatividad vigente en Colombia. En particular, se deberá cumplir con lo establecido en: • **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta las condiciones sanitarias para la prestación de servicios de alimentos y bebidas. • **Decreto 3075 de 1997**, que reglamenta el manejo de residuos sólidos y su disposición final. • **Resolución 1096 de 2000**, el Reglamento Técnico del Sector Salud para establecimientos de alimentos. • Normas ambientales relacionadas con la gestión integral de residuos sólidos, conforme a la **Ley 142 de 1994** y la **Ley 99 de 1993** sobre protección ambiental.		El arrendatario realiza solicitud a la secretaria de salud y protección social del municipio de La Estrella.

Scanned with CamScanner

GS-2026-003835-ESCER

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	Asimismo, se deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, las áreas de almacenaje de alimentos, las mesas y las sillas, garantizando condiciones óptimas de higiene que eviten riesgos para la salud de los consumidores y usuarios.		
26	**Manejo y Almacenamiento de Residuos** El manejo y almacenamiento de residuos y basuras deberá realizarse estrictamente fuera de las áreas destinadas a la preparación, consumo y almacenamiento de alimentos, en cumplimiento con las normas sanitarias y ambientales vigentes en Colombia. Los recipientes para almacenar residuos orgánicos y demás basuras deberán ser proporcionados por el arrendatario y cumplir con las disposiciones de la **Resolución 631 de 2015** (por el cual se establecen los lineamientos para la gestión integral de residuos sólidos), así como las normas de reciclaje vigentes. Estos recipientes deberán ser de material plástico, contar con tapa móvil y estar equipados con bolsa plástica desechable para facilitar su manejo higiénico. El transporte de dichos residuos deberá realizarse hasta el lugar de recolección general, utilizando los recipientes correspondientes, bajo responsabilidad del personal contratado por el arrendatario. Es indispensable que dichos recipientes se mantengan en condiciones óptimas para la manipulación y almacenamiento seguro de los diferentes tipos de residuos, garantizando así la protección de la salud pública y el cuidado ambiental, conforme a lo establecido en la **Ley 09 de 1979**, el **Decreto 4741 de 2005** y demás normatividad aplicable. De acuerdo a lo anterior el arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en la cafetería con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg  *Imagen de referencia* Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica	**si**	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente ítem
27	**Control de Plagas y Fumigación** El arrendatario se compromete a realizar fumigaciones y aplicaciones de cebos de forma mensual durante la vigencia del contrato, garantizando un control efectivo de plagas comunes como insectos (cucarachas, moscas, hormigas), roedores y aves (palomas), así como el control de animales no deseados como caninos. Estas actividades deben llevarse a cabo conforme a los protocolos establecidos en la **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social, que regula las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos de alimentos, y a la normatividad ambiental vigente. El plan de control debe incluir: • **Fumigaciones generales**: al menos una vez al mes, utilizando productos autorizados y aplicados por personal capacitado, para mantener bajo control la población de insectos y roedores. • **Aplicación de cebos rodenticidas**: distribuidos estratégicamente y revisados periódicamente, para controlar la presencia de roedores durante todo el año.	**Si**	Presentan certificado de control y prevención de plagas del 09/05/2026

