Página 1 de 16	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		

Nro. GS-2026-

Bogotá;

Señor teniente coronel
FELIPE ANDRÉS ARDILA VALDERRAMA
Director Escuela de Postgrados de Policía “Miguel Antonio Lleras Pizarro”
Avenida Boyacá N° 142A 55
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión No. 07 del contrato 45-1-30058-25

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	01/07/2026	**Hasta**	31/07/2026

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 201 1 "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 relacionado en el asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial GS-2026-000236-ESPOL, el señor coronel GERMÁN RAFAEL SIERRA CHAPARRO Director Escuela de Postgrados de Policía, nombró como supervisor del contrato al señor teniente coronel CARLOS LEONARDO GUZMÁN PINEDA.

Mediante comunicación oficial GS-2026-006397-ESPOL, la señora teniente coronel ANDREA DEL PILAR CARRILLO PRIETO Directora Escuela de Postgrados de Policía (E), nombró como supervisor del contrato al señor mayor JEISSON HAYDER GÓMEZ SIERRA

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual
- **No. De informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 5**

Informe de supervisión del mes de diciembre – periodo comprendido entre el 31/12/2025 al 31/01/2026 con radicado GS-2026-001049-ESPOL.

Informe de supervisión del mes de enero – periodo comprendido entre el 31/01/2026 al 28/02/2026 con radicado GS-2026-002491-ESPOL.

Informe de supervisión del mes de febrero – periodo comprendido entre el 28/02/2026 al 31/03/2026 con radicado GS-2026-003105-ESPOL.

Informe de supervisión del mes de marzo – periodo comprendido entre el 31/03/2026 al 30/04/2026 con radicado GS-2026-005144-ESPOL.

Informe de supervisión del mes de junio – periodo comprendido entre el 31/05/2026 al 30/06/2026 con radicado GS-2026-006789-ESPOL

Información del contrato

Contrato No. la Orden de compra No.	45-1-30058-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FISICOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO ESPACIO 1 PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE GENERAL Y ESPACIO 2 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS AUXILIARES DE POLICÍA.
Contratista	SOLUCIONES ATENDIDAS ES COMIDAS S.A.S
Representante legal	CAMILO MARTÍNEZ RIVERA
Valor inicial del contrato u orden de compra	$ 56.866.800
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	$ 56.866.800
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	31/12/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	31/12/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

jean.usme jean.usme jean.usme

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

1.1 Acciones adelantadas:

Se evidencio que los alimentos del comedor de auxiliares, están en buen estado y con la adecuada limpieza







2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	El contratista viene cumpliendo con las especificaciones contempladas en el contrato
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Obra con lealtad en las etapas contractuales
Cumplir con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales, riesgos laborales y salarios.	SI	El arrendatario cumple con el pago de sus aportes
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 respondiendo civil y penal 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 arrendatario guarda confidencialidad de la información.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
El ARRENDADOR sólo provee los espacios físicos y conexión a servicios públicos; el ARRENDATARIO instala todos los equipos para el correcto funcionamiento de los restaurantes, línea de calentador, estufas, marmitas, refrigeradores, menaje entre otros elementos que se hagan necesarios para la correcta ejecución del servicio, estos gastos de adecuación e instalación de equipos son por cuenta y riesgo del ARRENDATARIO, y se harán previa consulta con el supervisor de contrato y autorización del director de escuela.	SI	
El ARRENDATARIO se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deben cumplir, entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario. El ARRENDATARIO deberá 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 seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.	SI	
Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no deben tener componentes tóxicos, corrosivos, en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.	SI	
El ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de	SI	

identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo. Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B, Copia y/o certificado del carnet de vacunación del COVID 19.		
El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él, anexando copia del carnet de vacunación COVID, carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico), en atención teniendo a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "…El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas. El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmisión, que sea portadora de una enfermedad semejante o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, deben presentarse los respectivos documentos para aprobación del supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.	SI	
CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM descritos en los Decretos 3075 de 1997, 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. El ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: ➢ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. ➢ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. ➢ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. ➢ Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. ➢ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) ➢ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.	SI	

