Página 1 de 15	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 2822789177		

No. GS-2026- ESMAC – GUSAP

Atrato - Yuto, 01 mayo 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 Contrato Nro. 50-1-30007-26 mes reportado febrero.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	20-03-2026	Hasta	20-04-2026

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 u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial GS-2026-000243-ESMAC del 22-01-2026, se le solicito a mi coronel SANDRA MILENA PEDROZA MACHADO Directora Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo autorización y notificación de supervisión al funcionario el señor Subintendente ALEX STYWARK PEREA BEJARANO con cargo de Responsables de los estudios previos.

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

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

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

Página 2 de 15	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		

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 20/02/2026 y el 20/03/2026 presentado mediante comunicado oficial GS-2026-001016-ESMAC de fecha 04/04/2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No.	50-1-30007-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 10,71 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA DE YUTO MIGUEL ANTONIO CAICEDO MENA".
Contratista	JACINTA PALACIOS TERAN NIT 54.250.609-3
Representante legal	JACINTA PALACIOS TERAN cedula de ciudadanía Nro. 54.250.609 expedida en Quibdó - Choco
Valor inicial del contrato u orden de compra	CINCO MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL TRECIENTOS TRECE PESOS CON OCHO SENTAVOS $ 5.415.313, 08
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$ 5.415.313,08
Plazo de ejecución inicial	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.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	20-02-2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	20-02-2027
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante comunicación oficial AE-2026-000193-ESMAC de fecha 20-02-2026, se firmó el acta de inicio del contrato de arrendamiento cuyo objeto es "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 10,71 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE

elson.palacios

CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA DE YUTO MIGUEL ANTONIO CAICEDO MENA"

- Mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-000859-ESMAC se le solicita a la arrendadora el pago de las obligaciones de los servicios públicos.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Entrega a título de arrendamiento de un espacio físico con un área de 10,71 m2, destinado para la prestación del servicio de cafetería en las instalaciones de la Escuela de Policía de Yuto Miguel Antonio Caicedo Mena.	SI	Hasta la fecha el contratista a 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 el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
4	El futuro arrendatario, en función del espacio asignado para la operación de la cafetería, 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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
5	El futuro arrendatario se compromete a prestar el servicio de cafetería 0de 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 los días lunes, lunes festivos, miércoles y viernes, 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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual

elson.palacios elson.palacios elson.palacios

8	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 de Yuto Miguel Antonio Caicedo Mena. 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.	SI	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual

FRITOS

Ítem	Producto	medida	Marca	Valor	Ítem	Producto	medida	Marca	Valor
1	Pastel de papa y pollo	150 g			12	Palito hogaldrado	100 g	R.O	$ 3.000
2	Empanadas	100 g			13	Panzerotti	145 g	R.O	$ 2.000
3	Papa rellena	100 g			14	Arepa de queso	170 g	R.O	$ 3.500
4	Torta de carne	130 g			15	Milanesa de pollo con arepa	100 g	R.O	$ 4.000
5	Pastel mixto	150 g			16	Arepa huevo	150 g	R.O	$ 3.500
6	Pastel de pollo	150 g			17	Buñuelo	60 g	R.O	$ 3.000
7	Pastel de arequipe	100 g			18	Patacon conchorizo y queso	200 g	R.O	$ 3.000
8	Pastel de guayaba	100 g			19	Hamburguesa	200 g	R.O	$ 10.000
9	Pastel jamón queso	100 g			20	Salchipapa	150 g	R.O	$12.000
10	Pastel ranchero	100 g			21	Perro caliente	120 g	R.O	$ 8.000
11	Palito de queso	90 g						R.O	$3.000

OTROS PRODUCTOS

Ítem	Producto	Medida	Marca	Valor	Ítem	Producto	Medida	Marca	Valor
1	Agua	Pet 420 ml			52	Gaseosa	250 ml	Coca-Cola	$2.000
2	Agua	Pet 600 ml			53	Gaseosa	450 ml	Postobón	$3.000
3	Agua	Pet litro personal			54	Gaseosa	600 ml	Coca-Cola	$4.000
4	Agua H2O con gas	600 ml			55	Gaseosa	1,5 litros	Postobón	$5.000
5	Alpin bolsa	200 ml			56	Gaseosa	3,125 litros	Coca-Cola	$10.000