2809229001

Scanned with CamScanner

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	• **Control de aves y animales domésticos**: mediante medidas físicas y preventivas, evitando el ingreso y permanencia de palomas y caninos en las instalaciones. El arrendatario deberá conservar registro de todas las actividades de fumigación y control realizadas, para ser presentado ante las autoridades sanitarias en caso de requerimiento.		
28	**Compromiso con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo** El arrendatario se compromete a cumplir con todas las disposiciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) durante la vigencia del contrato de arrendamiento. En este sentido, será responsabilidad exclusiva del arrendatario instalar y mantener en condiciones óptimas los elementos de seguridad necesarios en las instalaciones de la cafetería, tales como el botiquín de primeros auxilios debidamente dotado y accesible, las rutas de evacuación claramente señalizadas y despejadas, así como los extintores con revisiones periódicas conforme a la normatividad vigente. Estas medidas tienen como finalidad garantizar la seguridad e integridad del personal, usuarios y visitantes, en cumplimiento con lo establecido en la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio de Trabajo, que reglamenta el SG-SST en Colombia.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento, de acuerdo a inspección de seguridad realizada por el responsable SGSST de la unidad.
29	El oferente y futuro arrendatario debe dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan, las cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SGSST, aplicable para todos los empleadores públicos y/o privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, empresas de servicios temporales, con cobertura a los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y trabajadores en misión. Así mismo, a la Resolución 01956 del 25/04/2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo. Por último la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional, Resolución 03843 del 09 de septiembre de 2019 "por la cual se actualiza la política los objetivos el Sistema de Gestión de las Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional", La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la institución; para ello destinara el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requisitos legales y las de mejora continua.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento, de acuerdo a inspección de seguridad realizada por el responsable SGSST de la unidad.
30	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en la cafetería, 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.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento, de acuerdo a inspección de seguridad realizada por el responsable

diana.manosalva diana.manosalva diana.manosalva

Scanned with CamScanner

GS-2026-003835-ESCER

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
			SGSST de la unidad.
31	El futuro 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 2 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. **SOPORTE REQUERIDO** El oferente y futuro contratista deberá anexar comunicación oficial firmada por el representante legal o persona natural, donde certifiquen que cumplen con Decreto 1076 de 2015 "Por medio del 2 cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".		Este fue anexado en la propuesta inicial
32	El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que resulten necesarias para dar cumplimiento a lo estipulado en materia ambiental, en un plazo no superior a dos (2) meses contados a partir de la suscripción del contrato. Una vez instaladas, el arrendatario establecerá los protocolos de limpieza y realizará el mantenimiento respectivo de manera periódica, efectuando la limpieza de las trampas de grasas quincenalmente y la del pozo de inspección de salida a la red principal del complejo cada tres (3) meses. Dichas instalaciones y los procesos de mantenimiento serán objeto de inspección por parte del supervisor del contrato.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente item, con el certificado de recolector para el aprovechamiento del ACU aceite de cocina usado.
33	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente item
34	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 Secretaría de Salud y Protección Social del municipio de La Estrella (Antioquia) o la entidad que haga sus veces.	SI	El arrendatario realiza solicitud a la secretaria de salud y protección social del municipio de La Estrella
35	**DESPERDICIOS**: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados.	SI	El arrendatario cumple con lo relacionado en el presente item

2809229601

Scanned with CamScanner

GS-2026-003835-ESCER

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
	• Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
36	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Dando aplicación al principio de transparencia con base al análisis del sector y con el fin de medir la aptitud e idoneidad del oferente para garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el oferente deberá acreditar experiencia en arrendamiento de bienes inmuebles o propietario de establecimiento comercial y que dentro de este haya prestado el servicio de restaurante y cafetería, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, de restaurante y cafetería por al menos un (1) año, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente de los siguientes documentos: **Arrendamiento de bienes inmuebles** Contar con contratos celebrados y ejecutados con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras cuya suma sea igual o superior el cincuenta (50%) del valor estimado del canon de arrendamiento equivalentes en SMMLV para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos, *en donde se evidencie la* siguiente información. ✓ *Nombre, dirección y/o teléfono del contratante* ✓ *Nombre, dirección y/o teléfono del contratista* ✓ *Objeto del contrato certificado.* ✓ *Número de contrato.* ✓ *Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales).* ✓ *Valor del contrato.* ✓ *Actividad económica desarrollada en el inmueble arrendado.* **Propietario del establecimiento comercial** Presentación del certificado de libertad y tradición y certificado mercantil o certificado de existencia y representación legal dentro de su objeto social o actividad económica el objeto del presente proceso vigente.	SI	El arrendatario dicho cumplimiento lo anexa a la propuesta inicial del contrato

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se presentan.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido **(90)** días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando **(216)** días para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo NIT. 800.141.259-7, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de UN MILLÓN TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS ($1.356.965,50) moneda legal colombiana, no incluye IVA, en mensualidades ANTICIPADAS dentro de los cinco (5) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única por doce (12) meses.

Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el Instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14/09/2020, así:

2809229001

Scanned with CamScanner

"Medidores de servicios públicos: el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad principal arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo(Kwh y m3) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendamiento, así:

La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.

La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.

En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de contrato o empresas prestadores de servicios, los tramites y costos serán asumidas por la Unidad de Policía dueña de la necesidad."

Nota 1: el servicio de energía eléctrica se determinará 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 energía eléctrica por la cantidad de kilovatios consumidos en el periodo 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 2: en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela los servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas; el primero, porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA; y segundo, en la unidad no hay instalación de redes para el suministro de gas.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios públicos será consignada a la cuenta corriente No. 550-800-006029 del Banco Popular Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.

Se indica que, para efectuar pagos por concepto de canon de arrendamiento, se debe solicitar la orden de consignación a la oficina de Tesorería de la Dirección de Educación Policial antes del día primero de cada mes.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

Respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No. 550-800-006029 BANCO POPULAR, a nombre de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas

	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato	$16.283.586	100%
Valor total de las entregas	$ 4.070.896,50	25%
Valor total facturado:	$ 4.070.896,50	25%
Valor facturado pendiente de pago	$ 12.212.689,50	75%
Valor pagado:	$ 4.070.896,50	25%
Valor pendiente de entrega:	$ 12.212.689,50	75%

2809229001

Scanned with CamScanner

NOTA: El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario al valor acordado según el contrato No 50-1-30002-26, 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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Nota: No se genera en atención que el trámite de facturación se encuentra en trámite en DIEPO.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	03863246	20/02/2026	$1.356.965,50	14/02/206 a 14/03/2026
02	3334665	17/03/2026	$1.356.965,50	14/03/206 a 14/04/2026
03	3371402	17/04/2026	$1.356.965,50	14/04/206 a 14/05/2026
VALOR			$4.070.896,50	

PAGO SERVICIOS PÚBLICOS (ENERGÍA)

ÍTEM	Solicitud de pago y fecha	No COMPROBANTE	FECHA	Medida de KWH	VALOR	PERIODO/ OBSERVACIÓN
01	GS-2026-001795-ESCER	3334632	05/03/2026	339	$ 229.595,00	16/02/2026 al 28/02/2026
02	GS-2026-002650-ESCER	038633273	07/04/2026	823	$ 531.148,00	01/03/2026 al 31/03/2026
03	GS-2026-003448-ESCER	3371439	05/05/2026	874	$ 554.133,00	01/04/2026 al 30/04/2026
	VALOR				$ 1.314.876,00	

Nota 1. La Escuela cuenta con un sistema de gestión de agua que incluye una planta de tratamiento de agua potable, eliminando la necesidad de depender de servicio externos de acueducto.

Nota 2. La Escuela no cuenta con red de gas, toda vez que este producto ingresa en cilindros.

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***

NO APLICA

5. RECOMENDACIONES

NO APLICA

6. CONCLUSIONES

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

2809229001

Scanned with CamScanner

diana.manosalva

Página 21 de 21	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

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 soporte (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,

Teniente **KAREN ELIANA VALBUENA RODRIGUEZ**
Jefe Grupo Desarrollo Académico (E).
Cargo: Supervisor de contrato No. 50-1-30002-26
Correo electrónico: karen.valbuena@correo.policia.gov.co
Teléfonos: 3203151527

Scanned with CamScanner

GS-2026-003435-ESCER

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
JEFATURA ADMINISTRATIVA
2766044184

No. GS-2026- -ESCER

La Estrella, 03 de mayo de 2026

Señor
FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
Arrendatario Cafetería CAOFI
La Estrella, Antioquia