jean.usme jean.usme jean.usme

➢ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
Al finalizar el contrato el arrendatario deberá devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela (almacenista de Intendencia y supervisor del contrato) y responder por pérdidas o daños, cuando se demuestre su responsabilidad en la afectación de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el inventario físico y el estado del mismo por parte del arrendatario, el Jefe de Almacén de Intendencia, el Jefe Logístico de la unidad y el Supervisor del Contrato.	SI	
El arrendatario deberá realizar las reparaciones locativas y adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la Dirección de la Escuela. Así mismo, no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del director de la Escuela.	SI	
EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá establecer y ejecutar un programa de seguridad y salud en el trabajo con la correspondiente señalización, el cual deberá ser de conocimiento previo por parte del supervisor del contrato.	SI	
El ARRENDATARIO deberá atender, en los términos que para el efecto se señalen, las solicitudes de mejoramiento que, por razones asociadas a la prestación del servicio, realice la Escuela de Postgrados de Policía. Así mismo, facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.	SI	
El ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones para la oportuna y buena atención, evitando congestión al momento de cancelar los alimentos.	SI	
ASEO Y LIMPIEZA: EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO. El COMEDOR: se deben barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN: ➢ Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. ➢ Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. ➢ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. ➢ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➢ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➢ Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).	SI	
El ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar	SI	

los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.		
El ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento que sea entregado por la Policía Nacional – Escuela de Postgrados de Policía, Se deberá realizar el mantenimiento y calibración mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El ARRENDATARIO deberá hacer la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos o reposiciones deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. El ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional).	SI	
HORARIO: **SERVICIO DE RESTAURANTE GENERAL:** El horario para la atención al público será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, especializaciones y maestrías, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana, es decir, lunes a domingo incluidos días festivos: el servicio se debe prestar de 06:00 horas a 20:00 horas. **SERVICIO ALIMENTACIÓN AUXILIARES DE POLICÍA:** Lunes a domingo incluidos días festivos: el servicio se debe prestar de 04:30 horas a 23:00 horas. Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo modificado por la Ley 2101 de 2021 o demás normas que la modifique, derogue, sustituya o adicione, de tal manera que el ARRENDATARIO deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia. **Nota:** en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad, de lo cual se realizará acta firmada por el contratista, supervisor y aprobada por el ordenador del gasto.	SI	
El ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia. Teniendo en cuenta la finalidad del arriendo de estos locales, solo se permite el expendio de comidas preparadas, es decir no puede comercializar productos de cafetería, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.	SI	
Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.	SI	
El arrendatario debe contar con menaje en óptimas condiciones, ofrecer platos a la carta y servicio a la mesa.	SI	
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD: ➢ El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia. ➢ Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. ➢ El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. ➢ El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario.	SI	

El arrendatario deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.		
PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: ➢ Garantizar una permanente limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación de alimentos y de superficies de contacto con este. ➢ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. ➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. ➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente, mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Uso permanente de tapa bocas. ➢ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. ➢ Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. ➢ El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013, y demás disposiciones que las complementen, modifiquen o aclaren. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. ➢ Los alimentos una vez descongelados, no se pueden volver a congelar. ➢ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. ➢ Debe descongelarse solamente la cantidad de alimento a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. ➢ Debe hacerse una verificación cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (revisar cambios de olor, color, sabor). ➢ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deben prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). ➢ Las grasas o aceites deben descartarse por uso excesivo o al momento de presentar olor o aspecto desagradable. ➢ Deben descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores u otros animales e iniciar la aplicación del plan de fumigación. ➢ Deben descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➢ Deben descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. Los alimentos no se deben sobrecargar de aliños, de forma que encubran características de normalidad y puedan ocasionar trastornos gástricos. ➢ Se deben descartar alimentos, condimentos e insumos con fechas de vencimiento cumplidas. ➢ El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga). Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se podrán vender.	SI	
CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios, antecedentes y certificaciones al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 “Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas” y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.	SI	

Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	SI	
COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: • Emplear de preferencia productos orgánicos o con sello o certificación ambiental. • En los procesos de limpieza y mantenimiento se debe utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. • El arrendatario deberá realizar cada seis (06) meses la caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM; la primera caracterización se efectuará al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. **MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS** El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (5 días después de la firma del contrato), donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos. • Los residuos deben ser removidos a diario de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores. • El arrendatario debe garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato. • En caso de originar aceite vegetal usado, se debe presentar el registro que ante la Secretaría Distrital de Ambiente lo identifique como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento. • El arrendatario debe instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. • Además, debe realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el punto de acopio en bolsas de color, acorde a las directrices establecidas por el equipo del Sistema de Gestión Ambiental - SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.	SI	

jean.usme jean.usme jean.usme jean.usme

BLANCO	NEGRO	VERDE
Residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.	Residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros.	residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc. Los residuos de alimentos crudos y preparados deben ser dispuestos como especiales por el contratista. No van al punto de acopio de la escuela.

- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.
- El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto, deberá adquirir esta información en la oficina de planeación-ESPOL, en coordinación con el supervisor del contrato.
- El arrendatario, se abstiene del uso de polietileno expandido (ICOPOR) y plástico de único uso.
- Es responsabilidad del arrendatario el mantenimiento de las trampas de grasa y la disposición adecuada de estos residuos los cuales deben ser gestionados por organizaciones debidamente autorizadas.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía.

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS:

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 “Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra 1990.
- El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, 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 toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.

PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES

- El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental.

El arrendatario se compromete aplicar y promover las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.

jean.usme jean.usme jean.usme

APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS El ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.	SI	
Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y las áreas de lavado y almacenamiento de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección y alejado de las zonas de alimentos.	SI	
Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.	SI	
El espacio arrendado cuenta con áreas comunes, las cuales podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.	SI	
Queda prohibido realizar fianzas al personal; en caso de realizarlas, quedará bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro, el vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.	SI	
No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.	SI	
La lista de precios al consumidor final del restaurante general debe corresponder a la presentada en la oferta. Cualquier modificación en los precios debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de realizar el incremento y la venta al público.	SI	
El horario para el ingreso de insumos será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía “Miguel Antonio Lleras Pizarro”, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir de inmediato el arrendatario a recibir sus pedidos.		
Para el restaurante de auxiliares de policía, el ARRENDATARIO presentó junto con la oferta (menú, refrigerios, valor agregado etc.) relacionadas en la oferta para Auxiliares de Policía, teniendo en cuenta la partida diaria asignada por el Ministerio de Defensa Nacional mediante Resolución 1170 del 17 de mayo de 2025, la cual fijo en $20.000 moneda corriente el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de soldados e infantes de marina, alféreces, guardiamarinas, pilotines, cadetes, alumnos de las escuelas de formación de suboficiales de las fuerzas militares, agentes y auxiliares de la policía nacional y oficiales y suboficiales de la fuerza pública y se fija el monto de la prima especial de alimentación de los empleados públicos del Ministerio de Defensa y de la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones. ART. 1º - PAR. 2º “La partida de alimentación de que trata la presente resolución, comprende desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia, y no constituye factor salarial”. **Nota:** la partida de alimentación diaria fijada por el Gobierno Nacional para la alimentación de los auxiliares de policía, varía de acuerdo a las resoluciones expedidas por el Ministerio de Defensa Nacional.		
El ARRENDATARIO anexó junto a su oferta la relación de los servicios y alimentos que ofrecerá (portafolio), con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado y quedaran fijados en el presente ítem en la minuta del contrato.		
El contratista deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen, para lo cual el oferente deberá diligenciar el formulario “SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO” y presentarlo junto con la propuesta.		
Una vez inicie la ejecución del contrato el consultor debe presentar los siguientes soportes, así:		

jean.usme jean.usme jean.usme

Planilla(s) integrada(s) de liquidación de aportes, con la afiliación vigente de los trabajadores a (E.P.S., A.F.P., A.R.L.) de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato (Riesgo 5, conforme al Resolución No. 768 de 2022).

Durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 “Responsabilidades de los trabajadores”.

1) Procurar el cuidado integral de su salud;
2) Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud;
3) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa;
4) Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo;
5) Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST;
6) Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado por el responsable del SG-SST y representante legal donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.

Garantizar la tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.

LISTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS RESTAURANTE AUXILIARES

Día	Sopa 10 onzas	Principio 80 gramos	Proteína (280 gramos opciones)	Acompañamiento 50 gramos	Guarnición 40 gramos	Ensalada 40 gramos	Jugo 10 onzas
Lunes	Sancocho de gallina	A: Fríjol carga manto / B: Zanahoria	Carne asada / Pollo guisado	Arroz blanco	Tajadas	Mixta	Mora
Martes	Sopa de verduras	A: Lentejas / B: Ahuyama	Cerdo bistec / Pechuga plancha	Pasta	Papa criolla	Repollo	Mango
Miércoles	Ajiaco	A: Garbanzo / B: Habichuela	Pollo asado / Sobrebarriga	Arroz con zanahoria	Yuca frita	Mixta	Lulo
Jueves	Sopa de tomate	A: Arveja partida / B: Brócoli	Cerdo BBQ / Pechuga gratinada	Arroz integral	Patacón	Lechuga	Naranja
Viernes	Sopa de pasta	A: Fríjol rojo / B: Calabacín	Atún / Carne molida	Puré de papa	Plátano maduro	Zanahoria	Guayaba
Sábado	Cuchuco	A: Lenteja amarilla / B: Repollo	Pollo apanado / Cerdo sudado	Arroz	Papa salada	Tomate	Maracuyá
Domingo	Mondongo	A: Garbanzo criollo / B: Espinaca	Carne bistec / Pollo plancha	Pasta	Yuca	Mixta	Piña

SEMANA 2: AUXILIARES.

Día	Sopa	Principio	Proteína (2 opciones)	Acompañamiento	Guarnición	Ensalada	Jugo
Lunes	Caldo de costilla	A: Fríjol blanco / B: Zanahoria	Pollo guisado / Cerdo apanado	Arroz blanco	Papa criolla	Mixta	Mora
Martes	Sopa de arroz	A: Lenteja / B: Brócoli	Pechuga plancha / Carne molida	Espaguetis	Tajadas	Repollo	Mango
Miércoles	Sopa de plátano	A: Garbanzo / B: Ahuyama	Pollo asado / Cerdo BBQ	Arroz con verduras	Yuca frita	Mixta	Lulo
Jueves	Sopa de verduras	A: Arveja verde / B: Calabacín	Carne guisada / Pollo apanado	Arroz integral	Patacón	Lechuga	Naranja
Viernes	Sopa de fideos	A: Fríjol rojo / B: Espinaca	Atún / Carne asada	Puré de papa	Plátano maduro	Zanahoria	Guayaba

Sábado	Sopa de pollo	A: Lenteja amarilla / B: Habichuela	Cerdo sudado / Pollo plancha	Arroz	Papa salada	Tomate	Maracuyá
Domingo	Cuchuco	A: Garbanzo criollo / B: Repollo	Carne bistec / Pollo guisado	Pasta	Yuca	Mixta	Piña

SEMANA 3: AUXILIARES.

Día	Sopa	Principio	Proteína (2 opciones)	Acompañamiento	Guarnición	Ensalada	Jugo
Lunes	Sopa de verduras	A: Lentejas / B: Habichuela	Cerdo plancha / Pollo BBQ	Arroz blanco	Plátano maduro	Mixta	Mora
Martes	Sopa de tomate	A: Fríjol blanco / B: Espinaca	Pechuga apanada / Carne molida	Pasta	Papa criolla	Repollo	Mango
Miércoles	Ajiaco	A: Arveja partida / B: Zanahoria	Pollo asado / Sobrebarriga	Arroz con zanahoria	Yuca frita	Mixta	Lulo
Jueves	Sancocho	A: Garbanzo / B: Brócoli	Cerdo BBQ / Pollo plancha	Arroz integral	Patacón	Lechuga	Naranja
Viernes	Sopa de cebolla	A: Lenteja amarilla / B: Ahuyama	Atún / Carne asada	Puré de papa	Tajadas	Zanahoria	Guayaba
Sábado	Sopa de pasta	A: Fríjol rojo / B: Repollo	Pollo apanado / Cerdo sudado	Arroz	Papa salada	Tomate	Maracuyá
Domingo	Cuchuco	A: Garbanzo criollo / B: Calabacín	Carne bistec / Pollo guisado	Pasta	Yuca	Mixta	Piña

SEMANA 4: AUXILIARES.

