

Página 1 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U	
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA	

GS-2026

SUDIE JEFAD 11.1

2888807731

La Estrella, 12 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 50-1-10003-25**TIPO DE INFORME**PERIÓDICO ☒ O FINAL ☐**Periodo del informe de supervisión**

Desde	04/04/2026	Hasta	04/05/2026
-------	------------	-------	------------

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 u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2025-002404-ES CER del 31/03/2025, la señora teniente coronel KATHERINE ZAMUDIO RIOS, Directora ES CER, informa la designación como supervisor del contrato 50-1-10003-25 a la señora mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ, Comandante de Agrupación Policial ES CER,

La señora Mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ Comandante de Agrupación ES CER realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-10003-25 hasta el día 26/06/2025; teniendo en cuenta que mediante No. AE-2025-001019-ES CER del 26/06/2025 fue entregada la supervisión a la señora teniente KAREN ELIANA VALBUENA RODRIGUEZ Comandante de Agrupación (E) ES CER entrante, por excusa total.

La señora teniente KAREN ELIANA VALBUENA RODRIGUEZ realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-10003-25 hasta el día 12/07/2025; teniendo en cuenta que mediante No. AE-2025-001204-ES CER del 12/07/2025 fue entregada la supervisión a la señora capitán YULI PAULINA MARULANDA LEON comandante de Agrupación (E) ES CER entrante.

La señora capitán YULI PAULINA MARULANDA LEON realizó funciones de supervisor del contrato 50-1-10003-25 hasta el día 25/08/2025; teniendo en cuenta que mediante acta N° AE-2025-001525-ES CER del

Página 2 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA	
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

05/09/2025 fue entregada la supervisión a la señora mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ comandante de Agrupación titular.

La señora Mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ Comandante de Agrupación ESCER realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-10003-25 hasta el día 30/09/2025; teniendo en cuenta que mediante No. AE-2025-001703-ES CER del 30/09/2025 fue entregada la supervisión a la señora capitán REBECA LOZANO PITALUA Comandante de Agrupación (E) ESCER entrante, por vacaciones de la titular.

La señora capitán REBECA LOZANO PITALUA Comandante de Agrupación (E) realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-10003-25 hasta el día 15/10/2025; teniendo en cuenta que mediante acta No. AE-2025-001820-ES CER del 16/10/2025 fue entregada la supervisión a la señora Mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ Comandante de Agrupación ESCER titular.

La señora Mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ Comandante de Agrupación ESCER realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-10003-25 hasta el día 27/12/2025; teniendo en cuenta que mediante acta No. Acta No. AE-2025-002230-ES CER del 26/12/2025 fue entregada la supervisión a la señora teniente KAREN ELIANA VALBUENA RODRIGUEZ Comandante de Agrupación (E) ESCER entrante, por permiso navideño de la titular.

La señora teniente KAREN ELIANA VALBUENA RODRIGUEZ realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-10003-25 hasta el día 05/01/2026; teniendo en cuenta que mediante No. AE-2026-000050-ES CER del 06/01/2026, fue entregada la supervisión a la señora Mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ Comandante de Agrupación ESCER titular.

La señora Mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ Comandante de Agrupación ESCER realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-10003-25 hasta el día 31/03/2026; teniendo en cuenta que mediante acta No. Acta No. AE-2025-000596-ES CER del 31/03/2026 fue entregada la supervisión a la señora capitán SHARON JHOANA GÓMEZ IPIA Comandante de Agrupación (E) ESCER entrante, por vacaciones de la titular.

La señora capitán SHARON JHOANA GÓMEZ IPIA realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-10003-25 hasta el día 03/04/2026; teniendo en cuenta que mediante No. AE-2026-000645-ES CER del 03/04/2026, fue entregada la supervisión a la señora teniente JESSICA GIOVANA SEPULVEDA AYALA Comandante de Agrupación ESCER (entrante) por permiso de semana santa de la comandante (e).

La señora teniente JESSICA GIOVANA SEPULVEDA AYALA realizó funciones de la supervisión del contrato 50-1-10003-25 hasta el día 05/04/2026; teniendo en cuenta que mediante No. AE-2026-000671-ES CER del 06/04/2026, fue entregada la supervisión a la señora capitán YULI PAULINA MARULANDA LEÓN Comandante de Agrupación ESCER (e).

La señora capitán YULI PAULINA MARULANDA LEON realizó funciones de supervisor del contrato 50-1-10003-25 hasta el día 30/04/2026; teniendo en cuenta que mediante acta N° Acta No. AE-2026-000823-ES CER del 01/05/2026 fue entregada la supervisión a la señora mayor ANGI LISED LOZANO DIAZ comandante de Agrupación titular.

- Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual
- No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 12

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

Página 3 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA	
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/04/2025 y el 04/05/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-003407-ES CER del 14/05/2025.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/05/2025 y el 04/06/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-004119-ES CER del 10/06/2025.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/06/2025 y el 04/07/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-004893-ES CER del 10/07/2025.
4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/07/2025 y el 04/08/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-005924-ES CER del 10/07/2025.
5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/08/2025 y el 04/09/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-006944-ES CER del 10/08/2025.
6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/09/2025 y el 04/10/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-007996-ES CER del 08/10/2025.
7. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/10/2025 y el 04/11/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-008984-ES CER del 08/11/2025.
8. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/11/2025 y el 04/12/2025, presentado mediante comunicación oficial GS-2025-009911-ES CER del 06/12/2025.
9. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/12/2025 y el 04/01/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-000222-ES CER del 09/01/2026.
10. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/01/2025 y el 04/02/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-0001033-ES CER del 06/02/2026.
11. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/02/2025 y el 04/03/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-0001982-ES CER del 09/03/2026.
12. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/03/2025 y el 04/04/2026, presentado mediante comunicación oficial GS-2026-002821-ES CER del 09/04/2026.

Información del contrato

CONTRATO	50-1-10003-25
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO", NIT: 800.141.259-7
REPRESENTANT E LEGAL Y/O DELEGADO	Teniente coronel KATHERINE ESPERANZA ZAMUDIO RÍOS
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	20.384.751 expedida en Choachí-Cundinamarca
CARGO	Directora Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo".
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución 1172 del 10 de abril de 2024, de la Dirección General de la Policía Nacional de Colombia.

Página 4 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL																																	
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA																																			
Fecha: 12-03-2021																																				
Versión: 5																																				
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No 000011 del 02 de enero de 2025 y No 00364 del 12 de febrero de 2025 de la Dirección General Policía Nacional																																			
ARRENDATARIO	NOMBRE: GOURMET'S GROUP S.A.S NIT: 900.789.098-2 REPRESENTANTE LEGAL: MARIO JAVIER DURÁN GONZALEZ CEDULA: 93.413.784 expedida en Ibagué - Tolima. CIUDAD NOTIFICACIÓN: de Bogotá D.C. DIRECCIÓN: carrera 66 B # 42-78 TELÉFONO: 3168805546, 6017005295 E-MAIL: gourmetsgroup@gmail.com																																			
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de contratación directa PN ESCER CD 003 2025																																			
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato estará a cargo del comandante de agrupación de la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo" o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe la ordenadora del gasto, para lo cual no será necesario modificar el contrato, quien verificará la ejecución y el cumplimiento del objeto del presente contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto, el supervisor estará sujeto a lo dispuesto en el numeral 1º del artículo 26 de la ley 80 del 1993, los artículos 83 y 84 de la ley 1474 del 2011, la resolución 00090 del 2018 y demás normas que regulen la materia.																																			
CLAUSULA PRIMERA OBJETO	"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA."																																			
CLAUSULA SEGUNDA VALOR	El valor estimado del canon de la prórroga de arrendamiento mensual es de SEIS MILLONES SIETE MIL SETECIENTOS DIECISIETE PESOS CON CUARENTA Y CINCO CENTAVOS (\$6.007.717,45) moneda legal colombiana, no incluye IVA, distribuidos así: <table border="1" data-bbox="414 1205 1412 1624"> <thead> <tr> <th>ITEM Y/O COTE</th> <th>RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL</th> <th>UNIDAD</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>RECURSO</th> <th>CANT.</th> <th>VALOR UNITARIO ESTIMADO</th> <th>VALOR TOTAL ESTIMADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>No aplica</td> <td>ES CER</td> <td>ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA</td> <td>No aplica</td> <td>12 meses</td> <td>5.718.191,57</td> <td>68.594.200,04</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>No aplica</td> <td>ES CER</td> <td>ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA</td> <td>No aplica</td> <td>4 meses</td> <td>6.007.717,45</td> <td>24.030.869,80</td> </tr> <tr> <td colspan="7">VALOR TOTAL ESTIMADO</td> <td>92.625.069,84</td> </tr> </tbody> </table> Nota: Se prorrogó por cuatro (4) meses la adición del contrato, incluyendo el ítem 2 del cuadro anterior. En consecuencia, a partir del 03 de abril de 2026 se incrementa el valor del canon de arrendamiento conforme al Índice de Precios al Consumidor (IPC), correspondiente al 5,10 %. De esta manera, el canon de arrendamiento mensual queda fijado en seis millones siete mil setecientos diecisiete pesos con cuarenta y cinco centavos (\$6.007.717,45).				ITEM Y/O COTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO	1	No aplica	ES CER	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	No aplica	12 meses	5.718.191,57	68.594.200,04	2	No aplica	ES CER	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	No aplica	4 meses	6.007.717,45	24.030.869,80	VALOR TOTAL ESTIMADO							92.625.069,84
ITEM Y/O COTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO																													
1	No aplica	ES CER	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	No aplica	12 meses	5.718.191,57	68.594.200,04																													
2	No aplica	ES CER	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	No aplica	4 meses	6.007.717,45	24.030.869,80																													
VALOR TOTAL ESTIMADO							92.625.069,84																													