Asunto: solicitud pago servicios públicos cafetería CAOFI

En atención al contrato 50-1-30002-26, suscrito entre la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo identificada con NIT 800141259 y El Establecimiento De Comercio Cafyri (Cafeterías y Restaurantes Institucionales), Matricula No: 02737276 De 26 de septiembre De 2016., NIT. 1.014.184.271- 0, Propietario: Francisco Niño Rodríguez Cedula De Ciudadanía No.1.014.184.271 de Bogotá D.C, cuyo objeto es "la entrega a título de arrendamiento de un espacio de 81,16 m2 para el funcionamiento de restaurante y cafetería, ubicado en la Escuela De Policía Carlos Eugenio Restrepo (CAOFI); y teniendo en cuenta la cláusula segunda del citado contrato que establece además del canon de arrendamiento, el arrendatario deberá cancelar servicios públicos (energía), me permito informar que para el mes de **abril** el consumo marcado por el medidor de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, corresponde al valor de $554.133,00 (Quinientos cincuenta y cuatro mil ciento treinta y tres con cero centavos M/L), según lectura, así

Cálculo para el consumo de energía mensual o proporcional según corresponda				
Soporte documental	**Periodo de cálculo de medida consumo**	**Medida de KWH**	**Costo KWH/mes – Factura EPM período**	**Costo total KW promedio mes – Factura EPM**
Cálculo con base en el recibo de energía	Primer día del período 01/04/2026	874	$ 634,020	$554.133,00
	Último día del período 30/04/2026			
Totales	30 días	874	$ 634,020	$554.133,00

En atención a la comunicación oficial No. GS-2026-002356-ESCER del 24/03/2026 se indicó que el pago de los servicios públicos por parte de los señores arrendatarios deberá hacerse a la **cuenta del banco popular cuenta corriente No. 550800006038 y una** vez realizada la consignación por el valor exacto del consumo relacionado, se deberá enviar el soporte a la Jefatura Administrativa y al supervisor del contrato, con el fin de realizar el seguimiento de estos pagos.

Atentamente,

Intendente PAOLA ANDREA ARDILA AYALA
Responsable de INFRA

Fecha de elaboración: 02/04/2026
Ubicación: Disco C/: 2026/ bienes raíces/servicios públicos

Calle 81 Sur 66-180- La Estrella
Teléfono: 3108233463
escer.gruin@.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

2809229001
Scanned with CamScanner

PAGO SERVICIOS PUBLICOS

banco popular COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3371459

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 550800006028 — Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Ciudad: [illegible] — Día: 05 — Mes: 05 — Año: [illegible]

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: [illegible]

Nombre usuario del convenio: Francisco [illegible]

Nro. Ident: [illegible] — Teléfono: [illegible]

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

Ref 1	
Ref 2	
Ref 3	
Ref 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante — A/M — M/A

Espacio para sello o Timbre

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

	Total Efectivo $	554.133
Cantidad ( )	Total Cheques $	
	Total Consignación $	554.133

RECAUDOS NACIONALE
****6038
1014184221
1020
$554,133.00
1.00
1.00
$554,133.00
1.00

- CLIENTE -

Scanned with CamScanner

CANON ARRENDAMIENTO MES MAYO

banco popular COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 3371400

Nro. Cuenta /Obligación/Cuenta Recaudo: 556800006029 Cuenta Cte [x] Cuenta Ahorro [ ]

Ciudad: Sabaneta Día: 13 Mes: 04 Año: 2026

Nombre de Entidad o Comercio Recaudador: [illegible]

Nombre usuario del convenio: [illegible]

Nro. Ident.: [illegible] Teléfono: [illegible]

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

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

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

Espacio para sello o Timbre

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

	Total Efectivo	$ 1'356.965,50
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 1.356.965,50

$1,356,965.50

$1,356,965.50

CLIENTE

diana.manosalva

Scanned with CamScanner

GS-2026-003835-ESCER

3128664780
Carrera 55 # 77 Sur 228
La Estrella • Antioquia

CERTIFICADO DE RECOLECTOR PARA EL APROVECHAMIENTO DEL ACU ACEITE DE COCINA USADO

Nº 0301

MPIO/ZONA la estrella FECHA: 13-05-26 HORA: 6:30 AM

GENERADOR

RAZÓN SOCIAL: Cafeteria y Restaurante N2
NIT: 1041814271
ACTIVIDAD: Restaurante
DIRECCIÓN: Clle 81 sur # 66-180
TELÉFONOS: 3046237520
CLASE DE RESIDUOS: Aceite De Cosina usado
NOMBRE DE QUIEN ENTREGA: Francisco niño Rodriguez
CANTIDAD/PESO (Kgr): 20 Kilos
PRECIO: 40 000