Día	Sopa 10 onzas	Principio80 gramos	Proteína 80 gramos	Acompañamiento 90 gramos	Guarnición50 gramos	Ensalada40 gramos	Jugo10 onzas
Lunes	Cuchuco	A: Lenteja amarilla / B: Zanahoria	Carne asada / Pollo guisado	Arroz blanco	Patacón	Mixta	Mora
Martes	Sopa de verduras	A: Garbanzo / B: Habichuela	Cerdo plancha / Pechuga plancha	Pasta	Papa criolla	Repollo	Mango
Miércoles	Sopa de plátano	A: Fríjol rojo / B: Brócoli	Pollo asado / Sobrebarriga	Arroz con zanahoria	Yuca frita	Mixta	Lulo
Jueves	Ajiaco	A: Arveja partida / B: Espinaca	Cerdo BBQ / Pollo gratinado	Arroz integral	Plátano maduro	Lechuga	Naranja
Viernes	Sopa de pasta	A: Lenteja / B: Ahuyama	Atún / Carne molida	Puré de papa	Tajadas	Zanahoria	Guayaba
Sábado	Sopa de costilla	A: Garbanzo criollo / B: Repollo	Pollo apanado / Cerdo sudado	Arroz	Papa salada	Tomate	Maracuyá
Domingo	Sancocho	A: Fríjol blanco / B: Calabacín	Carne en bistec / Pollo plancha	Pasta	Yuca	Mixta	Piña

FORMATO DE REFRIGERIO - SEMANA 1 DE 4.

Día	Refrigerio sólido (50g)	Jugo natural (10 oz)
Lunes	Empanada de pollo	Jugo de mango
Martes	Pan con queso	Jugo de guayaba
Miércoles	Pastel de carne	Jugo de mora
Jueves	Galleta de avena	Jugo de lulo
Viernes	Sándwich de jamón	Jugo de naranja
Sábado	Galleta de mani	Jugo de maracuyá
Domingo	Pan aliñado	Jugo de piña

Observaciones: Los productos serán elaborados dentro del punto de venta.

FORMATO DE REFRIGERIO - SEMANA 2 DE 4.

jean.usme jean.usme jean.usme

Día	Refrigerio sólido (50 g)	Jugo natural (10 oz)
Lunes	Arepa con queso	Jugo de mora
Martes	Pan con jamón	Jugo de guanábana
Miércoles	Galleta de avena	Jugo de mandarina
Jueves	Galleta de mantequilla	Jugo de mango
Viernes	Empanada de carne	Jugo de lulo
Sábado	Galleta polvoroza	Jugo de piña
Domingo	repollita	Jugo de fresa

Observaciones: Los productos serán elaborados dentro del punto de venta.

FORMATO DE REFRIGERIO - SEMANA 3 DE 4.

Día	Refrigerio sólido (50 g)	Jugo natural (10 oz)
Lunes	Pan dulce	Jugo de naranja
Martes	Galleta de avena	Jugo de guayaba
Miércoles	Pastel de queso	Jugo de mango
Jueves	Galleta integral	Jugo de mora
Viernes	Mini sándwich vegetal	Jugo de maracuyá
Sábado	Pan con mantequilla	Jugo de piña
Domingo	Galleta polvoroza	Avena natural

Observaciones: Los productos serán elaborados dentro del punto de venta.

FORMATO DE REFRIGERIO - SEMANA 4 DE 4.

Día	Refrigerio sólido (50 g)	Jugo natural (10 oz)
Lunes	Pastel de pollo	Jugo de guayaba
Martes	Pan con queso	Jugo de mango
Miércoles	Galleta de coco	Avena natural
Jueves	Empanada de carne	Jugo de lulo
Viernes	Sándwich de pollo	Jugo de maracuyá
Sábado	Pan dulce	Jugo de piña
Domingo	Pandebono	Avena natural

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No Aplica

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido 213 días desde que inicio el plazo de ejecución del contrato de arrendamiento, quedando 152 días para que finalice.

El arrendatario pagará al arrendador en moneda legal colombiana, el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, o a los cinco (5) primeros días que correspondan a la fecha de celebración del contrato por concepto de canon mensual de

jean.usme

arrendamiento. El valor correspondiente será consignado a nombre de la Escuela de Postgrados de Policía “Miguel Antonio Lleras Pizarro”, en la siguiente cuenta bancaria:

Banco: BBVA
Cuenta: Corriente
Numero: 310150016
Código de recaudo: 509

Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados los primeros (5) cinco días calendario de cada mes, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique el supervisor del contrato, con relación a las lecturas de consumo de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes, en la siguiente cuenta:

Banco: Banco Popular
Cuenta: Corriente
Numero: 110-044-00089-1

Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato.

RELACION DE SERVICOS PUBLICOS

	Valor kwh/m3	Unidad de Medida	Medida Inicial	Medición Actual	Consumo	Valor Consumo
Energía eléctrica	$ 677,15	kwh	15554,9	16022,4	476	$ 317.496,76
Agua	$ 7.797,22	m3	80	94	14	$ 111.961,08
Valor Total, servicios públicos						**$ 429.457,84**

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas

	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	$ 56.866.800,00	100%
Valor total de las entregas	$ 33.172.300,00	60,00%
Valor total facturado	$ 33.172.300,00	60,00%
Valor facturado pendiente de pago	$0,00	0%
Valor pagado	$ 33.172.300,00	60,00%
Valor pendiente de entrega	$ 33.172.300,00	60,00%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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

No aplica.

4. RECOMENDACIONES

El contrato No. 45-1-30058-25, se encuentra en ejecución cumpliendo a cabalidad con lo establecido.

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

Atentamente,

Firma_____

Mayor **JEISSON HAYDER GOMEZ SIERRA**
Comandante Compañía de Estudiantes
Supervisor Contrato No. 45-1-30058-25
Correo electrónico: espol.aspol@policia.gov.co
No. Celular: 3214887667

Fecha: 2026-06-08 Hora: 11:40
Id de Transacción Banco: 570695
Convenio: [illegible] Natural SA ESP
Referencia 1: 61866650
Referencia 2
Valor: $419.300 Costo Transacción: $0
Total: $419.300

Línea de atención personalizada
601 3487681

Aquí también puedes pagar su tarjeta de crédito y créditos de consumo del Banco Davivienda

BANCO DAVIVIENDA vigilado
SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Una vez efectuada la operación, favor verificar que la información impresa es correcta. Cadena Comercial Oxxo Colombia S.A.S. es intermediador del recaudo. Al tener una inconformidad deberá dirigirse al prestador del servicio. Para cualquier novedad, inquietud, sugerencia, queja o reclamo relacionado únicamente con el proceso de recaudo realizado por medio de Tiendas OXXO puede comunicarse a través de los siguientes canales de atención: https://www.oxxo.com.co/contacto ... 018000180053 o atencionaclientes ... @oxxo.com
OXXO dará respuesta dentro de los plazos legales previstos.

NIT 800007813-5
VANTI S.A. ESP
vanti Más formas de avanzar

3 Periodo facturado ... - Jul. 2026

4 Emisión de tu factura 10 Jul. 2026

...rio	IVA (C)	Subtotal D=(A*B)+C
2.880,94	0,00	380.880,38
4.341,00	0,00	4.341,00
386,35	0,00	386,35
33.861,72	0,00	33.861,72
-2,55	0,00	-2,55

1 — Total 419.300,00

Intereses B	Subtotal C=A

2 — Total 0,00

3 — Valor facturas vencidas 0,00

Total a pagar 1 + 2 + 3 419.300,00

Paga por PSE
Escanea el código QR

Tus últimos consumos



Datos de medición

Uso Comercial | Estrato/Cat. Tres | Días de consumo 33

Fecha	Lectura	Tipo
06 Jun. 2026	56.906	REAL
08 Jul. 2026	57.017	REAL

m³ corregido = 57017 - 56906 × Factor de corrección = 142

Tu próxima lectura será

Entre 05 y el 10 de Agosto

Novedades de tu factura

(415)7709998026025(8020)61866650(3900)0000000419300

Revisión Periódica Obligatoria

Fecha próxima revisión
31 May. 2028

Tarifas

... esta mes es de $2681.
Abr. $2681 May. $2576 Jun. $2689

Tarifa regulada por la Comisión de Regulación de Energía y Gas (CREG)