6	Alpin caja	200 ml			57	Gatorade	500 ml	postobon	$4.000
7	Arequipe	30 gr			58	Golosas	Unidad	mamaines	$2.500
8	Aromática	07 onzas			59	Golosita	Unidad	mamaines	$2.500
9	Arroz con leche y quesito	Vaso 7 onzas			60	Gudiz	30 gr	Frito lay	$1.800
10	Avena	250 gr			61	Jugo Botella	350 ml	hit	$3.000
11	Barra Halls	9 pastillas			62	Jugo Botella	400 ml	hit	$4.500
12	Bocadillo veleño	Unidad			63	Jugo Botella	500 ml	hit	$4.500
13	Boliqueso	21 gr			64	Jugo caja	200 ml	hit	$4.500
14	Bolsa de leche deslactosada	1 litro			65	Jugo del valle	400 ml	Del valle	$3.000
15	Bolsa de leche entera	1 litro			66	Kumis	150 gr	alpina	$4.500
16	Bolsa de leche	200 ml			67	Lecherita	100 gr	Nestlé	$2.500
17	Leche en caja	200 ml			68	Maduritos	43 gr	natuchi	$2.000
18	Bon Bon Bum	Unidad			69	Malta	330 cm3	Pony	$3.000
19	Café con leche	07 onzas			70	Malta	200 cm3	Natuchi	$3.000
20	Certz	20,4 gr			71	Malta	1,5 litros	natuchi	$1.500
21	Cheese tris	54 gr			72	Maní mezcla	50 gr	Frito lay	$2,500
22	Chicharrón americano	13 gr			73	Maní moto	40 gr	Frito lay	$1.800
23	Chicle grande	12 pastillas			74	Maní saldo	50 gr	Frito lay	$2.000
24	Chicle pequeño	2 pastillas			75	Menta Helada	unidad	Colombina	$100
25	Chitos	56 gr			76	Milo caliente	13 onzas	Nestlé	$4.500
26	Chitos naturales	15 gr			77	Milo frio	12 onzas	Nestlé	$4.500
27	Chitos picantes	50 gr			78	Néctar de fruta	237 ml	postobon	$3.000
28	Chitos queso	21 gr			79	Pan	50 gr	R.O	$1.500
29	Choclitos	29 gr			80	Pan de maíz	unidad	R.O	$2.000
30	Choco Crispi	35 gr			81	Pan hawaiano	120 gr	R.O	$2.500
31	Chocolate	07 onzas			82	Papas de paquete	32 gr	Frito lay	$3.000
32	Chocolate Burbuja	14 gr			83	Pintado o perico	4 onzas	colombina	$1.500
33	Chocolate gol	31 gr			84	Platanitos	43 gr	natuchi	$2.500
34	Chocolatinas	12 gr			85	Ponqué gala	63 gr	Gala	$2.500
35	Chocolatinas	18 gr			86	Refresco de fruta	200 ml	R.O	$2.000

elson.palacios elson.palacios elson.palacios

36	Chocolatinas	100 gr			87	Rosquitas	19 gr	Frito lay	$2.000
37	Chocorramo	70 gr			88	Salchichalata	150 gr	zenu	$2.500
38	Chokis	19 gr			89	Sándwich	unidad	R.O	$5.000
39	Confites halls	3 gr			90	Snakis de caramelo	Paquete	Frito lay	$3.000
40	De todito	45 gr			91	Submarino Marinela	30 gr	colombia	$ 1.500
41	De todito	255 gr			92	Té	350 ml	Postobon	$3.500
42	Doritos	190 gr			93	Té frio	4 onzas	R.O	$2.000
43	Doritos	38 gr			94	Tinto	Porción	R.O	$1.000
44	Galleta festival	X 4 unidades			95	Torta	32 gr	Gala	$3.000
45	Galleta festival	X 6 unidades			96	Trocipollos	500 ml	Colombina	$3.500
46	Galleta club social	27,8 gr			97	Tuti fruti en caja	150 gr	Postobon	$2.000
47	Galleta de leche	33 gr.			98	Yogo yogo	200 gr	alpina	$2.500
48	Galleta Tosh	28,5 gr			99	Yogurt de fruta en vaso	150 gr	alpina	$4.500
49	Galletas paquete oreo	45 gr			100	Yogurt en bolsa	100 gr	alpina	$4.500
50	Gansito	45 gr			101	Yox	35 gr	alpina	$2.500
51	Gaseosa	350 ml						alpina	$4.000