Página 5 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
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. 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 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 es particular, por ende, el contratista deberá asumir el costo del 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		

Página 6 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL												
Código: 2BS-FR-0019															
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA														
Versión: 5															
correspondiente al arrendatario por concepto de servicios públicos, la cual deberá cancelar en la cuenta bancaria que determine la entidad.															
El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo" el valor del canon de arrendamiento de SEIS MILLONES SIETE MIL SETECIENTOS DIECISIETE PESOS CON CUARENTA Y CINCO CENTAVOS (\$6.007.717,45), 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: <table border="1"> <thead> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>CANTIDAD DE MESES</th> <th>VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO</th> <th>CUENTA BANCARIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA (577-51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA</td> <td>12</td> <td>6.007.717,45</td> <td>BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029</td> </tr> </tbody> </table> 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 estos, 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. <table border="1"> <thead> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>CUENTA BANCARIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS</td> <td>BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029</td> </tr> </tbody> </table> 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" y al supervisor del contrato.				DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	CUENTA BANCARIA	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA (577-51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	12	6.007.717,45	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029	DESCRIPCIÓN	CUENTA BANCARIA	PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	CUENTA BANCARIA												
ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA (577-51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	12	6.007.717,45	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029												
DESCRIPCIÓN	CUENTA BANCARIA														
PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029														

**CLAUSULA
TERCERA
FORMA DE PAGO**

Página 7 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
	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 es particular, por ende, el contratista deberá asumir el costo del mismo.	
CLAUSULA CUARTA - FORMA Y PLAZO DE EJECUCIÓN	FORMA DE EJECUCIÓN: el objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de tracto sucesivo, previa coordinación con el supervisor del contrato. PLAZO DE EJECUCIÓN: 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 (577,51 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 hall de circulación y plaza de armas central. POR EL SUR: con muro que separa el área de cocina y patio interno del restaurante, con zona de dura del acceso principal a la Escuela de Policía; POR EL ORIENTE: con muro que separa esta área de oficinas varias POR EL OCCIDENTE: con muro que separa esta área de la unidad sanitaria.	
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) Mediante comunicación oficial GS-2026-002583-ES CER del 31/03/2026 se informó el cambio de cuenta para el recaudo de los servicios públicos al contratista.
- 4) Se verificó con la consignación aportada la cancelación del servicio de energía.
- 5) Mediante comunicación oficial GS-2026-003439-ES CER del 03/05/2026 se solicitó el pago del servicio público de energía por \$651.772,00
- 6) Una vez recibida la minuta de alimentación, fue enviada verificada para ser socializada en comité de alimentos.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) ...	SI	Se evidencia en la planilla 9504506279 con fecha de

Página 8 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
		pago 08/05/2026, del periodo Pensión abril y Salud mayo.

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1). Cumplir con el objeto contractual.	SI	El contratista viene cumpliendo con el objeto contractual
2). Cumplir con las especificaciones técnicas	SI	El contratista cumple con las especificaciones técnicas.
3). Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas		El contratista para el presente periodo ha obrado con lealtad y buena fe en las etapas contractuales.
4). Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	El contratista ha cumplido con su obligación.
5). Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	SI	Se evidencia en la planilla 9504506279 con fecha de con fecha de pago 08/05/2026, del periodo Pensión abril y Salud mayo.
6). Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la Policía ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO" o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	El contratista hizo llegar la póliza a la oficina de contratos
7). Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida, que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	El contratista ha cumplido con su obligación.
8). No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", de la Policía Nacional y a las	SI	No se ha presentado ningún evento.

Página 9 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias			
9). Restituir a LA POLICÍA NACIONAL, Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo" los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado	SI	Se hace entrega del espacio físico mediante acta	
10). Cumplir con el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes	SI	Se evidencia recibo de consignación N°3888818 de fecha 01/04/2026 por valor de \$ 6.007.717,45	
11). Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	El contratista ha cumplido	
12). Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto		El contratista ha cumplido con las exigencias técnicas.	
13). El arrendatario se compromete a utilizar el espacio solo para la prestación del servicio de restaurante.	SI	El contratista ha utilizado el espacio sólo para la prestación del servicio de alimentación como se evidencia en las diferentes revistas realizadas por la supervisora.	
14). El oferente se compromete a ofrecer servicios de alta calidad. Igualmente, debe permitir que el arrendador realice los respectivos estudios de seguridad al personal que atenderá los servicios que se presten en el inmueble.	SI	El contratista ha cumplido.	
15). El horario para la prestación de servicios será jornada continua de lunes a domingo de 04:00 a 22:00	SI	El contratista da cumplimiento a esta obligación.	
16). El costo de estos servicios de alimentación no puede sobrepasar o ser superiores a la partida diaria de alimentación del personal, la cual es fijada por el Ministerio de Defensa Nacional en cada vigencia fiscal, estando actualmente Resolución 0958 del 26/03/2024 "...por la cual se fija el monto de la partida de alimentación para el personal de soldados infantes de marina, agentes y auxiliares de policía, alfares, guardiamarinas pilotines y cadetes de las escuelas de formación de oficiales de la fuerza pública, alumnos de las escuelas de suboficiales de las fuerzas militares, estudiantes para patrullero de policía, alumnos de las escuelas de formación del nivel ejecutivo de la policía Nacional y oficiales..." esta corresponde a \$ 18.240 para los alumnos de las Escuelas de Formación del Nivel Ejecutivo de la Policía, y para los Auxiliares de Policía, el anterior valor se modificará una vez el Ministerio de Defensa Nacional expida el acto administrativo de cada vigencia.	SI	No se requiere, teniendo en cuenta que el valor de la partida de alimentación del personal de estudiantes se encuentra reglamentado mediante Resolución 001786 del 03/03/2026.	

Página 10 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar al grupo de contratos y de acuerdo al objeto del contrato. Quando se vaya a suspender la venta de un servicio el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito al supervisor del contrato quien determinara la viabilidad a mencionada solicitud. Nota 2: el aumento de los precios de los servicios será de acuerdo a las respectivas alzas en los precios de mercado, los cuales se realizarán mediante solicitud por parte del arrendatario al supervisor del contrato con precios del común y verificado y aprobados por el supervisor.			
17) ATENCIÓN AL CLIENTE Como quiera que se trata de un servicio abierto al público el arrendatario deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servicio entre otros aspectos, disponiendo además de un <u>buzón de sugerencias</u> que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por la oficina de Bienestar Universitario, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.			SI El contratista da cumplimiento a esta obligación, se instaló código QR.
18). El oferente se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional – 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 el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será responsabilidad exclusiva del			SI El contratista ha cumplido.