FIRMA

RECOLECTOR

RAZÓN SOCIAL: Biosur
VEHÍCULO/PLACA: BGM054
ENCARGADO: Hugo Arcila

FIRMA

Escuela De policia. Carlos Eugenio Restrepo

EL RECOLECTOR: certifica que los residuos serán destinados, exclusivamente para la producción de biocombustible, garantizando que estos desechos no serán procesados y vendidos nuevamente para consumo humano, ni en la producción de alimentos concentrados para animales, implementación bajo resolución Nacional 316 de marzo de 2018.

diana.manosalva

Scanned with CamScanner

FORMATO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TRAMPA DE GRASAS CAFETERIA Y RESTAURANTE ESCUELA CARLOS EUGENIO RESTREPO				
FECHA	ACTIVIDAD)limpieza o mantenimiento	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	DEPENDENCIA DEL RESPONSABLE	FIRMA
17/04/2026	Limpieza	Señor Daniel	Cafetería	[firma]
25/04/2026	Limpieza	Yorlei	Cafetería	Yorlei Hernandez
1-04-26	Limpieza	Señor Daniel	Cafetería	[firma]
8/04/26	LIMPIEZA	Yorlei	CAFETERÍA	Yorlei Hernandez

diana.manosalva

Scanned with CamScanner

2809229601

Profumigar

CERTIFICACIÓN

La empresa **PROFUMIGAR S.A.S**, hace constar que realizó el servicio de **CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS**

Razón Social:	CAFETERIA Y RESTAURANTE N2 DE LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
SEDE	N/A
CC / NIT	104184271
Dirección:	Calle 81 sur # 66 - 180
Municipio-Departamento	La Estrella – Antioquia
Fecha de realización:	09 de mayo del 2026
Fecha de vencimiento:	09 de agosto del 2026

Concepto Sanitario Favorable de acuerdo con el acta de inspección sanitario **EPEA No. 10-025-0051** Y No. Adhesivo **10-014-013836 del 18 de septiembre de 2025**, emitido por la secretaria de Salud de Medellín.

Certificado valido solo con firma.

Diego Taborda

Diego Armando Taborda
Gerente

diana.manosalva

Scanned with CamScanner

GS-2026-003835-ESCER

Simple

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2026-05-13, 01:55:48 PM Tipo Planilla: I PLANILLA INDEPENDIENTES Número Planilla: 10812525527

Periodo Cotización: abril de 2026 Periodo Servicio: abril de 2026

PAGADO 13/05/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ		
Documento	CC1014184271	Dirección	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	3046237520
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	UNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C.
Representante Legal		Identificación	
Total Afiliados	1	ARP	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IGE	IRET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Total
CC 1014184271	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	57	00															0	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES S	$ 1.750.905	$ 280.200	(EPS010) EPS SURA	$ 1.750.905	$ 216.900	2.436	$ 1.750.905	$ 42.700	(Caja (CC) no aplica para CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 541.800

III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.750.905	$ 1.750.905	$ 1.750.905	$ 0	$ 280.200	$ 216.900	$ 42.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 541.800	$ 0	$ 541.800

Lineas de Servicio FenoSIMPLE: Bogotá 601 4448634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

2809229001

Scanned with CamScanner

Simple

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2026-05-13 01:55:59 PM **Tipo Planilla:** E. PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numero Planilla:** 1081212805