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

elson.palacios elson.palacios elson.palacios

	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.		
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**	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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 Secretaría de Salud considere necesarias para la verificación del cumplimiento de las normas sanitarias.	SI	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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**	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
14	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT	SI	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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		Hasta la fecha el contratista a

2822789177

	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	cumplido con el objeto contractual
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**	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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 de Yuto Miguel Antonio Caicedo Mena, 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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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.	SI	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el

elson.palacios

	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.		objeto contractual
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.	SI	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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. 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.	SI	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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		

elson.palacios elson.palacios elson.palacios

	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 ubicados 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**	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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. • **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.	**SI**	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
28	**Compromiso con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo**		

elson.palacios elson.palacios elson.palacios

	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**	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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"	SI	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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		Hasta la fecha el contratista a

elson.palacios elson.palacios elson.palacios

	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	cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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. • 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.	**SI**	Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual
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 existenc representación legal dentro de su objeto social o actividad económica el objeto del presente pro vigente.		Hasta la fecha el contratista a cumplido con el objeto contractual

elson.palacios elson.palacios elson.palacios

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se presentaron novedades.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (60) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (300) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, el valor del canon de arrendamiento de CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL DOCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS CON NUEVE CENTAVOS ($451.276,09) 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
ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 10,71 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA DE YUTO MIGUEL ANTONIO CAICEDO MENA.	12	$ 451.276,09	BANCO POPULAR, 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 SERVICIS PUBLICOS	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006038

elson.palacios elson.palacios elson.palacios

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 De Yuto Miguel Antonio Caicedo Mena y al supervisor del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas

	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	$5.415.313,08	100%
Valor total de las entregas	$902.552,18	16,67%
Valor total facturado	$902.552,18	16,67%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0.00	0.00%
Valor pagado	$902.552,18	16,67%
Valor pendiente de entrega	$4.512.760,90	83,33%

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

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

ITEN	NO. DE COMPROBANTE	FECHA	VALOR CANON	PERIODO/ OBSERVACIONES
01	147369077	23/02/2026	$451.277	20/02/2026 a 20/03/2026
02	35895079 - 398	26/03/2026	$451.277	20/03/2026 a 20/04/2026
VALOR TOTAL			$ 902.552,18	

PAGO SERVICIOS PUBLICOS

ITEN	SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No. COMPROBANTE	FECHA	MEDIDA DE KWH	VALOR	PERIODO/ OBSERVACIONES
01	GS-2026-000859-ESMAC	35895079	20/03/2026	338	$224.354,26	20/02/2026 a 20/03/2026
02	GS-2026-001150-ESMAC	02642040	21/04/2026	342	$ 205.407,00	20/03/2026 a 20/04/2026

NOTA: El espacio físico en arriendo para una cafetería de la ESMAC, no cuenta con el servicio de acueducto.

NOTA: La escuela no cuenta con red de gas toda vez que este producto ingreso por carro tanque.

4.2 Entrada de Bienes *(no aplica)*

5. RECOMENDACIONES (no aplica)

elson.palacios elson.palacios elson.palacios

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.