Página 11 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U		
Fecha: 12-03-2021	ORDENES DE COMPRA		
Versión: 5			
arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios.			
19). CAPACIDAD OPERATIVA			
El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal, certificará que cuenta con la solvencia financiera, capacidad logística necesaria (equipos, mobiliario, enseres e insumos) y de recurso humano, para garantizar en el espacio arrendado la prestación de los servicios ofrecidos, en especial debe contar con la disponibilidad permanente mil (1000) menajes (plato hondo, plato pando, pocillos, cubiertos), en caso de ser requerida mayor capacidad operativa por necesidades del servicio, el arrendatario garantizará la capacidad de aumentar dicha capacidad. Con el fin de prestar el servicio de forma eficiente. Así mismo, contará con la capacidad operativa en un término no mayor a 48 horas de solucionar los inconvenientes o fallas que se presenten en los equipos o plataformas que soporten los servicios ofrecidos. Por último, deberá presentar certificación del representante legal, contador o revisor fiscal, donde manifieste que cuenta con la capacidad financiera para la prestación del servicio de restaurante para una población de 1070 personas entre estudiantes y auxiliares de policía, por el término de dos meses con base a la partida diaria de alimentación de este personal, la cual es fijada por el Ministerio de Defensa Nacional en cada vigencia fiscal.		SI	El contratista ha utilizado el espacio sólo para la prestación del servicio de alimentación como se evidencia en las diferentes revistas realizadas por la supervisora. Los demás documentos soportes reposan en la carpeta del proceso.
20). 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, 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		SI	Esta información reposa en la carpeta del proceso.

Página 12 de 33	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																					
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 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.																					
21). EXPERIENCIA DEL PERSONAL Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, tiene como finalidad la prestación del servicio de restaurante el cual consiste en la preparación y suministro de alimentación, es necesario que el futuro contratista cuente como mínimo con el siguiente personal durante la ejecución del contrato así:		SI	Se evidencia en la carpeta del contrato las hojas de vida de 13 trabajadores, estudio de seguridad y de confiabilidad solicitado mediante Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2025-003402-ES-CER																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD</th> <th>CARGO A DESEMPEÑAR</th> <th>EXPERIENCIA ACADÉMICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Administrador</td> <td>Administrador de empresas y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Asesor nutricional</td> <td>Ingeniero de alimentos: mínimo un (01) ingeniero de alimentos con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Chef</td> <td>Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir del acta de grado y/o diploma.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Auxiliares de cocina</td> <td>mínimo de un (01) año de experiencia como auxiliar de cocina, el cual será avalado mediante certificado firmado por el jefe directo</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Atención al cliente</td> <td>Experiencia específica en atención al cliente, mínima un (01) año.</td> </tr> </tbody> </table>				CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ACADÉMICA	1	Administrador	Administrador de empresas y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.	1	Asesor nutricional	Ingeniero de alimentos: mínimo un (01) ingeniero de alimentos con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.	1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir del acta de grado y/o diploma.	4	Auxiliares de cocina	mínimo de un (01) año de experiencia como auxiliar de cocina, el cual será avalado mediante certificado firmado por el jefe directo	4	Atención al cliente	Experiencia específica en atención al cliente, mínima un (01) año.
CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ACADÉMICA																			
1	Administrador	Administrador de empresas y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.																			
1	Asesor nutricional	Ingeniero de alimentos: mínimo un (01) ingeniero de alimentos con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.																			
1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir del acta de grado y/o diploma.																			
4	Auxiliares de cocina	mínimo de un (01) año de experiencia como auxiliar de cocina, el cual será avalado mediante certificado firmado por el jefe directo																			
4	Atención al cliente	Experiencia específica en atención al cliente, mínima un (01) año.																			

Página 13 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA		
Versión: 5			
Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el contratista deberá hacerle entrega al supervisor del contrato, dentro de los 03 días hábiles siguientes a la firma del contrato, la siguiente documentación del personal: Hoja de vida debidamente firmada Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF) y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleará desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados. • Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. • Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) • Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B. • Contrato de trabajo. • En el evento que se cambie el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad. Nota: la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) realizará estudio de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo y al personal ofrecido para atender al personal policial, en cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON - DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD. Nota: el oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más trabajadores para prestar el debido servicio.			
22). El oferente debe mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del		SI	El contratista ha cumplido con este requisito como se evidencia en las revistas efectuadas.

Página 14 de 33	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			
alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.			
23) El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.	SI	El contratista tiene establecido dos (2) turnos para la prestación del servicio con el fin de garantizarlo durante el horario establecido	
24). Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	SI	Se evidencia en la planilla 9504506279 con fecha de pago 08/05/2026, del periodo Pensión abril y Salud mayo., del periodo Pensión marzo y Salud abril.	
25). El contratista deberá presentar dentro de los cinco días de suscrito el contrato los certificados de idoneidad, exámenes de KOH (examen para diagnosticar hongos o infecciones en la piel) de uñas y garganta, examen médico general, y certificación de asistencia al curso de bioseguridad con una intensidad no menor de 40 horas, Certificado de Funcionamiento expedido por la Secretaría de Salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	El contratista presenta exámenes médicos que reposan en carpeta digital y/o física.	
26). El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (delantal, tapabocas, gorro y zapatos cerrados), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).	SI	El contratista ha cumplido con este requisito como se evidencia en las revistas efectuadas.	
27). El arrendatario (persona natural) deberá efectuar las cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para este efecto, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario	SI	Se evidencia en la planilla 9504506279 con fecha de pago 08/05/2026, del periodo Pensión abril y Salud mayo., del periodo Pensión marzo y Salud abril.	
28). MENU Y GRAMAJE: el oferente y futuro contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía) la cual debe estar acorde a las	SI	El contratista ha cumplido con este requisito como se evidencia en las revistas efectuadas, así mismo se verifica en comité de alimentos.	

Página 15 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato, con base al presupuesto de la partida alimentaria establecida en la resolución.			
29). COMIDA ESPECIAL: El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional.			Si El contratista ha cumplido con este requisito, aporta certificado menú especial de abril
30). El contratista se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.			Si El contratista ha cumplido con este requisito como se evidencia en las revistas efectuadas
31). El proponente se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.			Si El contratista ha cumplido con este requisito como se evidencia en las revistas efectuadas
32). MATERIAS PRIMAS - Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. - El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. - Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria para evitar descomposición. - Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). - Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. - Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). - Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de			Si El contratista ha cumplido con este requisito como se evidencia en las revistas efectuadas, así como la inspección de seguridad realizada por el responsable de SGSST de la unidad.

Página 16 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA		
Versión: 5			
alíen en forma que encubra Características de anomalía o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.			
33). TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente		SI	No aplica, durante el presente periodo no se presentó transporte ni distribución fuera de las instalaciones del restaurante.

Página 17 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite transportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.			
34). CONTRAMUESTRAS: el oferente y futuro contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. NOTA: si el resultado de las contramuestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud.			N/A El arrendatario cumple con este requerimiento.
35). CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS. Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.			SI El arrendatario cumple con este requerimiento, como se evidencia en las revistas al lugar
36). El oferente deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.			SI El arrendatario cumple con este requerimiento, como se evidencia en las revistas al lugar.

Página 18 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLI O	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO:		
37). El oferente y futuro contratista deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014, Resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	Hasta el momento no se han presentado situaciones que afecten las condiciones higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos.
38). El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento, como se evidencia en las revistas al lugar
39). El oferente deberá mantener la despensa y refrigeradores aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento, como se evidencia en las revistas al lugar
40). El oferente deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento.
41). El oferente se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento, como se evidencia en las revistas al lugar

Página 19 de 33		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U		
Versión: 5		ÓRDENES DE COMPRA		
42). El oferente se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.		SI	El arrendatario cumple con este requerimiento, se anexa certificado de fumigación Nro 4041 y 4042 del 09 y 23/04/2026, de la empresa controlamos S.A.S	
43). El oferente deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.		SI	El arrendatario cumple con este requerimiento	
44). En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes a la cocina, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.		SI	El arrendatario cumple con este requerimiento.	
45). El oferente deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 mes después de suscrito el contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos del sistema de gestión ambiental		SI	El arrendatario cumple con este requerimiento, cuenta con las trampas de grasa.	
46). El oferente deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periodicidad mensual a las trampas de grasas.		SI	El arrendatario cumple con este requerimiento, de acuerdo al certificado de mantenimiento de trampa de grasas de la empresa servisépticos S.A.S NIT 900.429897-7, de fecha 10/04/2026.	
47). El oferente 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 este requerimiento, de acuerdo a inspección de seguridad realizada por el responsable SGSST de la unidad.	
48). EQUIPOS Y UTENSILIOS: todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, cubiertos, etc. para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata.		SI	El arrendatario cumple con este requerimiento.	