Periodo Cotización: abril de 2026 **Periodo Servicio:** mayo de 2026

PAGADO 13/05/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ		
Documento	CC1014184271	**Dirección**	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3046237520
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	UNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	3	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IRP	Inexactitud	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	DIAS	Días APO	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Cotiz	IBC Riesgo	Aporte Riesgo	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN	Total
CC 1076881883	YURLEI HERNANDEZ SUAREZ	01	00																0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.750.905	$ 280.200	(EPS040) ALIANZA MEDELLIN ANTIOQUIA EPS SAS	$ 1.750.905	$ 70.100	2.438	$ 1.750.905	$ 42.705	(CCF24) COMFAMA	$ 1.750.905	$ 70.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.463.100
CC 1231444658	DANIEL EDUARDO RIEGUP	01	03																0	30	30	30	30	(109-24) BANCOLDEX APP	$ 0	$ 0	(EPS040) ALIANZA MEDELLIN ANTIOQUIA EPS SAS	$ 1.750.905	$ 70.100	2.438	$ 1.750.905	$ 42.705	(CCF24) COMFAMA	$ 1.750.905	$ 70.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.680.800
CC 51564753	NELLY MARIA RODRIGUEZ	01	00																0	30	30	30	30	(109-24) BANCOLDEX APP	$ 0	$ 0	(EPS077) FAMISANAR EPS	$ 1.750.905	$ 70.100	2.438	$ 1.750.905	$ 42.705	(CCF21) CAFAM	$ 1.750.905	$ 70.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.680.800

III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.750.905	$ 5.252.715	$ 5.252.715	$ 5.252.715	$ 280.200	$ 210.300	$ 126.100	$ 210.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 826.900	$ 0	$ 826.900

Lineas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellin: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

Scanned with CamScanner

2809229001

GS-2026-003835-ESCER

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS

Hacienda

QR AFI 2026027143207

LA GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES

CERTIFICA QUE:

ERIKA MARGEY USECHE USECHE identificado con PT. 5528049 registra la siguiente información en el ramo de Riesgos Laborales:

INFORMACIÓN DEL EMPLEADOR

Nombres y/o Razón Social	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	**Tipo y Numero de Documento**	NI - 1014184271

INFORMACIÓN RELACIÓN LABORAL

Fecha de Inicio de Cobertura	2025/06/21	**Tipo de Vinculación**	Dependiente
Estado de Afiliación	Activa	**Fecha Retiro**	No registra
Clase de Riesgo	3	**Código Actividad Económica**	3108401

Esta certificación se expide a los 11 días del mes de mayo del 2026.

Para verificar la autenticidad de este certificado, escanea el código QR incluido o visita nuestra página web. Selecciona la opción "Validar certificados de afiliación" e ingresa el siguiente código: **PT11052026N5528049A17948644.** Este código es válido por un mes.

Cordialmente,

Gerencia de afiliaciones y novedades ARL

POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S. A.

2809229001

Scanned with CamScanner

medomed
Medicina Ocupacional de Medellín

IPS Medicina Ocupacional de Medellín S.A.S
IPS MEDOMED
NIT: 900421862-3
Dirección: Calle 27 # 46 - 70 Local 119 Punto Clave
Cel: 315 612 6310 - 316 453 0333 - 316 438 7397
Email: administracion@medomed.co - coordinadoroperativo@medomed.co
www.medomed.co
Medellín, Antioquia



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 109.442

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXAMEN				TIPO DE EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL
08 DÍA	05 MES	2026 AÑO	MEDELLÍN (ANTIOQUIA, COLOMBIA) Ciudad	PRE-INGRESO MANIPULACION DE ALIMENTOS-OSTEOMUSCULAR

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

Nombre de la empresa	Empresa en misión
FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ-TACO STREET	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ-TACO STREET

CIIU (Actividad Económica) del empleador: **5611 - EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS.**

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC Cedula de Ciudadanía, CE Cedula de Extranjería, TI Tarjeta de Identidad, PT Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Género	Edad	Documento de Identificación - Tipo	Documento de Identificación - Número
USECHE USECHE ERIKA MARGEY	MASCULINO	52 AÑOS 8 MESES 8 DÍAS	PT	5528049

Cargo: **COCINERA**

EPS	AFP	ARL
SURA	NO REFIERE	NO REFIERE

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

CON RESTRICCIONES

Observaciones: *NO APLICA*

CUMPLE	APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
CUMPLE	ENFASIS OSTEOMUSCULAR

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
PUEDE REALIZAR LABORES QUE PERMITAN ALTERNAR POSTURAS, EVITANDO BIPEDESTACIÓN PROLONGADA DURANTE TODA SU JORNADA LABORAL.	TEMPORAL	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