Componentes tarifarios

[illegible]	1.336,00	Tm	852,00	Dm	420,00	[illegible]	2.880,9
[illegible]	57,88	Cuvs	0,00	[illegible]	4.341	Cuvm	2.880,9
Cum	0,00	Focm	[illegible]	[illegible]	0,00	[illegible]	0,00

kWh y el precio ... del kWh es: 274,05

Factor de corrección

Vm	111	Kp	1,27406	Kt	1,00000	[illegible]	1,28078
Vc	142	Tm	14,26	Tr	[illegible]	Pr	1,01008
Pa	0,75600	Pm	0,53000	[illegible]	1,00		

Factor de corrección 1,28078

Indicadores de calidad

IPLI 100,00 | DES 0,00 | IO 100,00 | [illegible] 100,00



Somos grandes contribuyentes Resolución 000200 Diciembre 27/2024. Retenedores de IVA. Autorretenedores Resolución No. 4939 del 17-Jul-1996. Autorización de Numeración de Facturación No. Formulario 18764041267057 del 31/03/2025. Facturación electrónica desde N° 50000001 hasta 60000000 con vigencia de 24 meses

Powered by CamScanner

jean.usme

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 04228481

Cuenta Cte [ ] Cuenta Ahorro [ ]

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 1 1 0 - 0 4 4 - 0 0 0 8 9 - 1

Ciudad	Día	Mes	Año	Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
Bogota	11	06	26	Policia Nacional

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

Ref. 1

Ref. 2

Nombre usuario del convenio: Soluciones Atendidas en Comidas

Nro. Ident: 901301185? Teléfono: 300771?6837

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
		Total Efectivo $	111.961,81
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	111.961,81

Espacio para sello o Timbre

RC201 RR201_RECAUDOS NACIONALE
Cuenta: ****0891
No Id Consignante: 9013011854
Doc: 3980
Vr Efect: $111,961.81
VrChqPropi: $.00
VrChqLocal: $.00
CantChqs: 0
Vr Total: $111,961.81
Vr Comis: $.00

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

banco popular No. 04228482

Cuenta Cte [ ] Cuenta Ahorro [ ]

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 1 1 0 - 0 4 4 - 0 0 0 8 9 - 1

Ciudad	Día	Mes	Año	Nombre de Entidad o Convenio Recaudador
Bogota	11	06	26	Policia Nacional

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

Ref. 1 Policia Nacional

Ref. 2

Nombre usuario del convenio: Soluciones Atendidas en Comidas

Nro. Ident: 9013011854 Teléfono: 3007718687

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante	Año	Mes

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
		Total Efectivo $	317.496,76
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	317.496,76

Espacio para sello o Timbre

RC201 RR201_RECAUDOS NACIONALE
Cuenta: ****0891
No Id Consignante: 9013011854
Doc: 3980
Vr Efect: $317,496.76
VrChqPropi: $.00
VrChqLocal: $.00
CantChqs: 0
Vr Total: $317,496.76
Vr Comis: $.00

Powered by CamScanner

io () / PQR (https://kawak.com.co/zonavirtual/pqrs/pqrs_form.php)

SOLUCIONES ATENDIDAS EN COMIDAS SAS | ESPAÑOL

TU PAGO FUE EXITOSO

Estado de tu transacción: Aprobada

ESTA ES LA INFORMACIÓN DE TU PAGO:

Razón social ó recaudador:	ESCUELA DE POSGRADOS DE POLICIA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZZARRO
Concepto:	Arriendos - Codigo 509
Nombre del pagador:	SOLUCIONES ATENDIDAS EN COMIDAS SAS
Identificación:	901301185 4
Valor cancelado:	4,738,900.00
Medio de pago:	PSE VIP
Banco:	NEQUI
Transacción CUS:	554991733
Cód. del pedido:	4836
Id pago:	8641
Ticket:	1653304836
Fecha de pago:	10/08/2026 10:11:13.0

jean.usme

Powered by CamScanner