Página 20 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICIA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: -Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. -Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos			
ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo, verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.			
49). 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 vajillas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja.		Si	El arrendatario cumple con este requerimiento.

Página 21 de 33	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			
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.			
50). Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento.	
51). Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento.	
52). El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo de los elementos, del equipamiento y la reposición del equipo si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, sin costo alguno para la Institución.	SI	Las instalaciones cumplen con este requerimiento	
53). El oferente se compromete a devolver el inmueble en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	El contratista cumple con estas obligaciones	
54). SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El oferente y futuro contratista 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	SI	El arrendatario cumple con este requerimiento, de acuerdo a inspección de seguridad realizada por el responsable SGSST de la unidad.	

Página 22 de 33	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			
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.			
55). Así mismo a Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, 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 SGSST de la unidad.
56). Cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental estipuladas en el Manual del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional (Resolución No 03924 del 24/06/2016).		SI	Se anexa certificado de transformación y aprovechamiento de residuos orgánicos, así mismo certificado de recolección y aprovechamiento del aceite vegetal usado del mes de abril
57). En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud.		SI	En la fecha 06/06/2025 se realizó la visita de inspección sanitaria con enfoque en riesgos para establecimientos

Página 23 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U		
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA		
			de preparación de alimentos, dando concepto favorable
58). El oferente no deberá estar reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales "RUIA", deberán anexar certificado o reporte donde conste que no se encuentra reportado como infractor. La Policía Nacional se reserva el derecho a verificar esta información.		SI	Se encuentra en la carpeta del proceso.
59). El oferente se compromete al cumplimiento de GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS Resolución Nro. 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.		SI	Se anexa certificado de transformación y aprovechamiento de residuos orgánicos del mes de abril.
60). El contratista debe mantener en impecable estado de aseo el sitio objeto del contrato, manteniendo un óptimo nivel de las condiciones de salubridad en lo que respecta a higiene y normas sanitarias. Así mismo, debe instalar un punto ecológico, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema gestión ambiental implementado. Por último, debe dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad para la prevención de transmisión de COVID-19 establecido por el Gobierno Nacional entre ellos los siguientes:			
✓ Instalar dispensadores de gel antibacterial y alcohol de fácil acceso para los clientes. ✓ Garantizar la limpieza y desinfección de la superficie de los equipos y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por los clientes, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos mínimo dos veces al día. ✓ Señalización de utilización de los elementos de bioseguridad (utilización y tapabocas, distancia mínima, lavado de manos entre otros) de acuerdo a los establecido por el Ministerio de Salud y Protección Civil. ✓ Cumplir con los protocolos de bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social o las demás disposiciones que lo modifique, aclare o sustituya. ✓ El oferente deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en la Resolución 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.		SI	El contratista cumple con estas obligaciones

Página 24 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE	
Código: 2BS-FR-0019	CONTRATOS	
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U	
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA	
 POLICIA NACIONAL		
Lo anterior con el fin de evitar foco de transmisión del virus COVID-19.		
61). El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas. <i>"Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".</i> Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domésticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible <i>"Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones"</i>. El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas). Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia <i>"por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San</i>	SI	Se anexa certificado de manifiesta de recolección de residuos de grasa del 17/04/2026 igualmente el certificado de transformación y aprovechamiento de residuos orgánicos del mes de marzo y certificado de aprovechamiento de aceite vegetal usado para la producción de biodiesel 2G con Nro. 212733 del 05/05/2026.

Página 25 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA		
Versión: 5			
Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. ✓ Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente. • El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones". • El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en			

Página 26 de 33	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			
filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC. - El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones" - El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" - De conformidad con lo dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. - El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas			

Página 27 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS Y		
Versión: 5	ÓRDENES DE COMPRA		
de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ. - Dentro del mes siguiente al inicio del contrato, el arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario. - El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. - El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas). - El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. - El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: ✓ Identidad del producto ✓ Información sobre componentes			

Página 28 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
✓ Identificación de peligros ✓ Primeros auxilios ✓ Inflamabilidad y explosión ✓ Medidas en caso de derrames o escapes ✓ Manipulación y almacenamiento ✓ Control de exposición / protección personal ✓ Propiedades físicas y químicas ✓ Estabilidad y reactividad ✓ Información toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideraciones relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".		

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

En la supervisión del presente contrato 50-1-10003-25 no se han presentado novedades, situaciones anormales o de relevancia durante el periodo del presente informe.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (365) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (121) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

La primera prórroga inicia el

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 seis millones siete mil setecientos diecisiete pesos con cuarenta y cinco centavos (\$6.007.717,45), moneda corriente excluido IVA, en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única de la prórroga por 4 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:

Página 29 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			

"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:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato	\$ 68.594.300,04	100%
Valor total de las entregas	\$ 68.594.300,04	100%
Valor total facturado	\$ 68.594.300,04	100%

Página 30 de 33	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Valor facturado pendiente de pago	0	0
Valor pagado	\$ 68.594.300,04	100%
Valor pendiente de entrega	0	0

NOTA: El cuadro A, hace referencia al pago del arrendatario al valor acordado según el contrato No. 50-1-10003-25, lo anterior por un espacio físico.

b. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato	\$ 24.030.869,80	100%
Valor total de las entregas	\$ 12.015.434,9	50%
Valor total facturado	\$ 12.015.434,9	50%
Valor facturado pendiente de pago	\$ 12.015.434,9	50%
Valor pagado	\$ 12.015.434,9	50%
Valor pendiente de entrega	\$ 12.015.434,9	50%

NOTA: El cuadro b, hace referencia al pago del arrendatario al valor acordado según el contrato No. 50-1-10003-25 en la prórroga de 04 meses, lo anterior por un espacio físico.

c. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado							
No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

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

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

ITEM	No COMPROBANTE	FECHA	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	3360586	04/04/2025	\$5.716.191,67	03/04/2025 al 03/05/2025
02	3390609	02/05/2025	\$5.716.191,67	03/05/2025 al 03/06/2025
03	3432384	05/06/2025	\$5.716.191,67	03/06/2025 al 03/07/2025
04	3557904	04/07/2025	\$5.716.191,67	03/07/2025 al 03/08/2025
05	3478012	05/08/2025	\$5.716.191,67	03/08/2025 al 03/09/2025
06	34612219	05/09/2025	\$5.716.191,67	03/09/2025 al 03/10/2025
07	3478009	02/10/2025	\$5.716.191,67	03/10/2025 al 03/11/2025
08	35647716	04/11/2025	\$5.716.191,67	03/11/2025 al 03/12/2025
09	3774074	05/12/2025	\$5.716.191,67	03/12/2025 al 03/01/2026
10	3546203	05/01/2026	\$5.716.191,67	03/01/2026 al 03/02/2026
11	3546210	03/02/2026	\$5.716.191,67	03/02/2026 al 03/03/2026
12	3637663	05/03/2026	\$5.716.191,67	03/02/2026 al 03/04/2026
13	3888818 3945373	01/04/2026 09/04/2026	\$5.716.191,67 \$291.525,78	03/04/2026 al 03/05/2026

Página 31 de 33		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS			 POLICIA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019					
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA			
Versión: 5					
14	03888932	07/05/2026	\$6.007.717,45	03/05/2026 al 03/06/2026	
VALOR			\$ 80.609.734,94		

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR CONSUMO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	3432382	06/05/2025	\$795.782	03/04/2025 al 30/04/2025
02	3432387	06/06/2025	\$746.293	01/05/2025 al 31/05/2025
03	3557905	07/07/2025	\$875.258	01/06/2025 al 30/06/2025
04	3478013	05/08/2025	\$797.444	01/07/2025 al 31/07/2025
05	3478008	07/10/2025	\$729.329	01/09/2025 al 30/09/2025
06	3564717	05/11/2025	\$831.349	01/10/2025 al 30/10/2025
07	3774073	05/12/2025	\$587.815	01/11/2025 al 30/11/2025
08	3546201	05/01/2026	\$770.771	01/12/2025 al 31/12/2025
09	3725089	03/02/2026	\$619.967	01/01/2026 al 31/01/2026
10	3637664	05/03/2026	\$732.806	01/02/2026 al 28/02/2026
11	3888820	08/04/2026	\$663.451	01/03/2026 al 31/03/2026
12	03888822	05/05/2026	\$651.772	01/04/2026 al 31/04/2026
VALOR			\$7.405.780	