FROTIS FARINGEO	✓	KOH DE UÑAS	✓
EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR	✓	CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	✓
COPROLOGICO	✓	----------------------	

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
USAR CORRECCIÓN VISUAL	USO DE EPP	
EXAMEN VISUAL DE CONTROL EN UN AÑO	PAUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	
VALORACIÓN POR EPS : CONSULTAR EN SU EPS POR HALLAZGO VASCULAR, CONTROL DE PESO CON NUTRICIÓN	SVE OSTEMUSCULAR: SANO	

Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados entes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico

Firma:

Nombre: CC 1026142912 - CAROLINA AGUDELO

R. M.: 05-6010-15 L.S.O.: 2018060031187

Código de Seguridad
W849C1I109442

Aspirante o Trabajador

Firma:

Nombre: USECHE USECHE ERIKA MARGEY

PT: 5528049

diana.manosalva

Scanned with CamScanner

GS-2026-003835-ESCER

Hoja de Vida

HOJA DE VIDA

ERIKA MARGEY USECHE



Datos Personales

Datos Personales

PPT:	5528049
PEP:	938736529081973
Fecha de Nacimiento:	29 de Agosto de 1973
Estado Civil:	Soltera
Dirección:	Carrera 50 #49-41 int 403
Ciudad:	Itagüí (Antioquia)
Teléfonos:	3242347911
Correo:	erikauseche2021@gmail.com

Estudios Realizados

Estudios Realizados

Estudios Primarios:	Escuela Francisco de Miranda 6to grado
Estudios secundarios:	Liceo Román Cárdenas 11vo grado
Educación superior:	Corpo turismo San Cristóbal Curso de Hotelería (Camarera)

PERFIL PROFESIONAL

Me considero una persona responsable, creativa, con iniciativa y puntualidad, asumo con agrado los retos, buen manejo de relaciones interpersonales, facilidad para trabajar

2809229001

Scanned with CamScanner

Experiencia Laboral
ExperienciaLaboral

Empresa:	Centro clínico San Cristóbal
Cargo:	camarera
Tiempo Laborado:	12 años

Empresa:	Billares San Antonio
Cargo:	oficios varios
Tiempo Laborado:	7 meses
Teléfono:	2772432

Referencias Personales
ReferenciasPersonales

Nombre:	John Chivata
Ocupación:	supervisor Casino
Teléfono:	3046654175

Referencias Personales
ReferenciasPersonales

Nombre:	John Jairo Atehortua Ospina
Ocupación:	Arrendatario
Teléfono:	3015412148

Referencia Familiar
ReferenciasFamiliar

Nombre:	Dhalesky Guerrero
Ocupación:	atención al cliente
Teléfono:	3046608709

ERIKA MARGEY USECHE
P.P.T 5528049

diana.manosalva

Scanned with CamScanner



REPÚBLICA DE COLOMBIA
PERMISO POR PROTECCIÓN TEMPORAL

MIGRACIÓN

No. 5528049

USECHE USECHE
APELLIDOS

ERIKA MARGEY
NOMBRES

COL
NACIONALIDAD

VEN
SEXO

F

11943190
CED. No.

29-08-1973
FECHA DE NACIMIENTO

01-07-2022 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

30-05-2031
FECHA DE VENCIMIENTO

VISTO 5

FIRMA



E0928630

El titular de este documento debe notificar a Migración Colombia cualquier cambio en la condición o información migratoria

MIGRACIÓN
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

www.migracioncolombia.gov.co

IPCOL5528049<<5<<<<<<<<<<<<<<<
7308299F3105308VENE0928630<<<6
USECHE<USECHE<<ERIKA<MARGEY<<<

diana.manosalva

Scanned with CamScanner

Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorias, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM

FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.

CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE:

*Serial1521390

Que el señor (a) ERIKA MARGEY USECHE USECHE

Documento de Identidad 5528049

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS** con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

Resolución OSO - 08 - 14

el día 25 del mes de JUNIO del año 2025

MODALIDAD VIRTUAL



Jesús A. Torres B

Profesional

Representante Legal



diana.manosalva

Scanned with CamScanner