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_____

Subintendente ALEX STYWARK PEREA BEJARANO
Supervisor Contrato No. 50-1-30007-26
Correo electrónico: alex.perea1499@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3218900038

elson.palacios elson.palacios elson.palacios

elson.palacios

Banco AV Villas | Banco de Bogotá | Banco de Occidente | banco popular

550800006029
Escuela de Policía C.
Eugenio Restrepo

COMPROBANTE DE TRANSACCION

BanPopular 26/03/26 09:28:19
380 35895079 L1 NSP 398
RR201 RR201_RECAUDOS_NACIONALE
Nro Cuenta: ***6029
Nro Id Consignante: 54250609
Doc: 3800
VrEfect: $451,277.00
VrChqPop: $.00
VrChqCje: $.00
CantChqs: 0
VrTotal: $451,277.00
VrComis: $.00

Jacinta Palacios Romi
cc 54.250.609
313 5084321

Valor
$ 451.277

Verifique antes de retirarse de la ventanilla que la información impresa corresponde a la operación ordenada al Banco. Conserve este comprobante. Los cheques estarán sujetos a la cláusula de buen cobro Art. 882 y a verificación posterior. Si hubiere errores o faltantes, el Banco queda autorizado para hacer los ajustes en la respectiva cuenta.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

dispapeles 72438

BAVV:CLI-PR0-216-V1 BBOG: 2122141623 (DEP_FOR_008 V1 23/11/2015) BOCC: FTP-SER-025 BPOP: 1.10.3.89010

Scanned with CamScanner

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA DE YUTO
"MIGUEL ANTONIO CAICEDO MENA"
2760719775

Nro. GS-2026- -ESMAC-GUSAP – 29.25

Atrato Yuto, 20 abril de 2026

Señora
JACINTA PALACIOS TERAN
Arrendatario Cafetería
Chocó - Quibdó.

Asunto: solicitud pago servicio público energía.

En atención al contrato 50-1-10005-26 celebrado entre la Dirección de Educación Policial y la señora Jacinta Palacios Teran con NIT. 54.255.609 - 3, cuyo objeto es *ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 10,71 M2, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA DE YUTO MIGUEL ANTONIO CAICEDO MENA*, según lo expuesto me permito informar que, para el mes de **MARZO** del presente año, se deberá realizar el pago de los servicios públicos domiciliarios del espacio en mención, por concepto de **ENERGIA,** el valor de **$ 205.407.00,** según la lectura así:

Calculo para el consumo de energía mensual o proporcional según corresponda				
Soporte documental	**Periodo de cálculo de medida de consumo**	**Medida de KWH**	**Calculo KWH factura DISPAC**	**Costo total KWH promedio mes factura**
Calculo con base en el recibo de energía	Primer día del periodo 20/03/2026 Último día del periodo 20/04/2026	342	$ 622.23	$ 205.407.00
TOTALES		342	$ 622.23	$ 205.407.00

Se le recuerda a la señora arrendataria que el pago se debe realizar todos los meses a la cuenta corriente del *BANCO POPULAR No. 550-800-006038 – fondos especiales*, una vez realizada la consignación por el valor exacto el consumo relacionado de deberá enviar el soporte a la jefatura administrativa y al supervisor de contrato, con el fin de realizar el seguimiento de estos pagos.

Atentamente,

Subintendente **ALEX STYWARK PEREA BEJARANO**
Supervisor del contrato cafetería

Anexo(no):

Elaboró: SI. Alex Stiwar Perea bejarano
ESMAC / DIREC

Fecha de elaboración: 20/03/2026
Ubicación: D:\ESMAC – SEPRI\Documentación Saliente

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No 02642040

Nro. Cuenta / Obligación / Planilla Asistida	Cuenta Cte [X]	Cuenta Ahorro [ ]
580800006038		

Ciudad	Día	Mes	Año
Quibdó	21	04	2026

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador:

Nombre usuario del convenio: Jacinto Palacios

Nro. Ident: 54250607 — Teléfono:

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

RRDI RECAUDOS_NACIONALE
Nro Cuenta: ***6038
No Id Consignante: 54250607
Doc: 3820
Vr Efect: $205,407.00
Vr Chq Prop: $.00
Vr Chq Otros: $.00
Vr Total: $205,407.00
Comis: $.00

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

	Total Efectivo	$ 205.407
Cantidad ( )	Total Cheques	$ —
	Total Consignación	$ 205.407

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

Impreso por: depapeles S.A. NIT 860.028.580-2 72837

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

CLIENTE

elson.palacios
Scanned with CamScanner

GS-2026-001265-ESMAC

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
RECIBO PARA PAGO

soi

Bureau de Bogotá

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	54250609
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			JACINTA PALACIO TERAN
CIUDAD/MUNICIPIO:	QUIBDO	DEPARTAMENTO:	CHOCO
DIRECCIÓN:	CALL25 5-73	TELÉFONO:	6702669
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Expendio a la mesa de comidas
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	1113507279	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES		
PERÍODO COTIZACIÓN	MES:	marzo	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	marzo
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2026	SALUD:	AÑO:	2026

INFORMACIÓN FECHAS DE PAGO

FECHA LIMITE DE PAGO	DIAS DE MORA	VALOR DE LA MORA	VALOR POR PAGAR
2026/04/07	0	$ 0	$ 228.100
2026/04/08	1	$ 300	$ 228.400
2026/04/09	2	$ 400	$ 228.500
2026/04/10	3	$ 600	$ 228.700
2026/04/13	6	$ 1.000	$ 229.100
2026/04/14	7	$ 1.100	$ 229.200

NOVEDADES

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
X																

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
SALUD		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
9001562642	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 218.900
		SUBTOTAL:	1	$ 218.900
RIESGOS PROFESIONALES		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1	$ 9.200
		SUBTOTAL:	1	$ 9.200

TOTAL POR PAGAR: $ 228.100

2026/03/18 11:09 AM USUARIO: SOI - CC54250609 PÁGINA 1 DE 1

BIO IPS LABORAL
ESPECIALISTAS EN SALUD OCUPACIONAL

BIOLABORAL IPS
Especialista en Salud Ocupacional
NIT: 901436587-1
Dirección: Cra: 8 n° 30 - 31 B / Tomas Pérez
Tel: 671 1281 - Cel: 320 757 1256 / 320 757 1257
Correo: biolaboralips@gmail.com
Quibdó - Chocó



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 16.858

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
23 (DÍA)	02 (MES)	2026 (AÑO)	QUIBDÓ (CHOCÓ, COLOMBIA) (Ciudad)	EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL DE INGRESO

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

Nombre de la empresa	Empresa en misión
PARTICULARES CONTADO	PARTICULARES

CIIU (Actividad Económica) del empleador: SIN REGISTRAR

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

Apellidos y Nombres	Género	Edad	Documento de Identificación
PALACIOS TERAN JACINTA	FEMENINO	65 AÑOS 6 MESES 19 DÍAS	CC (Tipo) 54250609 (Número)

Cargo: REPRESENTANTE LEGAL DE PARTERA ASOREDIPARBAHIA

EPS	AFP	ARL
NO REFIERE	NO REFIERE	NO REFIERE

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL
SIN DEFECTO FÍSICO NI ENFERMEDAD QUE INTERFIERA SU CAPACIDAD LABORAL PARA LA LABOR ASIGNADA

Observaciones: *NO APLICA*

N/A — NO SE EVALUARON REQUISITOS DE SALUD (Alturas, Espacios Confinados, Manipular Alimentos)

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

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

EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL ✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
	PAUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL SVE OSTEOMUSCULAR	HÁBITOS SALUDABLES

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL

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 antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico		Aspirante o Trabajador
Firma: Sandra Yoladis Asprilla M. Medico Esp. Sst Ls: 2018600311-57 Resp. 1130636205	Código de Seguridad U781A1G16858	Firma: Jacinta Palacios Teran
Nombre: CC- 1130636205 - SANDRA YOLADIS ASPRILLA		Nombre: PALACIOS TERAN JACINTA
R. M.: 1130636205 L.S.O.: 2018600311157		CC: 54250609

Impreso el 23/02/2026 a las 01:48 p.m. Página 1 de 1 Software para el sector salud - www.biofile.com.co

elson.palacios elson.palacios elson.palacios

2822789177

Scanned with CamScanner

SOI

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

[illegible]

Planilla Pagada

SOI

Planilla Pagada

TOTAL PAGADO: $ 226.100

elson.palacios

Scanned with CamScanner