PAGO SERVICIO PÚBLICO (GAS NATURAL)

ÍTEM	COMUNICACIÓN SOLICITUD DE PAGO Y NOTIFICACIÓN	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR CONSUMO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	GS-2025-003415-ES CER	107418819864	15/05/2025	\$1.828.915	18/03/2025 al 15/04/2025
02	GS-2025-004288-ES CER	108065346992	09/06/2025	\$4.758.070	15/04/2025 al 16/05/2025
03	GS-2025-005911-ES CER	108584343015	05/08/2025	\$5.641.942	16/05/2025 al 17/06/2025
04	GS-2025-006674-ES CER	109114797969	11/08/2025	\$5.364.260	17/06/2025 AL 17/07/2025
05	Se realizo la solicitud GS-2025 ARLOF-GRUFI, de manera fisica el 20 de septiembre del 2025	109638768765	18/09/2025	\$5.123.026	17/07/2025 al 16/08/2025
06	GS-2025-008426-ES CER	1835684012	07/10/2025	\$4.341.299	16/08/2025 al 17/09/2025
07	GS-2025-009072-ES CER	110672400040	13/11/2025	\$4.544.538	17/09/2025 al 18/10/2025
08	Se realizo la solicitud, de manera fisica el 15/12/2025	111172891895	16/12/2025	\$4.844.404	18/10/2025 al 18/11/2025
09	GS-2026-001018-ES CER	111658385505	16/01/2026	\$4.089.129	18/11/2025 al 18/12/2025
10	GS-2026-001144-ES CER	11213664476	11/02/2026	\$3.006.942	18/12/2025 al 19/01/2026

Página 32 de 33		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					
11	GS-2026-002094-ESCER	1131286442	11/03/2026	\$4.052.247	19/01/2026 al 17/02/2026
12	GS-2026-002955-ESCER	113135956423	13/04/2026	\$3.861.488	17/02/2026 al 18/03/2026
VALOR				\$47.404.013	

Nota: La Escuela cuenta con una concesión de agua de Corantioquia que incluye una planta de tratamiento de agua potable y una planta de tratamiento de aguas residuales. Esto permite la purificación y reutilización del agua, sin tener la necesidad de depender de servicios externos de acueducto y alcantarillado, por lo cual no se genera factura de cobro.

Igualmente, el restaurante cuenta con una red propia de gas con Empresas Públicas de Medellín – EPM, por lo que el contratista realiza los pagos directamente a la empresa prestadora del servicio.

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.

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	SI <u>X</u>	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

mayor **ANGI LISED LOZANO DIAZ**

Comandante de Agrupación ESCER

Supervisora Contrato No. 50-1-10003-25

Correo electrónico: angi.lozano@correo.policia.gov.co

No Celular: 3113706373

Anexo:

- Consignación servicio energía (Comprobante No. 03888822 del 05/05/2026)
- Consignación canon de arrendamiento (Comprobante N° 03888932 del 07/05/2026)
- Comprobante de pago servicio público gas (comprobante N° 113135956423 del 13/04/2026)
- Solicitud pago servicios públicos abril GS-2026-003439-ESCER del 03/05/2026

Página 33 de 33	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		

- Solicitud pago gas GS-2026-002955-ES CER del 16/04/2026
- Planilla de pago seguridad social 9504506279
- Certificado de pago de seguridad social y aportes legales artículo 50 ley 789 de fecha 08/05/2026
- Certificado de fumigación empresa controlamos S.A.S Nro 4041 y 4042 del 09 y 24/04/2026
- Certificado mantenimiento trampa grasas empresa servisépticos del 10/04/2026
- Certificado de recolección de residuos orgánicos del mes de abril
- Certificado de transformación y aprovechamiento de residuos orgánicos del mes de abril
- Certificado de recolección de aceite vegetal usado Nro 380857 del 17/04 /2026
- Certificado de aprovechamiento aceite vegetal usado para la producción de biodiesel 2G del 05/05/2026
- Certificado del menú especial del 16/04/2026
- Minuta de alimentación

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 03888822

Nro. Cuenta/Obligación/Planilla Asistida: Cuenta Cte ☒ Cuenta Ahorro ☐

Código	Día	Mes	Año	Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
550900006	05	05	2026	Unimel's Group

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

Ref. 1				
Ref. 2				

Nombre Usuario del convenio: Unimel's Group

Nro. Identificación: 34558542 Teléfono: 3217341332

Diligenciar sólo para pagos de P.L.A. asistida

NIT/C.C. del aportante	Año	Mes

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor \$
1	262193854	651,772
2		

Cantidad	Total Cheques	Total Efectivo	Total Consignación
1	\$ 651,772	\$ 651,772	\$ 651,772
2			

Resumen:

U. Efecti: \$ 651,772.00

U. Cheq: \$ 651,772.00

U. Total: \$ 651,772.00

U. Consig: \$ 0.00

Doc: 3820

No Id Consignante: 9007890982

Cuenta: ****6038

Nrm: RR201 RR201 RECAUDOS NACIONAL

193 1214744510 LI NSP 493

05/05/2026 12:05:27

CLIENTE -

ESPACIO PARA SELLO

[illegible]

- CLIENTE

Comprobante de pago recaudo en línea



Estado de la Transacción:

FINALIZADA

NIT EPM:

8909049961

Fecha:

13/04/2026 14:19:51

Razón social:

Empresas Públicas de Medellín E.S.P

Número de aprobación (CUS):

219640978

Banco:

BANCOLOMBIA

Valor pagado:

\$ 3.861.488

PAGADO

Tus facturas pagadas son:

Referente de pago	Contrato	Tipo de factura	Número de factura	Valor de la factura
113135956423	11158835	Pago EPM - Servicios públicos domiciliarios	1503394286	\$ 3.861.488

Líneas de
contactoMedellín y Valle de Aburrá
(604)44 44 115Línea nacional gratuita
01 8000 415 115Oficina principal: Edificio EPM
Carrera 58 # 42-125 Medellín, Colombia
Lunes a viernes 7:30 a.m. a 4:30 p.m. Jornada ordinaria



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

POLICIA NACIONAL

ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO

JEFATURA ADMINISTRATIVA

2766045328

No. GS-2026-

-ESCKER

La Estrella, 03 mayo de 2026

Señores

Gourmet's Group S.A.S

Arrendatario Restaurante ESCER

La Estrella, Antioquia

Asunto: solicitud pago servicios públicos restaurante

En atención al contrato 50-1-10003-25, celebrado entre la Escuela de Policial Carlos Eugenio Restrepo con la Empresa Gourmets Group S.A.S, cuyo objeto es el "Arrendamiento de un local con un espacio de 570 metros cuadrados (m2) en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, destinado a la prestación del servicio de restaurante para estudiantes y auxiliares de policía"; según lo expuesto me permito informar que para el mes de abril del presente año, se deberá realizar el pago de los servicios públicos domiciliarios del espacio en mención, por concepto de (Energía) el valor de **\$ 651.772,00** (Seiscientos cincuenta y un mil setecientos setenta y dos mil pesos con cero centavos M/L) según lecturas, 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 periodo	Costo total promedio mes - Factura EPM
Cálculo con base en el recibo de energía	Primer día del periodo 01/04/2026	1.028	\$634.020	\$651.772,00
	Ultimo día del periodo 30/04/2026			
Totales	30 días	1.028	\$634.020	\$651.772,00

En atención a la comunicación oficial No. GS-2026-002356-ESCKER 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 Jefe PAOLA ANDREA ARDILA AYALA
Responsable de Infraestructura ESCER

Fecha de elaboración: 03/05/2026

Ubicación: Disco C/: 2026 /Servicios públicos

Calle 81 Sur 66-180- La Estrella

Teléfono: 3203402844

escer.coagu@policia.gov.co

www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

IDS-OF-0001
VER: 6

Página 1 de 1

Aprobación: 02-08-2023



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO
AGRUPACIÓN POLICIAL

No. GS-2026- 002455 -ESCER

La Estrella, 16 de abril de 2026

Señor
MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ
Arrendatario Restaurante ESCER
La Estrella, Antioquia

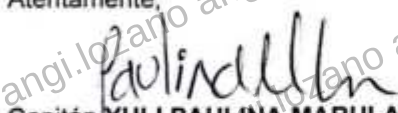
Asunto: solicitud pago servicios públicos

En atención al contrato 50-1-10003-25, celebrado entre la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y el señor Mario Javier Duran González, cuyo objeto es el "Arrendamiento de un local con un espacio de 570 metros cuadrados (m2) en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, destinado a la prestación del servicio de restaurante para estudiantes y auxiliares de policía"; 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 (GAS) el valor de **\$3.765.789,08 (Tres millones setecientos sesenta y cinco mil setecientos ochenta y nueve pesos con ocho centavos M/L)**, según lecturas, así:

Soporte documental	Periodo de cálculo de medida consumo	Medida de m3	Costo total mes - Factura EPM
Factura N° DEE47049606	Primer día del periodo 17/02/2026	1.249,931	\$3.765.789,08
	Ultimo día del periodo 18/03/2026		
Totales	29 días	1.249,931	\$3.765.789,08

Se les recuerda a los señores arrendatarios que el **pago debe ser antes del 27 de abril de 2026 con el fin de que no genere mora**, una vez realizado el pago 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,


Capitán **YULI PAULINA MARULANDA LEÓN**
Supervisora contrato

Anexo: factura N° DEE47049606

Elaboró: Ct. Yuli Paulina Marulanda León
Fecha de elaboración: 16/03/2026
Ubicación: Disco D:\AGRUP/2026 /INFORMES
Calle 81 Sur 66-180- La Estrella
Teléfono: 3203402844
escer.coagu@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

IDS-OF-0001
VER: 6

Página 1 de 1

Aprobación: 02-08-2023

LIQUIDACIÓN DETALLADA DE APORTES

(continued)

GENERAL DEL APORTANTE									
Procedimiento	de	Razon Social	Clase Aportante	Secursal Principal	Dirección	Ciudad/Departamento	Teléfono	Enviado SENA	
2025-04	2	GOLQUETS GROUP S.A.S	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	CARLOS RESTREPO LA ESTRELLA	LA ESTRELLA	LA ESTRELLA ANTIOQUIA	3237741332	ICBF	SI
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo	Salida	Clave	Platilla	Platilla	Fecha	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-04	2025-05	291929305	950405134		2026/05/26	2026/05/08	BANCOLOMBIA	0	\$6,719,400
RESUMEN DE PAGO									
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				9	\$3,553,800	\$0	\$0	\$3,553,800	
COLPENSIONES	25-14	800,336,004	7	4	\$1,746,700	\$0	\$0	\$1,746,700	
POPUVENIR	230301	800,224,808	8	2	\$742,000	\$0	\$0	\$742,000	
PROTECCION	230201	800,326,739	0	3	\$1,045,100	\$0	\$0	\$1,045,100	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				13	\$731,500	\$0	\$0	\$731,500	
COLPATRIA APT	14-1	860,002,183	9	13	\$731,500	\$0	\$0	\$731,500	
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				13	\$1,200,700	\$0	\$0	\$1,200,700	
CONFAMA	CCF04	890,900,841	9	13	\$1,200,700	\$0	\$0	\$1,200,700	
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				13	\$1,233,400	\$0	\$0	\$1,233,400	
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	1	\$91,000	\$0	\$0	\$91,000	
EPS SURIA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	7	\$703,200	\$0	\$0	\$703,200	
NUOVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	\$85,800	\$0	\$0	\$85,800	
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	2	\$170,400	\$0	\$0	\$170,400	
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	2	\$183,000	\$0	\$0	\$183,000	
TOTAL				13	\$6,719,400	\$0	\$0	\$6,719,400	



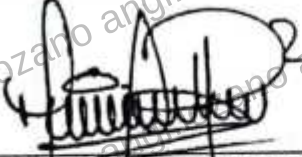
**CERTIFICACION DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES
ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002
(PERSONAS JURÍDICAS)**

Bogotá D.C., 8 de mayo del 2026

Yo, **MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ**, identificado con C.C. No. 93.413.784 de Ibagué, en mi condición de Representante Legal de la empresa **GOURMET'S GROUP SAS** identificado con NIT: 900.789.098-2 bajo la gravedad de juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, (Artículo 65 Ley 1819 de 2016), pagados por la compañía durante la ejecución del contrato. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002

Yo, **LINA MARCELA LUNA MARIN**, identificado con C.C. No. 1.143.833.995 de, y con Tarjeta Profesional No. 272433-T de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisora Fiscal de la empresa **GOURMET'S GROUP SAS** identificada con NIT 900.789.098 - 2, debidamente inscrita en la Cámara de Comercio de Bogotá, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, (Artículo 65 Ley 1819 de 2016), pagados por la compañía durante la ejecución del contrato. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.


MARIO JAVIER DURAN GONZALEZ
R/L GOURMET'S GROUP SAS
C.C. No. 93.413.784 de Ibagué


LINA MARCELA LUNA MARIN
C.C. No. 1.143.833.995
TP. 272433-T

6017005295/3168805546

gourmetsgroup@gmail.com

Cr. 66b # 42 - 78 Salitre Greco



República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

**272433-T****LINA MARCELA****LUNA MARIN****C.C. 1143833995****RES. INSCRIPCION 1079****UNIVERSIDAD LIBRE****DEL 13/07/2020****JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA****DIRECTOR GENERAL****293076****305464**

Ministerio Público S.A. 100425119

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**



Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 644 4450 o devolverla a la UAE - Junta Central de Contadores a la Carrera 16 No. 97- 46 Of.301 en Bogotá D.C.

**FIRMA**

6017005295/3168805546



gourmetgroup@gmail.com



Cr. 66b # 42 - 78 Sanito Greco



UNIDAD
ADMINISTRATIVA
ESPECIAL

**JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES**



Certificado No:

452E0639029096E9

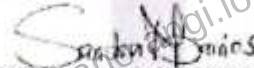
**LA REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

**CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE**

Que el contador público **LINA MARCELA LUNA MARIN** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1143833995 de CALI (VALLE DEL CAUCA) Y Tarjeta Profesional No 272433-T Si tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

Dado en BOGOTA a los 23 días del mes de Abril de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.


**SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL**

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

6017005295/3168805546

gourmetsgroup@gmail.com

Cr. 66b # 42 - 78 Salitre Greco

**CONTROLAMOS**
SAS**EXPERTOS EN CALIDAD Y SERVICIO EN EL CONTROL DE
PLAGAS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN****CERTIFICADO DE FUMIGACION****N° 4041**

Certificamos que el día **09-04-2026** la empresa **CONTROLAMOS SAS**, realizo en las instalaciones de:

GOURMET'S GROUP S.A.S.

Ubicado en la dirección: **CL. 81 SUR #66-180**

C.C O NIT: **900789098-2**

La correspondiente fumigación para el control de todo tipo de plagas.

PRODUCTO APLICADO:

NOMBRE:	TENOPA
GRUPO QUIMICO:	PIRETROIDE
CATEGORIA TOXICOLOGICA:	TOXICOLOGIA III

PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS:

NOMBRE COMUN:	INSECTICIDA
COMPOSICION:	Afacipermetrina.....30 g / litro de formulación Flufenoxuron.....30 g / litro de formulación
FORMULACION:	Concentrado emulsionable
GEL	Black Jack
DES RATIZACION Y OTROS	N/A


FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA DEL ASISTENTE TECNICO

DIRECCION: VEREDA LA MIEL SECTOR EL PINAR CALDAS

TELEFONO: 6008073

Controlamosfkempresa@gmail.com

www.fumigacionescontrolamos@gmail.com



901149595-1

"Ante situaciones sospechosas en la oferta de servicios de control de plagas, por personas inescrupulosas, de suplantación y fraude, se debe denunciar los hechos a las autoridades competentes de cada municipio, como son las secretarías de gobierno, inspecciones de policía, CTI, fiscalía, secretarías de salud, etc."

Ref: [https://www.dssa.gov.co/images/documentos/2016REQUISITOSEmpresas%20aplicadorasdeplaguicidas\(3\).pdf](https://www.dssa.gov.co/images/documentos/2016REQUISITOSEmpresas%20aplicadorasdeplaguicidas(3).pdf)

**CONTROLAMOS**
SAS**EXPERTOS EN CALIDAD Y SERVICIO EN EL CONTROL DE
PLAGAS LIMPIEZA Y DESINFECCION****CERTIFICADO DE FUMIGACION****N° 4042**

Certificamos que el día **23-04-2026** la empresa CONTROLAMOS SAS, realizo en las instalaciones de:

GOURMET'S GROUP S.A.S

Ubicado en la dirección: **CL. 81 SUR #66-180**

C.C O NIT: **900789098-2**

La correspondiente fumigación para el control de todo tipo de plagas.

PRODUCTO APLICADO:

NOMBRE: **TENOPA**
GRUPO QUIMICO: **PIRETROIDE**
CATEGORIA TOXICOLOGICA: **TOXICOLOGIA III**

PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS:

NOMBRE COMUN: **INSECTICIDA**
COMPOSICION: **Afacipermetrina.....30 g / litro de formulación**
Flufenoxuron.....30 g / litro de formulación.
FORMULACION: **Concentrado emulsionable**
GEL **Black Jack**
DES RATIZACION Y OTROS **N/A**


FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA DEL ASISTENTE TECNICO

DIRECCION: VEREDA LA MIEL SECTOR EL PINAR CALDAS

TELEFONO: 6008073

Controlamosfkempresa@gmail.com

www.fumigacionescontrolamos@gmail.com



901149595-1

Ante situaciones sospechosas en la oferta de servicios de control de plagas, por personas inescrupulosas, de suplantación y fraude, se debe denunciar los hechos a las autoridades competentes de cada municipio, como son las secretarías de gobierno, inspecciones de policía, CFI, fiscalía, secretarías de salud, etc.

Ref: [https://www.dssa.gov.co/images/documentos/2016REQUISITOSEmpresas%20aplicadorasdeplaguicidas\(3\).pdf](https://www.dssa.gov.co/images/documentos/2016REQUISITOSEmpresas%20aplicadorasdeplaguicidas(3).pdf)

servisepicos		REPORTE DE SERVICIO		Código:	FGP-ML-021
MEDICINA EN CALIDAD DE ALUMNO				Fecha:	8-jun-20
				Versión:	5
INFORMACIÓN GENERAL					
Fecha:	10 de Mo. Abril		Placa:	OS: 65103	
Cliente:	Votamos y S. con C.		Sede:	C. E. P. de P.	
Servicio:	M. de la J. de G. de G.				
Técnicos Operativos:	Luis M. Paul BI				
DESCRIPCIÓN DE TRABAJO					
Tipo de Servicio	T.G.	S.S.	T.A.	S.B.	H.C.
Unidades del mantenimiento	1				
Materia Sistema	Fibra de vidrio	Plástico	Concreto	Acero In.	Otro ¿Cuál?
Residuos Extraídos	Agu. residual M3	Lodo Extraídos (Kg)	Netas Extraídas Kg	# Bolsas extraídas	Aplicación bacterias NO () SI ()
ESTADO DEL SISTEMA					
Tubería entrada	Tee	Codo	Estado:		
Tubería salida	Tee	Codo	Estado:		
Caja de entrada	Tiene (SI) (NO) (N/A)	Estado:			
Caja de Salida	Tiene (SI) (NO) (N/A)	Estado:			
Accesorios Internos	Tee	Codo	Flautas	Tubo	Otros ¿Cuál?
Tapas	Tiene (SI) (NO)	Estado:			
Salida del Sistema	Campo Infiltración () - Fuente Hídrica () - Alcantarillado () - PTAR () - N/A ()				
Estado de Sistema	Normal ()	Fisura ()	Corrugado ()	Otro ¿Cuál?	
Materia filtrante	Piedra ()	Biopack ()	N/A ()	Otro (Cual)	
OBSERVACIONES DEL SERVICIO					
Se le hizo a tiempo de gras con 60					
FIRMA CLIENTE			SELLO CLIENTE		
Nombre:					
Cédula:					
Cargo:					
Servicio		950 421 891		(M) 322 22 10	

TG: Trampa Grasa - S.S: Sistema Séptico - T.A: Tanque de Almacenamiento - S.B: Sistema de Bombeo - H.C: Hidrocarburos

Realizó: Analista Calidad

Revisó: Jefe, Logística y Mantenimiento

Aprobó: Director Operaciones

**CERTIFICADO DE TRANSFORMACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ORGANICOS**

La empresa Gestión y Desarrollo Ambiental S.A.S y Organomezclas S.A.S certifica que durante el mes de abril del 2026 ha transportado y gestionado para su transformación a través del proceso de compostaje los residuos de:

Empresa: GOURMET'S GROUPS S.A.S

NIT: 900789098

Dependencia: CARLOS EUGENIO RESTREPO

Fecha de Recolección	Día	Cantidad (Kg)	Recipientes Recibidos	Quién Entrega	Recibo de Recolección
2026-04-07	Martes	86,40	0	DIEGO GARCIA	112306951
2026-04-10	Viernes	105,00	0	DIEGO GARCIA	112307021
2026-04-14	Martes	65,10	0	DIEGO GARCIA	112307077
2026-04-21	Martes	128,00	0	DIEGO GARCIA	112307198
2026-04-24	Viernes	80,40	0	DIEGO GARCIA	112307244
2026-04-28	Martes	106,40	0	DIEGO GARCIA	112307297
Total:		571,30			

El proceso de transformación y aprovechamiento de los residuos especificados anteriormente, fue realizado en una de las plantas de compostaje administradas por Organomezclas S.A.S, las cuales cuentan con sus respectivos registros de productor ante el ICA. El presente certificado es valido únicamente para la recolección de residuos señalados.

Jesé Pablo Restrepo Salazar
Gerente



GDA
GESTIÓN Y
DESARROLLO
AMBIENTAL

Organo
mezclas



GESTIÓN Y DESARROLLO AMBIENTAL S.A.S

CERTIFICA QUE

La empresa GOURMET'S GROUPS S.A.S sucursal CARLOS EUGENIO RESTREPO generó 109,69 Kg CO₂-eq correspondiente a 571,30 Kg de residuos orgánicos entregados a GDA para ser tratados y aprovechados en la planta de Organomezclas S.A.S. durante el mes de abril de 2026.

En un relleno sanitario se generan 0.561 Kg de CO₂ por cada Kg de residuo orgánico, el proceso de compostaje en Organomezclas SAS genera 0,192 kg CO₂-eq por cada kg de residuo tratado; esto es una reducción en emisiones de 66,07 % por nuestro proceso.


José Pablo Restrepo Salazar
Gerente

**greenfuel**CI-TRANSATLANTIC
GREENTRADE S.A.S
NIT 900.629.775-5**CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN**
Aceite Vegetal Usado**CI TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS**
NIT: 900.629.775-5**Recolección**
380857

Este certificado de Recolección y Aceite Vegetal Usado se entrega por parte de CI-TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S de acuerdo a lo establecido en el convenio de recolección suscrito entre RECOLECTOR (CI-TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S) y el GENERADOR.

El RECOLECTOR certifica que los residuos recolectados 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 o jabones personales o industriales.

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Generado:	2026-04-17 11:43	NIT:	900789098
Razón Social:	GOURMET'S GROUP SAS	Teléfono:	3026960067
Nombre Punto:	ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO	Conductor:	Juan Pablo Aguilera
Dirección:	CLL 81 SUR # 66 - 180	Precio Neg.:	\$45.000
Contacto:	Carlos		

INFORMACIÓN DE RECOLECCIÓN

Unidad de Recolección	Kg	Precio por Kg	\$2.000
Recipientes vacíos entregados	0	Forma de Pago	Transferencia
Cantidad de Kg recolectada	22.5 Kg	Pago Total	\$ 45.000
Fecha Recolección	2026-04-17 11:43		

OBSERVACIONES:
Entrega el Producto

Gerente Recolección AVU

Recibe el Producto

El residuo entregado consiste completamente en Aceite Vegetal Usado (AVU/UOO) y no está mezclado con aceite fresco nuevo. El AVU/UOO es totalmente de origen vegetal. El mismo es Autodeclaración de aceite vegetal de cocina usado (AVU/UOO) para la producción de biocombustibles de acuerdo con la directiva 2009/28/CE1 sometida a ISO 16730-1:2015.

Cra 7A No. 123 - 24 Ofc 502 | Bogotá/Colombia | 601-9278889 | +(57) 3167425850
NIT: 900.629.775-5greenfuel.com.co | @greenfuelco
serviciocliente@greenfuel.com.co

**greenfuel**C.I Transatlantic GreenTrade S.A.S
Nº 900 629 775-5**No 212733****CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO
ACEITE VEGETAL USADO PARA LA PRODUCCIÓN DE BIODIESEL 2G**

Que el Generador:

Empresa: GOURMET'S GROUP SAS**NIT:** 900789098**Dirección:** CRA 66 B # 42 - 78**Ciudad:** La Estrella

Por intermedio de la empresa CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S, con NIT 900.629.775-5 con código de licencia Transportadora TP-134, por Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá y registro como empresa gestora por la CAR G-RACU-002 y transportador R-RACU-02, se recibe:

Mes de Recolección:**ABRIL 2026****Punto de Recolección:****ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO
RESTREPO****Dirección:****CLC 66 SCR # 66 - 180****Cantidad Total en Kilos****53.7 Kg**

Este Aceite Vegetal usado es entregado en su totalidad a la compañía Greenfuel Extremadura, la encargada de la producción de Biodiesel 2G.

Empresa: Greenfuel Extremadura S.A**CIF:** A06445910**Dirección:** Carrera Nacional 630 P.K. 06230 Los
Santos Maimona - España**Ciudad:** Extremadura / España

Greenfuel Extremadura certifica que este Aceite Vegetal Usado es destinado exclusivamente para la producción de Biocombustibles de Segunda Generación (2G), garantizando el cumplimiento de la resolución 0316 de MINAMBIENTE de cumplimiento nacional.

Para constancia se firma en Bogotá D.C., el 2026-05-05.

Juan Carlos Benavides Rueda
Representante
GREEN FUEL S.A

Cra 7A No. 123 - 24 Ofc 502 | Bogotá/Colombia | 601 9278889 | +(57) 3167425850

NIT: 900.629.775-5

greenfuel.com.co | @greenfuelco
servicioalcliente@greenfuel.com.co



La Estrella, 16 de Abril de 2026

Señores:

ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
MAYOR ANGI LISED LOZANO DÍAZ
Supervisora de contrato

Cordial saludo.

Me permito comunicarle que, de acuerdo con lo establecido en el contrato, hemos suministrado mensualmente una comida especial al personal de estudiantes y auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional

El menú entregado consta de Sopa de tortilla, Torta de zanahoria, arroz con cabello de ángel y arveja, ensalada dulce, Cerdo asado y jugo.

Cordialmente,

Vanessa Giraldo 6
VANESSA GIRALDO GOMEZ
C.C 1.000.556.583 de Rionegro
Nutricionista Dietista



6017005295/3168805546



gourmetsgroup@gmail.com



Cr. 66b # 42 - 78 Salitre Greco

MENÚ SEMANA 1									
TIPO DE ALIMENTO	DÍA COMPONENTE	GRAMAJE	LUNES	MÁRTEZ	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	250 ml	AGUAPANELA	CAFÉ	AGUAPANELA CON CANELA	AGUAPANELA CON LECHE	CAFÉ	CHOCOLATE	CAFÉ
	PROTEÍNA	50 grs	HUEVOS REVUELTOS	CHORIZO	HUEVOS RANCHEROS	CARNE DESMECHADA	HUEVOS COCIDO	HUEVOS RANCHEROS	SALCHICHA
	MARINA	60 grs	AREPA CON QUESO	GALETA	PAN	AREPA	TAJADA MADURO	TOSTADA	PAN
	CEREAL	100 grs	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	CALENTADO DE FRÍJOL	ARROZ	CALENTADO ARROZ CON TROCITOS DE MADURO
	BEBIDA	250 ml	REFRESCO	FRUTA DE TEMPORADA	LIJONADA	FRUTA DE TEMPORADA	LIJONADA	FRUTA DE TEMPORADA	LIJONADA
ALMUERZO	SOPA	250 ml	SOPA DE GUINEO	SOPA DE FRÍJOL	SOPA DE LENTEAS	ALJACO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE ARVEJA	SOPA DE PASTAS
	PROTEÍNA	80 grs	ARROZ CON POLLO	CHICHARRON	CERDO ASADO	PECHUGA DESMECHADA	CERDO SUDADO	CHICHARRON	CERDO ASADO
	ENERGÉTICO	70 grs	PAPA DORADA	TAJADA MADURO	ESPAGUETIS	BANANO	TORTA DE ZANAHORIA	PAPA SALADA	ESPAGUETIS
	CEREAL	150 grs	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	ARROZ VERDE	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	ENSALADA	60 grs	PEPINO-REPOLLO-ZANAHORIA	TOMATE-CEBOLLA-CILANTRO	PIÑA-LECHUGA-ZANAHORIA	MAZORCA	LECHUGA-PEPINO-TOMATE	CEBOLLA-TOMATE-CILANTRO	REMOLACHA-ZANAHORIA
CENA	BEBIDA	250 ml	LIJONADA	LIJONADA	AGUAPANELA	LIJONADA	FRUTA DE TEMPORADA	GASEOSA	FRUTA DE TEMPORADA
	PROTEÍNA	80 grs	RES EN GOULASH	PECHUGA DESMECHADA	MIX DE CARNES	CARNE MOLIDA	MIX DE CARNES	CARNE HAMBURGUESA	PECHUGA DESMECHADA
	ENERGÉTICO	70 grs	YUCA EN SALSA GRIOLLA	PAPA ENCHAQUETADA	TAJADA MADURO	LENTEJAS GUIADAS	VEGETALES SALTEADOS	LONCHA DE QUESO	LENTEJAS GUIADAS
	CEREAL	150 grs	ARROZ	ARROZ	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	ARROZ	ARROZ	PAN HAMBURGUESA	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL

MENU SEMANA 2									
TIPO DE ALIMENTO	DIA / COMPONENTE	GRAMAJE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	Bebida caliente	250 ml	AGUAPANELA	CHOCOLATE	CAFÉ	AGUAPANELA CON CANELA	AGUAPANELA CON LECHE	CAFÉ	AGUAPANELA
	Proteína	50 grs	HUEVOS REVUELTOS	CARNE DESMECHADA	HUEVOS REVUELTOS	SALCHICHA	CHORIZO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS RANCHEROS
	Mermas	60 grs	PAN	AREPA	TALADA MADURO	PAN	GALLETA	AREPA CON QUESO	TOSTADA
	Cereal	100 grs	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	CALENTADO CON FRIJOL	ARROZ	CALENTADO CON LENTEAS
	Bebida	250 ml	LIMONADA	FRUTA DE TEMPORADA	LIMONADA	FRUTA DE TEMPORADA	LIMONADA	FRUTA DE TEMPORADA	LIMONADA
ALMUERZO	Sopa	250 ml	SOPA DE GUINEO	SOPA DE FRIJOL	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE GUINEO	SOPA DE GARBANZOS	SOPA DE PLATANO	SOPA DE PASTAS
	Proteína	80 grs	ARROZ CON POLLO	CHICHARRON	CERDO	CHICHARRON	CERDO	CHICHARRON	PECHUGA DESMECHADA
	Energético	70 grs	PAPA DORADA	TALADA MADURO	PASTA DE TORNILLO EN SALSA	PAPA AL VAPOR	TORTA DE ZANAHORIA	ESPAGUETIS	PAPA EN CASCO
	Cereal	150 grs	ARROZ AMARILLO	ARROZ	ARROZ AMARILLO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	Ensalada	60 grs	ZANAHORIA - ZUKINI - REPOLLO	ENSALADA PICO DE GALLO TOMATE, CEBOLLA CILANTRO	LECHUGA Y ZANAHORIA	REMOJACHA Y ZANAHORIA	LECHUGA, PEPINO Y TOMATE	ZANAHORIA, TOMATE Y REPOLLO	CEBOLLA Y TOMATE
CENA	Bebida	250 ml	REFRESCO	LIMONADA	FRUTA DE TEMPORADA	LIMONADA	FRUTA DE TEMPORADA	GASEOSA	LIMONADA
	Proteína	80 grs	RES EN GOULASH	MIX DE CARNES	POLLO A LA PLANCHA	PECHUGA CON VERDURAS	MIX DE CARNES	CARNE HAMBURGUESA	RES A LA CRIOLLA
	Energético	70 grs	PAPA EN SALSA CRIOLLA	LENTEAS GUIADAS	VEGETALES SALTEADOS	LENTEAS GUIADAS	PAPAS EN CASCO	LONCHA DE QUESO	ESPAGUETIS
ANEXO	Cereal	150 grs	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ CON VERDURAS Y CABELLO DE ANGEL	PAN HAMBURGUESA	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL