No. GS-2025- 002466 **ESINC – SUDIE 20.1**

Bogotá D.C., 07 de mayo de 2025

Señor coronel
MARCO ALEXANDER MILLÁN SÁNCHEZ
Director de Educación Policial
Transversal 33 47A 35 sur
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 80-1-30074-24

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	25/03/2024	Hasta	24/04/2025

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la "*Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicado oficial GS-2024-014459-DIEPO de fecha 30/09/2024, el señor capitán VICTOR MANUEL MENDOZA NUÑEZ, obrando Jefe Grupo de Contratos DIEPO, notifico como supervisor del contrato No. 80-1-30074-24 a la señora subdirectora mayor ZULMARINA AMARA QUINTERO de la Escuela de Investigación Criminal ESINC.
- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 6**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 26/09/2024 y el 26/10/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-004584-ESINC del 26/10/2024
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 25/10/2024 y el 24/11/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-005010-ESINC del 28/11/2024.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 25/11/2024 y el 24/12/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-005475-ESINC del 28/12/2024
4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 25/12/2024 y el 24/01/2025, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025-000725-ESINC.
5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 25/01/2025 y el 24/02/2025, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025-001054-ESINC.
6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 25/02/2025 y el 24/03/2025, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2025-001750-ESINC.

Información del contrato

Contrato No.	80-1-30074-24
Objeto del Contrato	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M²) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".
Contratista	GERLEY BORDA
Representante legal	GERLEY BORDA
Valor inicial del contrato	$ 17.236.800,00
Valor adiciones del contrato	N/A
Valor total del contrato	$ 17.236.800,00
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses ininterrumpidos contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio, documentos los cuales deben ser publicados en SECOP II.

Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	26/09/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	26/09/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

2 Mediante acta No. AE-2025-000696-ESINC de fecha 26/04/2025, que trata de la socialización e instrucción con el señor Gerley Borda contratista de la cafetería de la Escuela de Investigación Criminal, sobre las condiciones de control aspectos ambientales, establecidas en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30074-2024.

3 Mediante acta No. AE-2025-000663-ESINC de fecha 21/04/2025, que trata de la socialización e instrucción con el señor Gerley Borda contratista de la cafetería de la Escuela de Investigación Criminal, sobre las condiciones de control del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30074-2024.

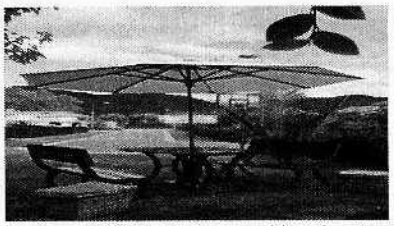
2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	En visita de verificación realizada el día 10/04/2025, se evidencia el cumplimiento al objeto del contrato.
Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	En visita de verificación realizada el día 10/04/2025, se evidencia el cumplimiento a las especificaciones técnicas.
En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.	SI	Se da a conocer al contratista la presente obligación, constatando que a fecha 27/03/2025 cuenta con cinco empleados para el servicio.
Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	Por parte del responsable del sistema de gestión ambiental se le notifica al contratista la presente obligación.
Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato	SI	Se realiza el pago mediante comprobante de recaudos empresariales No 3464457 con fecha 05/04/2025, por un valor total de $ 1.436.400,00 cumpliendo con los plazos establecidos.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Hace entrega de la documentación mediante correo electrónico al supervisor del contrato, es de resaltar que en la planilla 77233877 se evidencia del pago de aporte. Se genera el compromiso al contratista de generar los pagos a los empleados enviado copia de la planilla de pagos para ser adjuntado en el próximo informe de supervisión.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces,	SI	De acuerdo al área administrativa y financiera cumple con lo requerido.

dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.		
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	Se da a conocer la presente obligación, así mismo el formato fue entregado en el primer informe de supervisión.
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 Dirección de Educación Policial y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado	N/A	Se reitera el cumplimiento a la presente obligación, resaltando la importancia de hacer entrega al finalizar el contrato de los elementos que le han sido entregados para el funcionamiento de la cafetería. Así mismo se deja constancia que a la fecha no se han presentado daños en el inmueble y elementos asignados.
Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias	SI	Se reitera el cumplimiento a la presente obligación. En la visita de verificación realizada el día 18/03/2025, se evidencia que el inmueble se encuentra en buen estado de cuidado y conservación de los elementos asignados. Así mismo se le recuerda que los daños por mal uso del inmueble, deben ser asumidos por el contratista, además de subsanar de manera oportuna las novedades que susciten durante la ejecución del contrato.
El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas prácticas medio ambientales).	SI	El supervisor del contrato en compañía del responsable de gestión ambiental, le reiteran al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental de acuerdo a las especificaciones técnicas ambientales establecidas en el contrato. Por otra parte, en la visita de verificación realizada el día 18/03/2025 se evidencia el cumplimiento a las buenas prácticas ambientales.
Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo se evidencia su cumplimiento.
Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la Auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.	SI	Se realiza la verificación, observando que cuenta con un depósito con almacenamiento de productos alimenticios en buenas condiciones.
El arrendatario 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 contratista presenta el certificado de control de plagas, el cual fue realizado el día 29/03/2025, por la empresa JR fumigaciones y extintores con NIT. 900-657-312-8.
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo No. 2 Condiciones Técnicas del Estudio previo.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

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 arrendatario 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) Decreto 3075/97 y 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 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.	SI	Durante la revista de supervisión el contratista presenta los carnés de los empleados, de la misma manera se evidencia el porte de uniforme de acuerdo a las especificaciones requeridas.
ATENCIÓN AL CLIENTE Como quiera que se trata de un servicio abierto al público el oferente deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servició entre otros aspectos, disponiendo además de un **buzón de sugerencias** que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 57 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán como mínimo 08 mesas y 32 sillas que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, de igual forma, podrá realizar la instalación de **tres (3) sombrillas** sugeriblemente como se muestra en la fotografía en el espacio donde determine el supervisor del contrato.  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 realiza la instalación de un buzón de sugerencias en la entrada de la cafetería, de acuerdo a lo solicitado. Por otra parte, el contratista no ha hecho uso del espacio destinado para la ubicación de sombrillas con sillas en la parte sur de la escuela, sobre entendiendo que es opcional.
PAGO DE SERVICIOS El valor establecido como canon no incluye el servicio público domiciliario de gas natural, este estará a cargo del contratista y deberá ser cancelado oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora del servicio, debiendo presentar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, como mecanismo de control. El arrendatario se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la siguiente ecuación: **CALCULO PARA EL CONSUMO DE ENERGIA MENSUAL**	SI	**AGUA**: recaudo empresarial No 30053153 del 05/05/2025. Mediante solicitud de pago 05/05/2025 se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de energía por un valor de $67.651.24 **ENERGIA**: recaudo empresarial No 3053152 del 06/05/2025. Mediante solicitud de pago 06/05/2025 se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de energía por un valor de $ $1.663.630,00 **GAS:** recaudo empresarial No 0013948963 del 22/04/2025. Mediante solicitud de pago 22/04/2025 se le notifica al contratista el valor a pagar del

<table><tr><th>Soporte documental</th><th>Periodo de 30 días calculo medida consumo</th><th>Medida de kWh</th><th>Costo kWh mes - Factura CODENSA periodo de calculo</th><th>Costo total kWh promedio mes - Factura CODENSA</th></tr><tr><td rowspan="2">Calculo con base en el recibo de energía</td><td>Primer día del mes</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ultimo día del mes</td></tr><tr><td>Totales</td><td>1 mes (30 días)</td><td>(último reporte - primer reporte del mes)</td><td></td><td></td></tr></table> **CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES** <table><tr><th>Soporte documental</th><th>Periodo de 30 días calculo medida consumo</th><th>Medida de Metros cúbicos - M3</th><th>Costo acueducto cargo fijo no residencial</th><th>Costo alcantarillado cargo fijo no residencial</th><th>Valor unitario Acueducto consumo no residencial (m3)</th><th>Valor unitario Alcantarillado consumo no residencial (m3)</th><th>Total consumo de agua en metros cubicos m3 promedio mes</th></tr><tr><td rowspan="2">Calculo con base en el recibo de agua</td><td>Primer día del mes</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ultimo día del mes</td></tr><tr><td>Totales</td><td>1 mes (30 días)</td><td>(último reporte - primer reporte del mes)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Nota: Al terminar el contrato el arrendatario podrá retirar los medidores auxiliares.		servicio público de energía por un valor de $ $ 1.302.430,00
La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos.	SI	Se cumple la obligación, teniendo en cuenta que cuentan con 3 personas al servicio de la cafetería.
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	El contratista presenta la certificación de no vinculación laboral con la policía, adjunta al presente informe.
El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos.	SI	El contratista presenta la documentación requerida del personal, la cual se encuentra adjunta al presente informe.
EL ARRENDATARIO Se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional – Escuela de Investigación Criminal 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 arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Investigación Criminal, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios. El futuro contratista prestara su consentimiento para que los organismos de inteligencia de la Policía Nacional realicen un estudio de seguridad, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales. Nota: El arrendatario tendrá a bien disponer manteles para mesas y sillas, para los eventos especiales que realice la Escuela, teniendo en cuenta que algunos eventos tienen relación con el casino de estudiantes.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión. Así mismo se solicita al contratista su consentimiento para solicitar a la Dirección de Inteligencia el estudio de seguridad.

El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	Se evidencia el porte de los uniformes de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato por parte del personal que labora en la cafetería.
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	Se evidencia el cumplimiento de las condiciones descritas en el Ítem, así mismo se adjunta al presente informe copia de los exámenes médicos de cada empleado.
El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El arrendatario hace entrega de las hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, los cuales se encuentran adjuntos al presente informe. Así mismo presenta la planilla No. 77233877, periodo de cotización noviembre, periodo de servicio diciembre.
El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El contratista hace entrega del listado de precios mediante documento físico, el cual es adjunto al presente informe.
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	En la visita de verificación realizada el día 26/03/2025 se evidencia que el contratista cumple con las normas de calidad y sanidad de los productos, así mismo cuenta con un depósito para el almacenamiento y conservación de los mismo. De acuerdo a lo manifestado por el contratista la póliza de responsabilidad civil fue entregada en la Dirección de Educación Policial.
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	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.

El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario 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.	N/A	El contratista anexa los certificados de manejo de alimentos de los empleados, los cuales se encuentran adjuntos al primer informe
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	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, toda vez que el contratista cuenta con la instalación de un punto ecológico para el almacenamiento de los residuos orgánicos e inorgánicos, así mismo aplica las normas de reciclaje y contribuye al mantenimiento del sistema de gestión ambiental de este centro docente.
El arrendatario 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	En la revista de supervisión se evidencia que el contratista cumple con la presente obligación, toda vez que tiene las vitrinas y refrigeradores en óptimas condiciones de funcionamiento, aseo y presentación.
El arrendatario 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	Se reitera la presente obligación, así mismo de acuerdo a lo manifestado por el contratista y lo evidenciado en la visita, los elementos y equipos del inmueble no han requerido mantenimiento, sin embargo, de manera semanal realiza jornadas de aseo y desinfección.
El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario 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	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, se anexa al presente informe el certificado de fumigación.
El arrendatario 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	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, se anexa al presente informa la planilla de limpieza y desinfección.
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	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El responsable de gestión ambiental, le notifica al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental.
El arrendatario 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.	SI	Se evidencia la instalación de una trampa de grasa portátil, la cual se encuentra en uso, haciendo la recomendación por parte del

		responsable de Gestión Ambiental de la unidad sobre la disposición final de las grasas residuales.
El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periocidad semanal a las trampas de grasas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El arrendatario hace entrega de la planilla de mantenimiento y limpieza a la trampa de grasas, la cual es adjunta al presente informe.
El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista.
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 aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	En la visita de verificación se evidencia el cumplimiento a la presente obligación, toda vez que el contratista aplica las buenas prácticas para el manejo de las materias primas que emplea en el restaurante y cafetería. Por otra parte, se realiza una verificación de los alimentos que están en refrigeración y vitrinas constatando la fecha de vencimiento de los mismo. Así mismo se deja el compromiso de no vender y utilizar alimentos vencidos o en estado descomposición.
El arrendatario 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	En la visita de verificación se evidencia al cumplimiento a la presente obligación, toda vez que el contratista utiliza productos de buena calidad y marcas reconocidas en el mercado colombiano.
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o 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. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.	SI	En la visita de verificación se reitera al contratista la presente obligación de entregar al finalizar el contrato el inmueble, equipamiento y utensilios en óptimas condiciones, así mismo se evidencia que cumple con la limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas.
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes del sándwich de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título	SI	Se reitera el cumplimiento a la presente obligación, así mismo en la visita de verificación se evidencia que los productos que comercializa son de buena calidad y de marcas reconocidas colombiana.

V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.		
EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. 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 contratista 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. ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR 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.	SI	En la visita de verificación y supervisión se reitera el cumplimiento a la presente obligación, así mismo el contratista cumple con los programas de limpieza y desinfección, los cuales son registrados en una planilla documento no controlado adjuntado al presente informe.
El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno.	SI	Las tablas de precios de los productos están ubicadas en los costados de forma visible al ingreso a la cafetería, la cual fue entregada en el primer informe de supervisión.
DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	En la revista de supervisión se reitera el cumplimiento a la presente obligación, así mismo se evidencia que el contratista cumple con los requisitos para la eliminación de desechos, realizando buenas prácticas ambientales, a través de un adecuado manejo y control de los residuos orgánicos e inorgánicos, contribuyendo al mantenimiento del sistema de gestión ambiental.
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Investigación Criminal, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	En la visita de verificación se evidencia al cumplimiento a la presente obligación, toda vez que el contratista utiliza productos de buena calidad y marcas reconocidas en el mercado colombiano.

El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
El arrendatario se compromete a realizar sin costo alguno para la Institución, el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
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 Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. En el acta de seguridad y salud en el trabajo se deja la observación que se le ha reiterado al contratista cambiar el extintor, por uno EXTINTOR tipo K.
El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. Así mismo en la revista se evidencia su cumplimiento.
El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	Se evidencia la ubicación del RUT en la parte superior de la caja registradora.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.	SI	El contratista hace entrega de la planilla física de pagos, la cual es adjunta al presente informe de supervisión.
La Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	Se deja en conocimiento al contratista quien manifiesta estar de acuerdo con el compromiso.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el restaurante, 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 seguros, 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	Se da a conocer el cumplimiento al presente ítem y se deja el compromiso para que el contratista presente el programa en la próxima revista.
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 Distrital de Salud de Bogotá.	N/A	Se da a conocer el cumplimiento al presente ítem, así mismo al momento no se han presentado visitas de inspección por parte de entes de control.
Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio, para consumo humano. ICA: Art. 14, Literal F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	El contratista cumple a cabalidad esta condición técnica.

Art. 13: Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o 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 comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	El contratista presenta certificados médicos del personal de la empresa, los cuales se encuentran adjuntos al primer informe que se pasa del contrato dado que este es de manera anual.
Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites	SÍ	El contratista presenta certificados de capacitación de manipulación de alimentos con 10 horas, los cuales se encuentran adjuntos al primer informe que se pasa del contrato dado que este es de manera anual.
El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	Presenta documento donde se acredita la experiencia, de igual manera se evidencia dicha experiencia en el RUT.
Se debe presentar brochure o menús de productos con las cantidades en la unidad de medida que corresponda (gramos, centímetros cúbicos), junto con el valor de los desayunos y almuerzos.	SI	El contratista presenta el brochure el cual esta adjunto al primer informe.
Se deberá anexar una tabla con la lista de artículos que se deseen vender, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios.	SI	El contratista presenta tabla de productos y precios.
CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES		
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 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	En la revista de supervisión, por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad se da a conocer la obligación al contratista.
El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y

Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". Para el caso de Bogotá D C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.		se deja el compromiso para la próxima visita.
El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "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", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	En revista de supervisión se le recuerda el compromiso al arrendatario, con el fin de evitar vertimientos de sustancias peligrosas en el alcantarillado público.
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 domesticas), 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 "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". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.	SI	En la revista de supervisión se establece el compromiso para la próxima revista de mes de abril de presentar certificado análisis físico químico del agua.
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). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la Resolución 3957 de 2009, expedida de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas. 05 planilla
El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir de/inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la mencionada Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas. 05 planilla
El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquimicos 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) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos	N/A	No aplica teniendo en cuenta que de acuerdo a la obligación establecida en el contrato esta actividad se debe realizar cada 6 meses.

12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capitulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquírnicos 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 "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 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 /a 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.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, no utilizan polietileno, siguen las disposiciones de acuerdo a la Ley 1973 del 19/07/2019.
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. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".	N/A	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
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 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.	N/A	No se requiere aun mantenimiento de escape de gases y vapores, se debe realizar a los 3 meses iniciado el contrato, próximo mantenimiento se realizará en el periodo del 26 de abril al 26 de mayo de la presente vigencia.
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". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".	N/A	Durante el presente mes no se generó el suficiente aceite para recolección por parte de la empresa.

El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".	SI	Se realiza acta de compromiso con el arrendatario, con el fin de garantizar el adecuado uso y manejo de sustancias químicas, se evidencia que las sustancias químicas están debidamente rotuladas.
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 de/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 los 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.	SI	Se cuenta con dos puntos ecológicos en el establecimiento, como también otro punto en la parte interna de la cocina.
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.	SI	En la revista de supervisión se reitera la presente obligación contractual, así mismo se evidencia su cumplimiento, toda vez que el contratista realiza el tratamiento adecuado para la disposición final de los alimentos, garantizando que no sea empleado 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 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- Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones", de la Secretaria Distrital de Hábitat de Bogotá.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer el presente compromiso, por lo cual debe presentar las fichas técnicas de consumo de energía para el próximo informe.
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.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
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.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
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)".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
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 — RET1Q expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación, por lo cual debe presentar las

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%.		fichas técnicas de consumo de energía para el próximo informe.
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 • 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	SI	Se evidencia el cumplimiento a la rotulación de las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza.
El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan has condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), ¡conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se genera el compromiso para la próxima revista de presentar el certificado análisis físico químico del agua.
Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en mergos de agua de uso público a privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se deja recomendaciones al arrendatario
El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem.
El arrendatario coordinara con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 17, 22 del decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido par el gobierno nacional a aquella norma que lo modifique.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, el contratista realiza la disposición final en el shut de basuras, lugar dispuesto en la escuela para tal fin.
El arrendatario dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem y se dejan el compromiso en el acta AC -2025-000696-ESINC.
El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem, el inmueble cuenta con el requisito, se encuentra con

		los dispuesto en caso de suceder algún desastre y/o riesgo ambiental.
CRITERIOS SST		
Con la presentación de la oferta el contratista se comprometió a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos Regales vigentes que la reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC -2025-000696-ESINC.
El arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AC -2025-000696-ESINC.
Si la actividad objeto del contrato está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, trabajo en caliente, espacios confinados, etc.) se deberá presentar licencia vigente de la persona que realizará la actividad, que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC -2025-000696-ESINC.
Se deberá contar con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC -2025-000696-ESINC.
Según la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC -2025-000696-ESINC.
Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000696-ESINC.
Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal como cascos, anteojos, calzado, cinturones de seguridad arnés, protectores auditivos y cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan. Mantener en la obra elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas vigentes en Colombia referente a sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC
Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada par cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC

Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, señalizar zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones Regales vigentes.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC
Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC.
Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC
Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AC-2025-000663-ESINC
En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución No 0401 de 4 de mayo de 2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 8 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Investigación Criminal.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC
Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC y se adjunta los soportes de afiliación a seguridad social.
Evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decretó 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC
El oferente deberá informar por escrito quien es el encargado del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, anexando copia del curso virtual de las 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo vigencia no superior a 3 años (Resolución 4927 de 2016). Resolución vigente que lo autoriza para la ejecución o ejercicio de dicha actividad y de ser necesario Copia del contrato o carta laboral que tiene con la empresa) (Anexar certificados).	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja el compromiso de presentar los soportes en el próximo informe de supervisión Acta No. AC-2025-000663-ESINC
¡El arrendatario deberá presentar una certificación en la cual se compromete a la tenencia y uso de los elementos de protección personal de sus trabajadores, de acuerdo a las actividades a ejecutar dentro de! contrato.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación,

		así mismo se deja el compromiso de presentar los soportes en el próximo informe de supervisión Acta No. AC-2025-000663-ESINC
El arrendatario deberá garantizar la activa participación en las actividades que la Escuela de Investigación Criminal desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC
La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.	SI	Se evidencia el cumplimiento a la presente obligación, se adjuntan los exámenes médicos al presente informe de supervisión.
El arrendatario deberá presentar un certificado, en el cual se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.10. "Responsabilidades de los Trabajadores", del Decreto número 1072 del 26 de mayo del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC
Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ausencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC
El arrendatario debe de contar con el protocolo de bioseguridad en el manejo y control del riesgo del COV1D-19 del sector de fabricantes de sustancias y productos químicos. Tener adoptado dentro de sus procesos y procedimientos la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC
En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación definidos para la protección en el proceso productivo.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC
En las empresas donde se utilice de manera rutinaria las máscaras de protección facial o gafas protectoras se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección, así mismo la colocación y retiro de estos elementos de acuerdo con el protocolo adoptado por la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC
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 Segundad 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; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SAT.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AC-2025-000663-ESINC

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Para el presente informe de supervisión no se han presentado novedades, situaciones anormales o de relevancia durante la ejecución del contrato.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido ciento setenta y ocho (211) días desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (154) días, para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO pagará a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de **UN MILLÓN CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS ($1.436.400,00)** moneda legal colombiana, 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 y la suscripción del acta de inicio.

Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago del servicio de energía eléctrica, agua y gas para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará del medidor al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y el metro cúbico del agua 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.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:
NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Dirección de Educación Policial
N.I.T.: 900.373.379-0
CUENTA Nro.: 110-018-16886-4 - Fondos Especiales - código del convenio 6028
TIPO DE CUENTA: corriente
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO
El incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta la fecha que sea cancelado el canon. El pago de los intereses moratorios se deberá efectuar al mismo número de cuenta corriente al convenio 6028, una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general del pago y entrega		
	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	17.236.800,00	100%
Valor total de las entregas	10.054.800,00	58,33%
Valor total facturado	10.054.800,00	58,33%
Valor facturado pendiente de pago	10.054.800,00	58,33%
Valor pagado	0,00	0,00%
Valor pendiente de entrega	7.182.000,00	41,67%

Nota 1: El cuadro A, hace referencia al pago del canon de arrendamiento según el valor acordado en el contrato No. 80-1-30074-24, por un espacio físico el cual comprende un área de 57 m2.

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
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

Nota 2: no se diligencia el cuadro B teniendo en cuenta que el objeto contractual es el arrendamiento de un espacio físico donde la Dirección de Educación Policial recibe ingresos. en este sentido a continuación se relacionan los pagos realizados por el arrendatario.

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

No INFORME DE SUPERVISIÓN	AÑO	PERIODOS		No. DE PAGOS	VALOR CANON (CONSIGNACIÓN A LA POLICÍA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESOS
1	2024	26/09/2024	26/10/2024	1	$ 1.436.400,00	4/10/2024	142337372
2	2024	26/10/2024	26/11/2024	2	$ 1.436.400,00	08/11/2024	3053151
3	2024	26/11/2024	26/12/2024	3	$ 1.436.400,00	03/12/2024	2379436
4	2024	25/12/2024	24/01/2025	4	$ 1.436.400,00	03/01/2025	2140236

5	2025	25/01/2025	25/02/2025	5	$ 1.436.400,00	06/02/2025	03268699
6	2025	25/02/2025	25/03/2025	6	$ 1.436.400,00	03/03/2025	3365063
7	2025	25/03/2025	25/04/2025	7	$ 1.436.400,00	05/04/2025	3464457

PAGO INTERESES CANON DE ARRENDAMIENTO

COMUNICACIÓN SOLICITUD PAGO DE INTERESES	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR CANON	PERIODO/OBSERVACIÓN
Mediante correo electrónico de fecha 06/05/2025	3091891	06/05/2025	$ $ 7.182,00	26/03/2025 al 26/04/2025

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	RADICO SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	GS-2024-004968-ESINC	142337380	8/11/2024	$1.117.687,00	26/09/2024 - 26/10/2024
02	GS-2024-005301-ESINC	3053156	3/12/2024	$1.168.502,00	26/10/2024 - 26/11/2024
03	Solicitud de pago 005	2140235	3/1/2025	$980.683,00	26/11/2024 - 27/12/2024
04	Solicitud de pago 007	03602402	06/02/2025	$1.094.663,00	27/12/2024- 27/01/2025
05	Solicitud de pago 009	3278733	29/03/2025	$1.412.376,00	27/01/2025 – 27/02/2025
06	Solicitud de pago 011	3278731	29/03/2025	$1.205.522,00	27/02/2025 - 26/03/2025
07	Se notifico mediante correo sin número de fecha 01/05/2025	3053154	06/05/2025	$ 1.663.630,00	27/03/2025 al 26/04/2025

PAGO SERVICIO PÚBLICO (GAS NATURAL)

ÍTEM	RADICO SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	GS-2024-004968-ESINC	0017675521	8/11/2024	$ 604.240,00	23/09/2024 - 26/10/2024
02	GS-2024-005301-ESINC	1056419948	3/12/2024	$ 920.330,00	OCT/2024 - NOV/2024
03	GS-2025-000534-ESINC	189658	27/01/2025	$ 853.390,00	NOV/2024 – DIC/2024
04	Mediante correo electrónico 06/03/2025	0011918745	27/03/225	$2.755.830,00	21/01/2025 – 03/03/2025
05	Se notifico mediante correo sin número de fecha 09/04/2025	0013948963	22/04/2025	$1.302.430,00	03/03/2025 – 02/04/2025

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO)

ÍTEM	RADICO SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
01	GS-2024-004968-ESINC	142337348	8/11/2024	28.264,00	26/09/2024 - 26/10/2024
02	GS-2024-005301-ESINC	3053158	3/12/2024	72.835,00	26/10/2024 - 26/11/2024
03	Solicitud de pago 006	2140237	3/1/2025	45.810,00	26/11/2024 - 27/12/2024
04	Solicitud de pago 008	03602402	06/02/2024	42.973.00	27/12/2024 – 27/01/2025
05	Solicitud de pago 010	3278732	29/03/2025	67.999,00	27/01/2025 -27/02/2027
06	Solicitud de pago 012	3278730	29/03/2025	50.486,00	27/02/2025 -26/03/2025
07	Se notifico mediante correo sin número de fecha 01/05/2025	3053153	05/05/2025	67.651.24	27/03/2025 al 28/04/2025

4.2 Entrada de Bienes (No aplica)

5. RECOMENDACIONES

Se recibe evidencia del pago por un valor de $ 1.436.400,00 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 25/03/2025 al 25/04/2025.

Durante el presente mes se presentó la novedad por mora en el pago del arriendo por un día de retraso por parte del contratista.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma

Mayor ZULMARINA AMARA QUINTERO
Subdirector Escuela de Investigación Criminal
Supervisor Contrato No. 80-1-30074-24
Correo electrónico: esinc.sudie@policia.gov.co
No. Celular: 3135902089

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S		
Documento	NI900657312	**Dirección**	CR 80 NORTE #65 A - 91
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	6000145
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal	BORDA GERLEY	**Identificación**	CC 11188557
Total Afiliados	2	**ARP**	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																	Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1014258080	JOHAN SEBASTIAN BORDA GOMEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS005) EPS SANITAS	$ 1.423.500	$ 57.000	0,522	$ 1.423.500	$ 7.500	(CCF26) COMFACUNDI	$ 1.000	$ 100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 292.400
CC 11188557	GERLEY BORDA	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS010) EPS SURA	$ 1.423.500	$ 57.000	0,522	$ 1.423.500	$ 7.500	(CCF26) COMFACUNDI	$ 1.000	$ 100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 292.400

III.TOTALES

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

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
TENIENTE CORONEL *"ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"*
GRUPO SOPORTE Y APOYO

Fecha:	Bogotá D.C., 26 de abril de 2025		
Hora de inicio:	10:00 horas	**Hora final**	11:00 horas
Lugar:	Escuela de Investigación Criminal		

ACTA No. 000696 **/SUDIE – GUSAP– 2.21**

QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN, INSTRUCCIÓN Y REVISTA CON EL SEÑOR GERLEY BORDA CONTRATISTA DE LA CAFETERIA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, REFERENTE A LOS CRITERIOS QUE ESTABLECE EL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DEL ARRENDAMIENTO No. 80-1-30074-24

ORDEN DEL DÍA

1) Verificación de asistentes.
2) Lectura del acta anterior
3) Verificación de los compromisos
4) Tema a tratar

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

El día 26 de abril de 2025 siendo las 10:00 horas, en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal, se reunió señor intendente EFRAIN ALVAREZ GONZÁLEZ Responsable del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el señor GERLEY BORDA contratista de la cafetería de la Escuela de Investigación Criminal, con el fin de pasar revista a la cafetería sobre las condiciones de control aspectos del SG-SST para el funcionamiento del casino de estudiantes ESINC.

2. Lectura del acta anterior (No Aplica)

3. Verificación de los compromisos: (No Aplica)

4. Temas a tratar: verificar el cumplimiento de las condiciones de criterios de SG-SST, así:

6	**Para la ejecución del contrato:** Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:
6.1	Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
6.2	Utilizar permanente los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.
6.3	Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones

	de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar.
6.4	Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista
6.5	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde se desarrollarán las tareas

ASPECTOS DE CUMPLIMIENTO PERMANENTE EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA CAFETERÍA

- Planilla de aportes Seguridad Social Integral (ARL, AFP, EPS) del personal asignado a la cafetería
- Certificados de aptitud médica para manipuladores de alimentos del personal de Cafetería.
- Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.
- Certificados de aptitud médica Salud Ocupacional del personal que labora en la cafetería
  Carnet de vacunas esquema completo para tétano y Hepatitis B

Evidencias del suministro de los elementos de protección personal –EPP- al personal asignado a la Entidad.

a. Tapabocas
b. Cofias
c. Guantes de Nitrilo
d. Guantes industriales de Caucho (Amarillo y Negros) calibre 35
e. Respirador media cara con filtro
f. Botas Caucho y zapatos de suela de caucho (caña alta para uso continuo durante labores de aseo o en lavado y aseo de depósitos de residuos o similares. Zapato cerrado de cuero con suela de caucho
g. Gafas transparentes para labores de aseo exhaustivo con alta carga contaminante o áreas con alto riesgo biológico.
h. Camisa y Pantalón; Delantal en tela encauchada o PVC impermeable con soporte en cuello y ajuste en la cintura, para labores de aseo exhaustivo con agua abundante.
i. Manual descriptor del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo –SST
j. Evidencia del funcionamiento del Sistema de Gestión en Seguridad y salud en el trabajo, cumplimiento de indicadores de proceso, estructura, proceso y resultado.
k. Matriz de Peligros y valoración de los riesgos y determinación de controles de la cafetería de acuerdo al riesgo.
l. Certificados de proceso de Inducción-Reinducción de SST
m. Copia del Plan de Capacitación anual en Seguridad y Salud en el Trabajo
n. Copia del Plan de Trabajo anual en Seguridad y Salud en el Trabajo
o. Evidencia de Hojas de seguridad de los productos a utilizar.
p. Evidencia de implementación de la medida de control: aspersión de hipoclorito en todos los espacios antes de que lleguen los funcionarios (2ml/ 1 lt de agua).
q. protocolo de limpieza y desinfección (baños, cocina, paños, traperos, entre otros)
r. Evidencia formato diario de registro de limpieza y desinfección.
s. Escoba, recogedor y traperos son de fácil limpieza y desinfección y se encuentran marcados por áreas.
t. El o la trabajador/a mantiene en perfectas condiciones de limpieza los elementos de aseo y desinfección (traperos, baldes, paños, guantes)

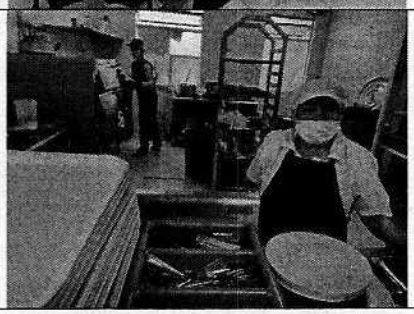
u. El o la trabajador/a, mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte

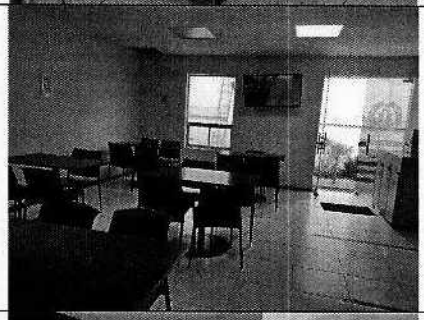
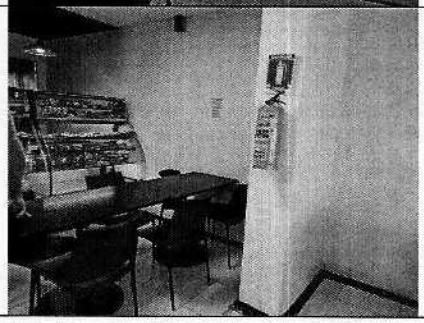
Identificación de Peligros

Dentro de las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal y en el desarrollo de las diferentes actividades los contratistas y subcontratistas se pueden encontrar expuestos a los siguientes peligros:



Los anteriores verificados y soportados de la siguiente manera:

DESCRIPCIÓN	SOPORTE FOTOGRÁFICO
Se verificó la documentación alineada a dar cumplimiento a los criterios del sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, se recuerda mantener la actualización para el presente mes, con funcionario representante del contratista en el momento.	
Se el cumplimiento del uso adecuado de los EPP, para una adecuada manipulación de alimentos y evitar riesgo para la salud de los funcionarios.	

Se verifica el uso adecuado de elementos de protección personal y se dejan las respectivas recomendaciones, para mantener el orden y aseo.	
Se realizó la verificación general de orden, aseo y desinfección, sujeto a continuar cumpliendo con las medidas de salubridad necesarias en aras de mantener la salud de los funcionarios de la unidad.	
Se deja la observación de adquirir extintor tipo K para apagar fuegos provocados por grasa y se renueva el compromiso de adquirir el elemento, toda vez que menciona que lo averiguaron pero aún no lo compran por costo.	

Una vez se tratan los temas anteriores y verificado el cumplimiento de los criterios de SG-SST, se verifica uno a uno los puntos y se realizan algunas sugerencias genéricas, sin afectar el desarrollo de la actividad prestada por la cafetería, con el compromiso de cumplir las mismas permanentemente en cuanto a uso adecuado de los espacios, control contra plagas, actualizar el botiquín de primeros auxilios y capacitación constante a sus trabajadores, entre otras.

Compromisos:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Cumplir a cabalidad con los aspectos descritos en los criterios establecidos en el contrato de arrendamiento No. 80-1-30074-24	GERLEY BORDA	Permanente
Realizar las acciones correctivas sugeridas en la reunión, por el responsable de SG-SST	GERLEY BORDA	Permanente
Realizar revisiones periódicas con el fin de detectar posibles riesgos de los trabajadores y personal flotante de la ESINC e informar los mismos	GERLEY BORDA	Permanente
Capacitar al personal en primeros auxilios y temas relacionados con SG-SST	GERLEY BORDA	Permanente

Vincular los funcionarios en actividades enfocadas a la salud mental, que permitan desarrollar las actividades en forma más objetiva.	GERLEY BORDA	Permanente
Hacer la adquisición de un extintor tipo K, por tercera vez	GERLEY BORDA	inmediato

CONVOCATORIA

Si es requerido por parte de SG-SST o los intervinientes del contrato

Intendente **EFRAÍN ÁLVAREZ GONZÁLEZ**
Responsable SG-SST

GERLEY BORDA
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: No aplica

Elaborado por: IT. Efraín Álvarez González SUDIE-GUSAP
Revisado por: IJ. Pedro Antonio Tamayo Salazar SUDIE-GUSAP

Fecha de elaboración: 26/04/2025
Ubicación: Z:\2025 Nueva Estructura\2.1.3.19.2.1 GUSAP\2 ACTAS\2.21 Actas Instrucción Policial

Avenida Caracas Nro. 2 – 51 Sur.
Teléfono: 333 99 67
esinc.gutah@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA
GRUPO DE SOPORTE Y APOYO

Fecha:	Bogotá D.C., 21 de abril de 2025		
Hora de inicio:	08:00 horas	**Hora de finalización:**	10:00 horas
Lugar:	Cafetería Escuela de Investigación Criminal		

ACTA 00663 - ESINC - PLANE – 2.21

QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR GERLEY BORDA CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30074-2024.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar

DESARROLLO

1. **Verificación de asistentes:**

El día 21/04/2025 siendo las 09:00 horas, en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal, se reunió la señora patrullera YESSICA ALEXANDRA GRISALES VÁSQUEZ Administradora de Personal y Responsable del Sistema de Gestión Ambientral ESINC, con el señor GERLEY BORDA contratista de la cafetería de la escuela de investigación criminal, con el fin de dar socialización sobre las condiciones de control aspectos ambientales para el funcionamiento del casino de estudiantes ESINC.

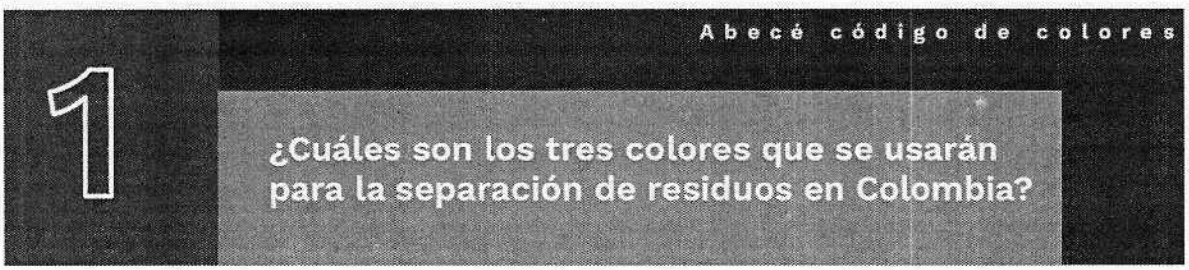
2. **Lectura del acta anterior:** (No aplica)

3. **Verificación de los compromisos:** (No aplica)

4. **Temas a tratar:**

CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES


El futuro es de todos
Gobierno de Colombia
Todo lo que deben saber los colombianos sobre el
nuevo código de colores
para la separación de residuos que empieza a regir el 1 de enero de 2021


Abecé código de colores
1
¿Cuáles son los tres colores que se usarán para la separación de residuos en Colombia?


Color blanco
Plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
Color negro
Papel higiénico, servilletas, comida preparada, residuos COVID-19 (tapabocas, guantes, etc.)
Color verde
Residuos orgánicos aprovechables como cáscaras de frutas, verduras y restos de alimentos crudos.

Abecé código de colores

16

¿Este nuevo código mejorará los indicadores de aprovechamiento?



Se espera incrementar el índice de separación en la fuente y que esto se refleje en el mejoramiento de la gestión de residuos sólidos, que depende tanto de usuarios como de prestadores del servicio público de aseo y recolección. Así mismo, aportará en el cumplimiento de las metas del país en materia de aprovechamiento. **Esto generará beneficios sociales y ambientales en términos de oportunidades de empleo, mejor uso de los rellenos sanitarios y disminución de la contaminación.**

Abecé código de colores

18

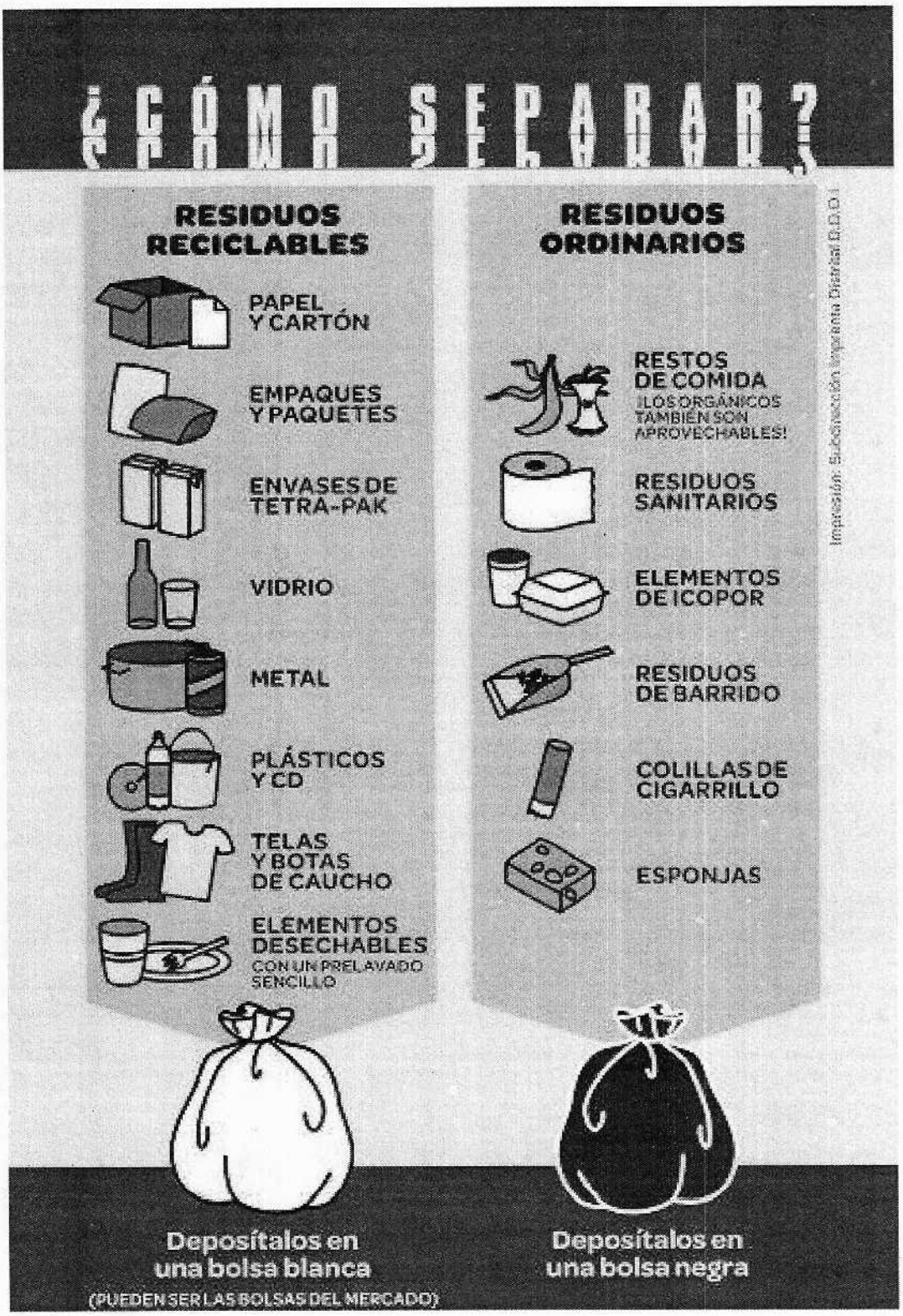
¿Para qué sirve separar los residuos?



- **Beneficios ambientales:**
  Se reduce la cantidad de residuos llevados a disposición final, evitando los impactos ambientales asociados, como generación de gases efecto invernadero y afectaciones a los recursos suelo, agua y aire.

- **Beneficios sociales:**
  Se mejora la condición de trabajo de los recicladores de oficio, se dignifica su labor, se fortalecen y promueven los grupos de trabajo y los proyectos ambientales. Se disminuyen los riesgos a la salud del personal que hace la recolección y manipulación de los residuos.

- **Beneficios económicos:**
  Al aprovechar los residuos sólidos como materia prima de nuevos productos, se reducen los costos finales y se convierte en alternativas de nuevos negocios y fuente de empleo.


¿CÓMO SEPARAR?
RESIDUOS RECICLABLES
PAPEL Y CARTÓN
EMPAQUES Y PAQUETES
ENVASES DE TETRA-PAK
VIDRIO
METAL
PLÁSTICOS Y CD
TELAS Y BOTAS DE CAUCHO
ELEMENTOS DESECHABLES
CON UN PRELAVADO SENCILLO
RESIDUOS ORDINARIOS
RESTOS DE COMIDA
¡LOS ORGÁNICOS TAMBIÉN SON APROVECHABLES!
RESIDUOS SANITARIOS
ELEMENTOS DE ICOPOR
RESIDUOS DE BARRIDO
COLILLAS DE CIGARRILLO
ESPONJAS
Implicación: Subdirección Imprenta Distrital S.D.D.I.
Depositalos en una bolsa blanca
(PUEDEN SER LAS BOLSAS DEL MERCADO)
Depositalos en una bolsa negra

Guía práctica de reciclaje: residuos peligrosos

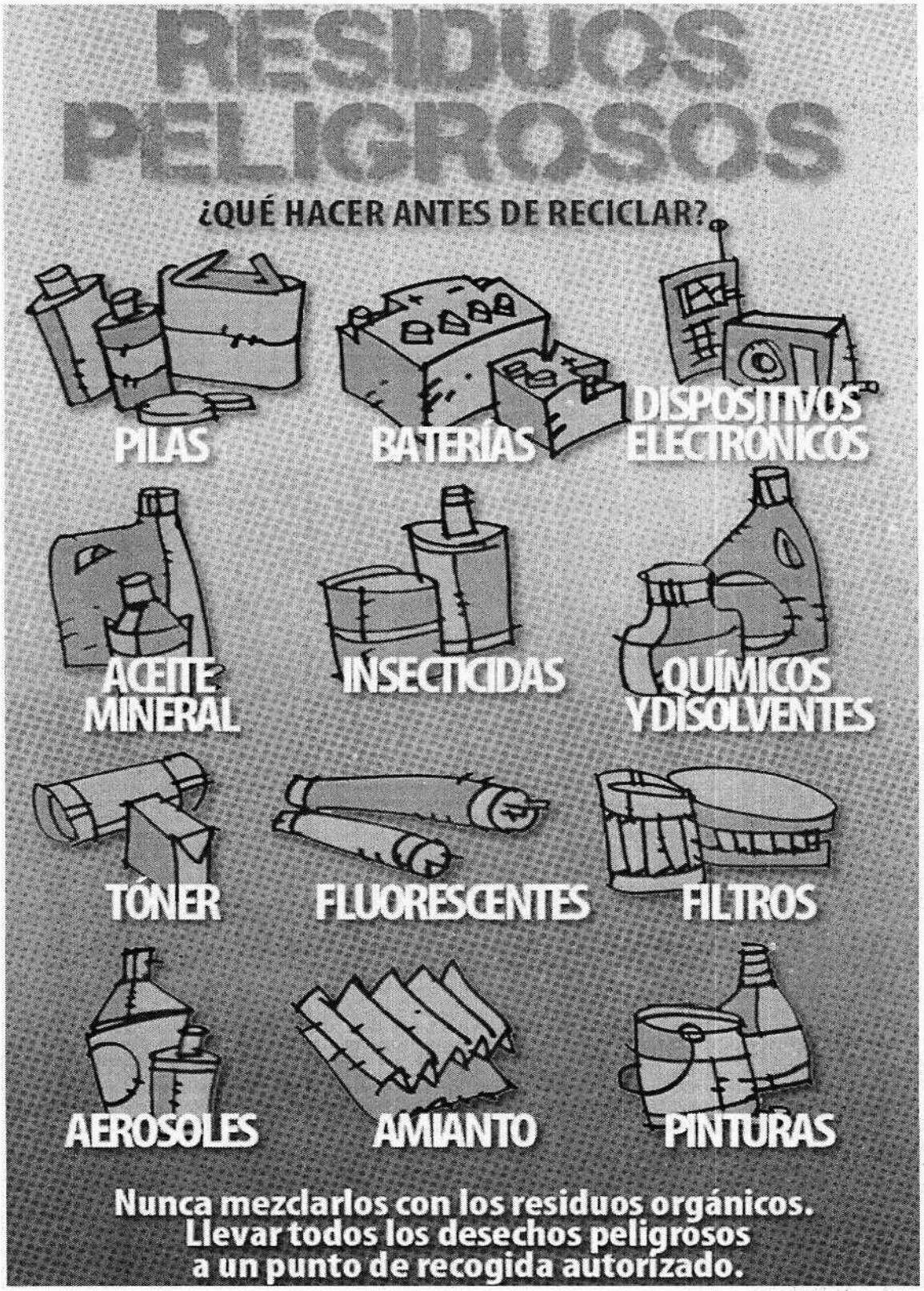
Un residuo peligroso es el desecho que contiene en su composición una o varias sustancias que en cantidades o concentraciones tales, representa un riesgo para la salud y el medio ambiente. Algunas de las propiedades peligrosas son: la inflamabilidad, la toxicidad, la corrosividad, la reactividad y la radiactividad. Es importante, y a tener en cuenta, que también se consideran residuos peligrosos los recipientes y envases que hayan contenido estas sustancias.

La manipulación y vertido incorrecto de los residuos peligrosos puede liberar sustancias que resultan nocivas para la salud humana o el medio ambiente. Por ello la normativa sobre residuos establece la obligación de gestionarlos adecuadamente: identificación, segregación, almacenamiento correcto y entrega a una empresa autorizada para su gestión, como es Adalmo.

Os dejamos con una lista para que podáis tener a mano y saber con cuáles de ellos tenemos que tener más cuidado porqué son residuos peligrosos. Y si tenéis alguna duda podéis consultar este otro artículo en el que hablamos también de los residuos peligrosos.

Los elementos más comunes con los que nos encontramos son: pilas, baterías, dispositivos electrónicos, aerosoles, aceite mineral, insecticidas, químicos (reactivos de laboratorio, revelador fotográfico...), pinturas, tóner, fluorescentes, filtros, anticongelante , amianto, disolventes, tierras contaminadas, gases en recipientes a presión.

¿Qué hacer antes de reciclar? Nunca mezclarlos con otro tipo de residuos y llevar todos los desechos peligrosos a un punto de recogida autorizado.


RESIDUOS PELIGROSOS
¿QUÉ HACER ANTES DE RECICLAR?
PILAS
BATERÍAS
DISPOSITIVOS ELECTRONICOS
ACEITE MINERAL
INSECTICIDAS
QUÍMICOS Y DISOLVENTES
TÓNER
FLUORESCENTES
FILTROS
AEROSOLES
AMIANTO
PINTURAS
Nunca mezclarlos con los residuos orgánicos.
Llevar todos los desechos peligrosos
a un punto de recogida autorizado.

GUIA DE ETIQUETADO Y ROTULADO DE PRODUCTOS QUIMICOS

PROCEDIMIENTO ADECUADO PARA LA IDENTIFICACION DE PRODUCTOS QUIMICOS

¿Quiénes deben seguirlo?

Todas las personas que tienen relación directa o indirecta con productos químicos, tales como colaboradores, contratistas, estudiantes y visitantes.

¿Cómo funciona?

El sistema de etiquetado adoptado por la Universidad, es el sistema HMIS III, el cual permite saber con exactitud, a que tipo de producto químico y peligro ocupacional se encuentra expuesta la persona que va a utilizar el producto, dando respuesta a los siguientes cuestionamientos:

¿Sabes que sustancia es?
¿Es peligrosa para la salud?
¿Es altamente inflamable?
¿Conoces cómo reacciona?

Para lo anterior se deben seguir los siguientes pasos:



1. Con el nombre del producto que aparece en la etiqueta, buscar la hoja de seguridad correspondiente y revisarla.
2. Identificar el tipo de peligro que se encuentra asociado a cada color en la etiqueta:
   - **AZUL:** Peligro para la salud
   - **ROJO:** Peligro de incendio
   - **NARANJA:** Peligro físico
3. Reconocer el **grado de peligro** al que corresponde cada número asignado a cada uno de los colores:
   - **0:** Peligro mínimo
   - **1:** Peligro leve
   - **2:** Peligro moderado
   - **3:** Peligro serio
   - **4:** Peligro severo
4. Verificar la combinación de Elementos de Protección Personal (EPP) a emplear, de acuerdo al tipo de producto químico y al riesgo asociado al mismo, con una letra característica en la franja blanca de Protección Personal, la cual esta asociada a los siguientes pictogramas:





A continuación se muestra un rotulo diligenciado con el sistema HMIS III:



Nota: La sección de riesgos a la salud incluye dos cuadros, el primero puede ser señalado con un **asterisco (*)** que significa que el producto genera riesgo de salud crónico, que puede ser provocado tras exposiciones prolongadas en el tiempo ha dicho producto. El segundo, contiene el número que indica el grado de peligro.

5. Tener en cuenta las recomendaciones para la atención de emergencias que se puedan presentar en los posibles escenarios que se deriven de los procesos internos de la Universidad (Tarjeta de Emergencia).

Adicionalmente, el sistema de rotulado que traen algunos productos químicos que ingresan a la Universidad, es el empleado por Naciones Unidas, quienes dividen las mercancías peligrosas en nueve grandes grupos llamados "Clases", los cuales se dividen para profundizar más en el detalle de su peligrosidad. Cada clasificación numérica se complementa con un pictograma y un color de fondo en forma de rombo que ilustra el peligro, mostrados a continuación:

Sustancias peligrosas para el medio ambiente



Clase 1 – Explosivos

Divisiones 1.1, 1.2, y 1.3 (Fondo naranja)



Divisiones 1.4, 1.5, y 1.6 (Fondo naranja)



Clase 2 – Gases



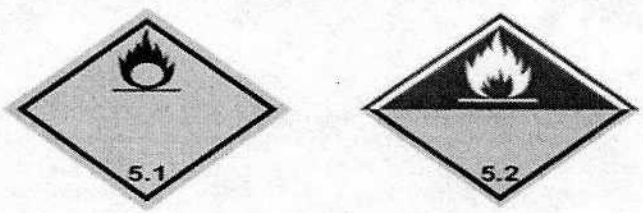
Clase 3 – Líquidos inflamables (Fondo rojo)



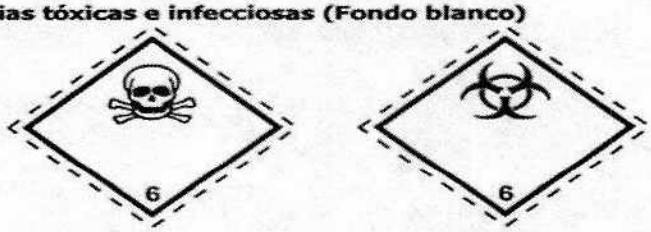
Clase 4 – Sólidos inflamables (Rayado rojo y blanco); Sustancias espontáneamente combustibles (blanco y rojo) y Sustancias que despenden gases inflamables al contacto con el agua (azul)



Clase 5 – Sustancias comburentes y peróxidos orgánicos (Fondo amarillo y rojo con amarillo)



Clase 6 – Sustancias tóxicas e infecciosas (Fondo blanco)



Clase 7 – Material radioactivo (Fondo blanco o amarillo y blanco)



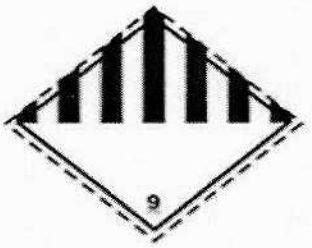




Clase 8 – Sustancias corrosivas (Fondo blanco y negro)



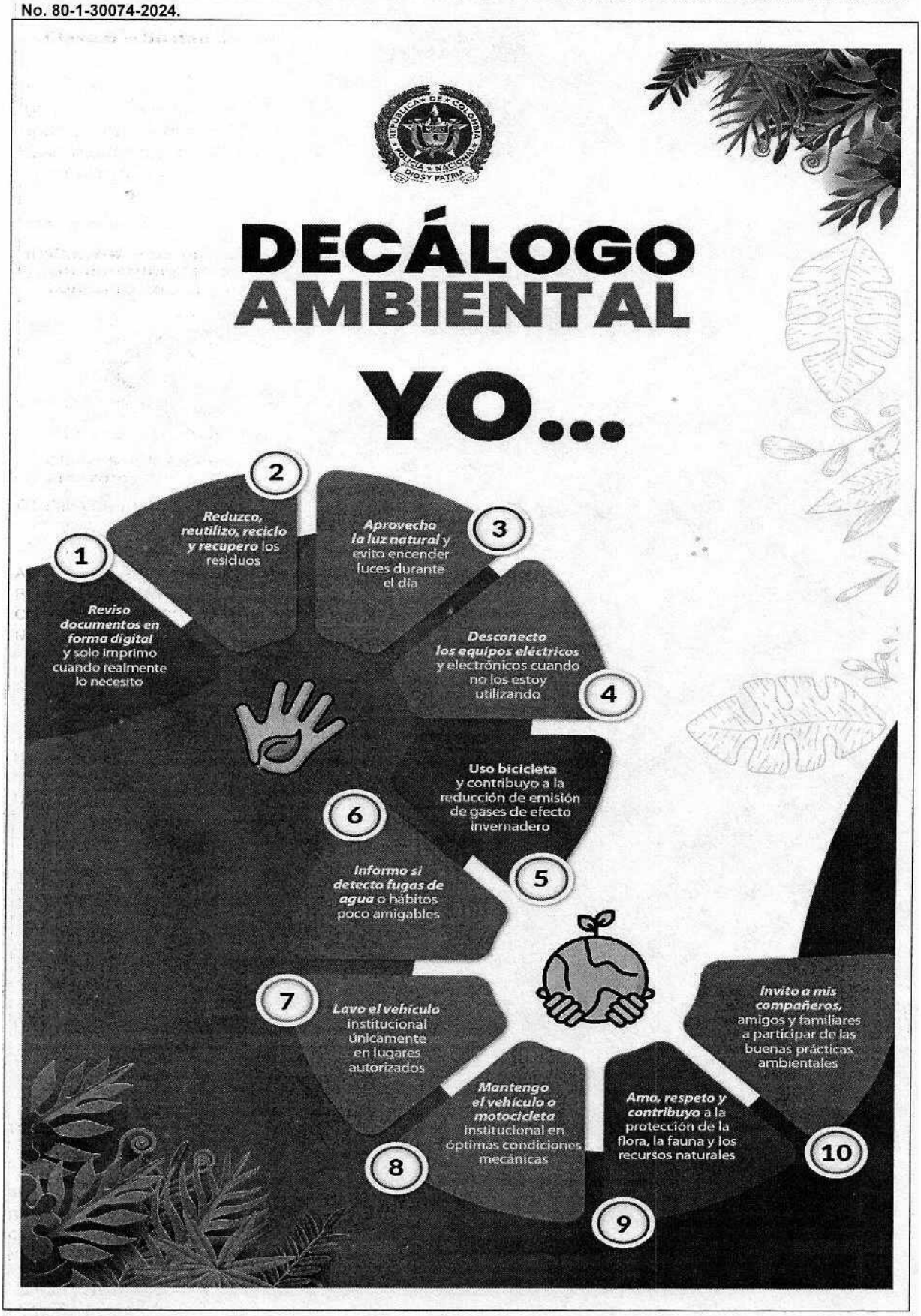
Clase 9 – Sustancias y objetos peligrosos varios (Fondo blanco y negro)



Tapas para Sanar

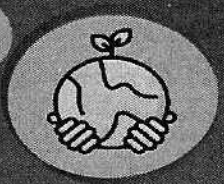
¿Qué pasa con las tapitas que entregamos a esta causa?

- Sanar se encarga de recolectar en diferentes puntos las tapitas plásticas, por eso se ha vuelto tan frecuente encontrar cajas en centros comerciales, colegios, universidades, unidades residenciales, etc.
- El material es transportado a la bodega de la Fundación, donde se seleccionan las tapas y se separan por colores.
- El material se vende a empresas de reciclaje, quienes trituran y muelen el plástico para convertirlo en nuevas tapas.
- El dinero recibido se destina a las iniciativas de apoyo de la Fundación: hospitalización, consulta externa, actividades artísticas, kits de hospitalización, mercados y apoyo social y psicológico a los niños, adolescentes y sus familias, entre otras.


DECÁLOGO AMBIENTAL
YO...
1
Reviso documentos en forma digital y solo imprimo cuando realmente lo necesito
2
Reduzco, reutilizo, reciclo y recupero los residuos
3
Aprovecho la luz natural y evito encender luces durante el día
4
Desconecto los equipos eléctricos y electrónicos cuando no los estoy utilizando
5
Uso bicicleta y contribuyo a la reducción de emisión de gases de efecto invernadero
6
Informo si detecto fugas de agua o hábitos poco amigables
7
Lavo el vehículo institucional únicamente en lugares autorizados
8
Mantengo el vehículo o motocicleta institucional en óptimas condiciones mecánicas
9
Amo, respeto y contribuyo a la protección de la flora, la fauna y los recursos naturales
10
Invito a mis compañeros, amigos y familiares a participar de las buenas prácticas ambientales

OBJETIVOS AMBIENTALES

1



Gestionar los aspectos e impactos ambientales significativos identificados en la Policía Nacional, para la prevención de la contaminación y la protección ambiental, mediante el desarrollo de programas ambientales.

2



Implementar los **requisitos legales** y las diferentes regulaciones ambientales en la Policía Nacional, con el fin de que se logre el cumplimiento de la legislación ambiental vigente.

3



Realizar seguimiento de las acciones y los **planes de mejoramiento** sobre el SGA.

ACTA ESINC - PLANE – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR GERLEY BORDA CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-1-30074-2024.

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan las condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". La actividad se debe realizar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, MADS, la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), en caso de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Nota: para el caso de Bogotá D C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.	Contratista	Pendiente para el mes de mayo realizar el tratamiento de vertimientos de acuerdo a los parámetros fisicoquímicos que exige la norma de acuerdo que se realiza 6 meses después de iniciada su actividad productiva.
Consulta de sanciones o infracciones vigentes en el Registro único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA) http://vital.miniambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "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".		Permanente
El contratista adecuará la instalación de una trampa de grasa (portátil, externa o fija), a partir del inicio del contrato, que permita la recolección de grasas, aceites y material sólido generados por la actividad de lavado de loza, se deberá realizar su respectivo mantenimiento con una periodicidad semanal (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio).		Cuenta con formato no controlado de limpieza de trampas de grasa.

Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, este certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección, dando cumplimiento a la Resolución 3957 de 2009 (artículos 22 y 23), expedida de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.		
El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	Contratista	Permanente
El arrendatario será el responsable en realizar el tratamiento de los residuos especiales, que se deriven de la actividad de la cafetería: grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que se origen producto de la prestación del servicio. Para ello tendrá en cuenta las etapas de responsabilidad ambiental durante la generación de los residuos, incluyendo el almacenamiento, recolección, transporte, separación y la disposición final, tomando como referencia lo contenido en la disposición legal (Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales" y Decreto 4741 de 2005), el contratista será responsable por la contaminación, consecuencias y aquellas sanciones, que puedan derivarse por parte de la autoridad ambiental con relación al servicio.		
El arrendatario coordinará con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 17, 22 del decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido por el gobierno nacional o aquella norma que lo modifique.		
Atendiendo lo dispuesto en la Ley 2232 de 2022, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones.", el arrendatario deberá: ✓ Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial. ✓ Rollos de bolsas vacías en superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos. ✓ Envases o empaques, recipientes y bolsas para contener líquidos no preenvasados, para consumo inmediato, para llevar o para entregas a domicilio. ✓ Platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, vasos y guantes para comer. ✓ Mezcladores y pitillos para bebidas. ✓ Envases o empaques y recipientes para contener o llevar comidas o alimentos no preenvasados conforme a la normatividad vigente, para consumo inmediato, utilizados para llevar o para entregas a domicilio. ✓ Láminas para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato, utilizados para llevar o para entrega a domicilio.		

Los plásticos de un solo uso cuyos sustitutos, en todos los casos, tengan un impacto ambiental y humano mayor de acuerdo con resultados de Análisis de Ciclo de Vida que incorporen todas las etapas del ciclo de vida del plástico (extracción de materia prima, producción, fabricación, distribución, consumo, recolección, disposición final (incluyendo su persistencia en 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), mínimo una vez durante la ejecución del contrato o cuando así se requiera, los cuales son certificados por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, de igual forma esta actividad se realizará 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 los mismos, 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", en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".	Contratista	Todavía no cuenta con el tiempo mínimo para el mantenimiento y/o calibración de equipos.
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 de/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".		Permanente
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". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".		Se adjunta certificado de transporte y entrega de disposición final de residuos no peligrosos.
El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo y disposición de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del		Permanente

2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo". Por otra parte, los trabajadores deberán usar elementos de protección personal EPP, durante el uso, manipulación y/o almacenamiento de este tipo de sustancias.	Contratista	
El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas (detergentes, desinfectantes y demás sustancias) 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 • 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. Su almacenamiento se realizará de acuerdo a la recomendación del fabricante y fuera del área de procesamiento de alimentos, aunado a ello procurará que los elementos empleados sean amigables con el medio ambiente, de acuerdo a su composición física y química.		Se tiene el rótulo y hoja de seguridad de los elementos químicos, se realiza la recomendación de la adecuación de las fichas en los elementos químicos.
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 (entregando listado y fichas técnicas 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, los cuales serán tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones", de la secretaria Distrital de Hábitat de Bogotá.		Se realiza la observación al arrendatario que debe de garantizar tener las fichas de eficiencia energética de todos los equipos eléctricos que cumplan con las normas técnicas.
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 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 conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICONTEC.		Permanente

El contratista dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	Contratista	
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 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 inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.		

CONVOCATORIA

No aplica

Patrullera **YESSICA A. GRISALES VÁSQUEZ**
Responsable de Planeación

GERLEY BORDA
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: no aplica

Elaborado por: PT. Yessica Alexandra Grisales Vásquez ESINC/PLANE
Revisado por: IJ. Pedro Antonio Tamayo Salazar ESINC/PLANE
Fecha de elaboración: 21/04/2025
Ubicación: Z:\PLANEACIÓN 4.14.20.2\AÑO 2025\2. ACTAS\2.21 Actas Instrucción Policial

Avenida Caracas No. 2-51 sur, Bogotá
Teléfonos 5159000 Ext. 107012
esinc.plane@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: SST-CBEC-FCTE - 15
CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS	VERSIÓN: 01 FECHA: 22/03/2023

UBICACIÓN: Cafetería RESPONSABLE: Sebastián Barda

MES: Abril AÑO: 25 REFRIGERADOR No: 04

RANGOS DE REFRIGERACIÓN: Mantener alimentos a una temperatura entre **1 C° Y 4 C°**

DATOS DE LA TOMA	DÍA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	OBSERVACIONES
GRADOS CELSIUS	4	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	-
HORA	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	
M: Mañana T: Tarde																	
RESPONSABLE																	

DATOS DE LA TOMA	DÍA 17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
GRADOS CELSIUS	4	3	4	3	3	4	4									
HORA	T	T	T	T	T	T	T									
M: Mañana T: Tarde																
RESPONSABLE																

LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARA DOS (2) VECES AL DÍA: UNA (1) EN LA **MAÑANA** Y UNA (1) EN LA **TARDE** (SALVO DONDE SE REQUIERA DOS TOMAS EN LA MAÑANA Y DOS TOMAS EN LA TARDE) - Alimentos que se deben refrigerar: Carnes (pollo, res, cerdo, pescado), derivados cárnicos, lácteos, derivados lácteos, fruta verduras y postres.

OBSERVACIONES:

	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: SST-CREC-FCTE - 15
	CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS	VERSIÓN: 01 FECHA: 22/03/2023

UBICACIÓN: Cafetería RESPONSABLE: Sebastian Cardo.

MES: Abril AÑO: 25 REFRIGERADOR No: 05

RANGOS DE REFRIGERACIÓN: Mantener alimentos a una temperatura entre **1 C° Y 4 C°**

DATOS DE LA TOMA	DÍA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	OBSERVACIONES
GRADOS CELSIUS	-6	-5	-4	-6	-5	-7	-8	-7	-6	-7	-8	-7	-6	-5	-4	-3	
HORA	3pm	2pm	3pm	2pm	3pm	2pm	3pm	4pm	3pm	2pm	3pm	4pm	2pm	3pm	4pm	2pm	
M: Mañana T: Tarde	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	
RESPONSABLE																	

DATOS DE LA TOMA	DÍA 17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
GRADOS CELSIUS	-4	-3	-2	-7	-6											
HORA	3pm	2pm	3pm	2pm	2pm											
M: Mañana T: Tarde	T	T	T	T	T											
RESPONSABLE																

LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARA DOS (2) VECES AL DÍA: UNA (1) EN LA **MAÑANA** Y UNA (1) EN LA **TARDE** (SALVO DONDE SE REQUIERA DOS TOMAS EN LA MAÑANA Y DOS TOMAS EN LA TARDE) - Alimentos que se deben refrigerar: Carnes (pollo, res, cerdo, pescado), derivados cárnicos, lácteos, derivados lácteos, fruta verduras y postres.

OBSERVACIONES:

SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: SST-CBEC-FCTE - 15
CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS	VERSIÓN: 01 FECHA: 22/03/2023

UBICACIÓN: Cafeteria. RESPONSABLE: Sebastian Bada.

MES: Abril AÑO: 25. REFRIGERADOR No: 03

RANGOS DE REFRIGERACIÓN: Mantener alimentos a una temperatura entre **1 C° Y 4 C°**

DATOS DE LA TOMA	DÍA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	OBSERVACIONES
GRADOS CELSIUS	-17.2	-18.5	-18.5	-17.5	-19.5	-19.5	-17.5	-17.5	-19.5	-17.5	-17.5	-17.5	-18.5	-18.5	-17.5	-17.5	
HORA	4Pm	3P	4Pm	3Pm	4Pm	3P	2Pm	3Pm	2Pm	3Pm	2Pm	3Pm	3Pm	2Pm	3Pm	4Pm	
M: Mañana T: Tarde	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	
RESPONSABLE																	

DATOS DE LA TOMA	DÍA 17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
GRADOS CELSIUS	-17.5	-18.5	17.5	-17.5	-19.5	-19.5	-									
HORA	4Pm	3Pm	2Pm	4Pm	3Pm											
M: Mañana T: Tarde	T	T	T	T	T											
RESPONSABLE																

LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARA DOS (2) VECES AL DÍA: UNA (1) EN LA **MAÑANA** Y UNA (1) EN LA **TARDE** (SALVO DONDE SE REQUIERA DOS TOMAS EN LA MAÑANA Y DOS TOMAS EN LA TARDE) - Alimentos que se deben refrigerar: Carnes (pollo, res, cerdo, pescado), derivados cárnicos, lácteos, derivados lácteos, fruta verduras y postres.

OBSERVACIONES:

SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

CÓDIGO: SST-CBEC-FCTE - 15

VERSIÓN: 01 FECHA: 22/03/2023

CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS
CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS

UBICACIÓN: Cafeteria RESPONSABLE: Sebastian Borda

MES: Abril AÑO: 25 REFRIGERADOR No: 02-

RANGOS DE REFRIGERACIÓN: Mantener alimentos a una temperatura entre **1 C° Y 4 C°**

DATOS DE LA TOMA	DÍA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	OBSERVACIONES
GRADOS CELSIUS	6	4	5	5	4	6	5	3	6	6	4	5	4	5	6	6	
HORA	2pm	3pm	2pm	3pm	3pm	2pm	3pm	2pm	3pm	2pm	3pm	2pm	3pm	2pm	3pm	2pm	
M: Mañana T: Tarde	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	
RESPONSABLE																	

DATOS DE LA TOMA	DÍA 17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
GRADOS CELSIUS	6	4	5	4	6											
HORA	2pm	3pm	4pm	5pm	4pm											
M: Mañana T: Tarde																
RESPONSABLE																

LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARA DOS (2) VECES AL DÍA: UNA (1) EN LA **MAÑANA** Y UNA (1) EN LA **TARDE** (SALVO DONDE SE REQUIERA DOS TOMAS EN LA MAÑANA Y DOS TOMAS EN LA TARDE) - Alimentos que se deben refrigerar: Carnes (pollo, res, cerdo, pescado), derivados cárnicos, lácteos, derivados lácteos, fruta verduras y postres.

OBSERVACIONES:

	CONTROL DE TRAMPAS DE GRASA CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS	Código: SST- CBEC- CTG - 028 Fecha: 22-01-2025 Version: 001

TRAMPA DE GRASA No	DÍA DE LAVADO	QUIEN LAVA	FIRMA	OBSERVACIONES
01	02/04/25	Rosa Baez	Rosa Baez	
01	09/04/25	Rosa Baez	Rosa Baez	
01	16/04/25	Rosa Baez.	Rosa Baez.	
0				

ECO RESIDUOS NACIONALES

trabajamos por el ambiente

ACTA No. 12312

CERTIFICADO DE TRANSPORTE Y ENTREGA A DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS NO PELIGROSOS

ECORESIDUOS NACIONALES SAS ESP identificada con NIT 900493566-6, certifica el transporte y la entrega a el tratamiento y valorización de los residuos no peligrosos pertenecientes a:

Generador Principal: Casa De Banquetes Y Eventos Calipso SAS

Dirección: Av. Caracas # 2 Sur – 23ª - Bogotá DC.

NIT: 900657312-8

Fecha	Residuo	Cantidad	Unidad	Tratamiento
Diciembre	Orgánicos	10	Kg	Valorización

PLANTA DE TRATAMIENTO: PLANEACION ESTRATEGICA Y TECNOLOGIAS AMBIENTALES PLANETA SAS ESP. identificada con el NIT 900803292-5. El Lodo tratado y valorizado es utilizado como insumopara la elaboración de abonos orgánicos, productos para el acondicionamiento de suelos y en las actividades contempladas para el uso de biosólidos. El residuo fue tratado bajo la RESOLUCIÓN CAR No. 1816 de 14 JULIO de 2017, Planta de deshidratación, estabilización de lodos, y tratamiento de aguas residuales domesticas e industriales no peligrosas para vertimiento.

El presente documento se expide a los 11 días del mes de abril del año 2025

VICTOR MANUEL FRAILE RODRIGUEZ.
REPRESENTANTE LEGAL

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS

CALYPSO S.A.S

NIT- No. 900.657.312-8

Bogotá D.C, 8 de abril 2025

Mayor
ZULMARINA AMARA QUINTERO
Supervisora contrato de arrendamiento
Subdirectora Escuela de Investigación Criminal
Bogotá D.C.

Referencia: contrato No. 80-1-30074-24, arrendamiento de un espacio de 57 (cincuenta y siete) metros cuadrados (m2) para el funcionamiento de un restaurante - casino de estudiantes en las instalaciones de la escuela de investigación criminal "Teniente Coronel Elkin Leonardo Molina Aldana".

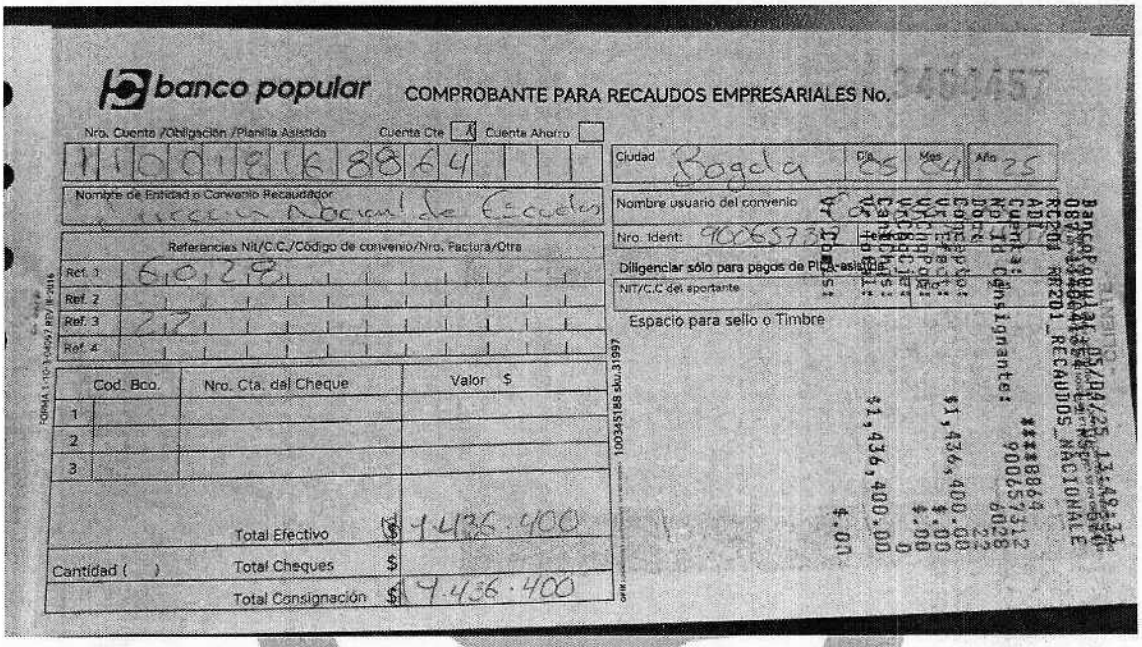
Asunto: entrega recibo de pago canon de arrendamiento mes 7 y planilla aporte parafiscal marzo 2025

Respetada mayor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envían los documentos del asunto; así:

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIG CANON	FECHA PAGO	# COMPROBANTE	ENTIDAD
26/03/2025 al 26/04/2025	$1.436.400,00	05/04/2025	3464457	Banco Popular

Cordialmente,

Firma del representante legal
Nombre o razón social del oferente: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT ☒ C.C ☐ C.E ☐): 900.657.312-8
Nombre Representante Legal: GERLEY BORDA
Identificación (C.C ☒ C.E. ☐) 11.188.557
Dirección: Calle 76d # 110-24
Teléfono: 312 430 7362
Email: eventoscalipso900@gmail.com



banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida: 1 1 0 0 1 2 1 6 8 8 6 4

Cuenta Cte [X] Cuenta Ahorro [ ]

Ciudad: Bogda | Día: 25 | Mes: 04 | Año: 25

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Nacional de Escuelas

Nombre usuario del convenio: [illegible]

Nro. Ident: 900657312

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

Ref. 1: 6028

Ref. 2:

Ref. 3: 28

Ref. 4:

Diligenciar sólo para pagos de Planilla Asistida

NIT/C.C del aportante:

Espacio para sello o Timbre

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

Total Efectivo $ 1.436.400

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 1.436.400

FORMA 1-110-13456 / REV. IE-2016

1003455188 sku:31997

Banco Popular 05/04/25 13:48:33
RC201_RECAUDOS_NACIONALE
Cuenta: ****8864
Nit Ord Cons: 900657312
Nombre Ord Cons: 6028
Valor: $1,436,400.00
Costo: $.00
Total: $1,436,400.00
Efectivo: $1,436,400.00
Cheques: $.00
Efectivo: $.00
Cantidad: 0
Total: $.00

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida

Cuenta Cte [x] Cuenta Ahorro [ ]

1	1	0	0	4	8	1	6	2	8	6	4

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

Dirección de Escuela

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

Ref. 1

Ref. 2

Ref. 3

Ref. 4

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

Total Efectivo $ 17.182—

Cantidad ( ) Total Cheques $

Total Consignación $ 17.182—

10034518B sku.31997

Ciudad Bogotá D/a 26 Mes Año

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident: 900 [illegible] Teléfono

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante Año Mes

Espacio para sello o Timbre

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 30531154

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

1	1	0	0	1	6	8	8	6	4						

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador

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

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

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

	Total Efectivo	$	1.663.620
Cantidad ( )	Total Cheques	$	
	Total Consignación	$	1.663.620

OFIX SUMINISTROS Y LOGÍSTICA S.A.S. NIT 900166280-1 100345188 sku.31997

Ciudad Pradera | Día 06 | Mes 06 | Año 25

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident: 900651312 | Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

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

- CLIENTE -

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS

CALYPSO S.A.S

NIT- No. 900.657.312-8

Bogotá D.C, 23 de abril 2025

Mayor
ZULMARINA AMARA QUINTERO
Supervisora contrato de arrendamiento
Subdirectora Escuela de Investigación Criminal
Bogotá D.C.

Referencia: contrato de arrendamiento No. 80-1-30074-24, cuyo objeto es, **"arrendamiento de un espacio de 57 (cincuenta y siete) metros cuadrados (m2) para el funcionamiento de un restaurante - casino de estudiantes en las instalaciones de la escuela de investigación criminal "Teniente Coronel Elkin Leonardo Molina Aldana"".**

Asunto: entrega recibo de pago servicios público de **gas y parafiscales abril 2025**

Plazo de ejecución del contrato: doce (12) meses contados a partir del 26/09/2024 hasta el día 26/09/2025.

Respetada mayor, en observancia de las especificaciones técnicas del contrato de referencia, comedidamente se envían los documentos del asunto, factura de gas No. F15B50264810:

pago GAS – VANTI factura No. F15B50264810:

PERIODO PAGADO	VALOR CONSIGNADO	FECHA PAGO	# COMPROBANTE BANCO AV VILLAS
Marzo y Abril 2025	$ 1.302.430,00	22/04/2025	0013948963

Firma del representante legal
Nombre o razón social: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S
Identificación (NIT ☐ C.C ☒ C.E ☐): 900.657.312-8
Nombre Representante Legal: GERLEY BORDA
Identificación (C.C ☒ C.E. ☐) 11.188.557
Dirección: CALLE 90 # 76 04 PISO 1
Teléfono: 312 430 7362
Email: eventoscalipso900@gmail.com

ABR 22 2025 19:11:46 ICT11.2A EX
EXITO WOW MALL PLAZA N
CR 30 CL 19
CORRESPONSAL
BANCO AV VILLAS
TER: AOFZZ191
C.UNICO: 0013948963
C.BANC: 0052
ID CAJERO: 0000383313
RECIBO: 014055
RRN: 023518
APRO: 054346

RECAUDO
SERVICIO: 00000090
FACTURA: 00000000000000061931640
** PAGO FACTURA **
TRANSACCION EXITOSA
RECAUDO $ 1.302.430

BANCO AV VILLAS es responsable por los servicios prestados por el CB. El CB no puede prestar servicios financieros por su cuenta.
Para reclamos comuníquese al:
01 8000518000
CONSERVE ESTA TIRILLA COMO SOPORTE.
*** CLIENTE ***

1.302.430

1.302.430
as 30
1.302.500

ANCO:0052
100

IVA
0
0

= 1
).900.608-9
6/NOV/2016
00428800
TRIBUYENTE

0135 3313

NUT:20250422404300160135
7IOEY

TIQUETE INFORMATIVO DE VENTA
NUMERO DR: NN1129006 1.302.430
TOTAL TRANSACCION: 1302430
Este documento no es Factura de venta

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
GRUPO DE INFRAESTRUCTURA

Nro. GS-2025- **/DIEPO – GRUIN-14.13**

Bogotá D.C. 01 de mayo de 2025

Señores
CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S.
Avenida Caracas Numero 2-51 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: Solicitud pago servicios públicos Energía, Acueducto Y Aseo

De manera atenta solicito al administrador del local - CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S. que se encuentra ubicado en la Escuela de Investigación criminal ESINC, se realice el pago de energía y acueducto de acuerdo con las fotos a lecturas de los medidores del periodo entre 27/03/2025 al 26/04/2025, así:

ENERGIA ELECTRICA FACTURA NRO. 350854801-5					
FOTO 26 MAR KWH	FOTO 27 ABR KWH	DIFERENCIA KWH	VALOR POR KWH	VALOR POR PAGAR	PERIODO
12.480	16.960	4.480	$ 485.299	$1.663.630	27/03/2025 al 26/04/2025

ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO FACTURA NRO. 13815541712					
FOTO 26 MAR M3	FOTO 27 ABR M3	DIFERENCIA M3	VALOR POR M3	VALOR POR PAGAR	PERIODO
808	1212	404	$ 21.871,30	$ 67.651.24	27/03/2025 al 28/04/2025

Cabe resaltar, que el promedio a cobrar sobre la factura de consumo del servicio de AGUA Y ALCANTARILLADO, se establece, sobre los análisis de cobro en periodos facturables (Primer Trimestre) del presente año, junto con el incremento del consumo del 34% del mes facturado, toda vez que se presentó un daño en los medidores de lo mismo.

Es de anotar que la suma de dinero antes descrita, establecida por concepto de servicios públicos será consignada a la cuenta corriente No 110-018-16886-4, fondos especiales DINAE, del Banco Popular.

Nota: De lo anterior se requiere copia del pago realizado del servicio público, Grupo de Infraestructura o al correo electrónico esinc.sudie@policia.gov.co; luis.cortes2355@correo.policia.gov.co.

Atentamente,

FIRMA ORIGINAL
Capitán. JESSICA LORENA RODRÍGUEZ SUAREZ
Supervisor Contrato (E)

Elaboró: PT. Marilin Machado Lloreda
Reviso: CT. Jessica Lorena Rodríguez
Fecha: 01/05/2025

Email: esinc.sudie@policia.gov.co
Avenida Caracas No. 2-51 Sur
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

FOTO MEDIDOR ENERGÍA – 27 DE MARZO DE 2025

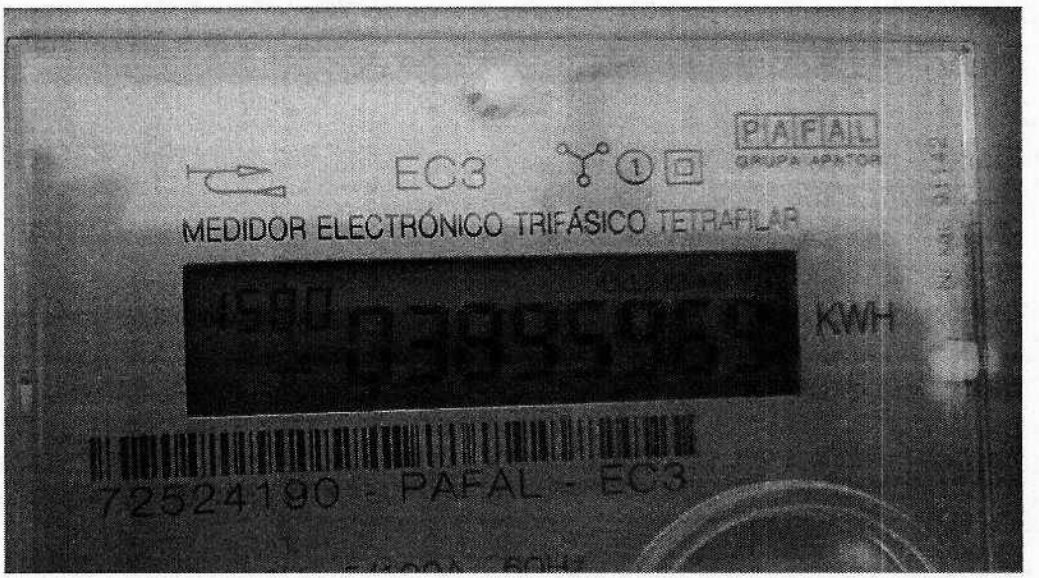


FOTO MEDIDOR ENERGÍA – 26 DE ABRIL DE 2025

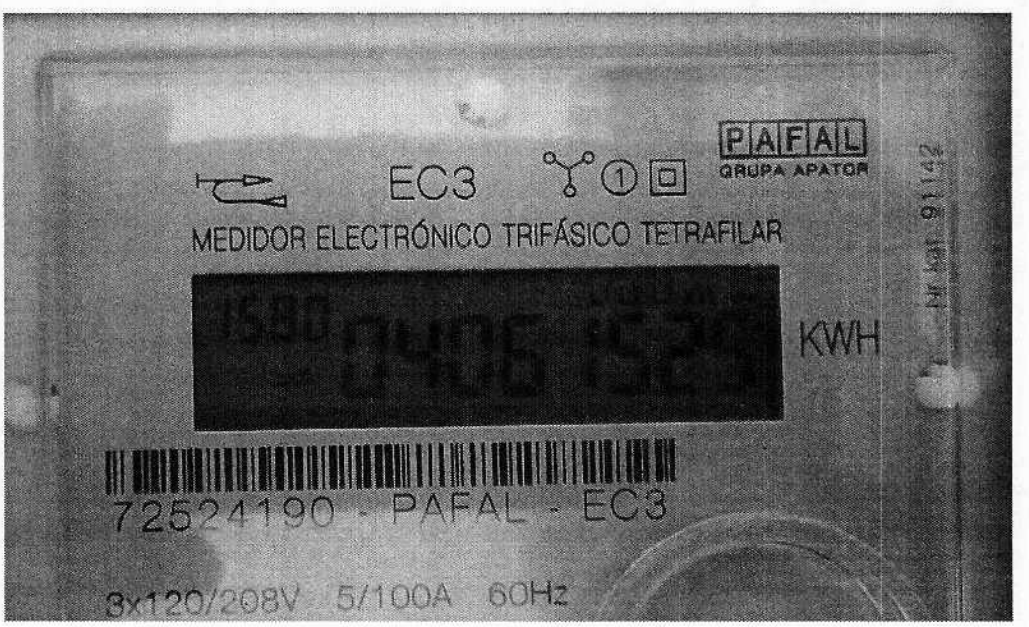
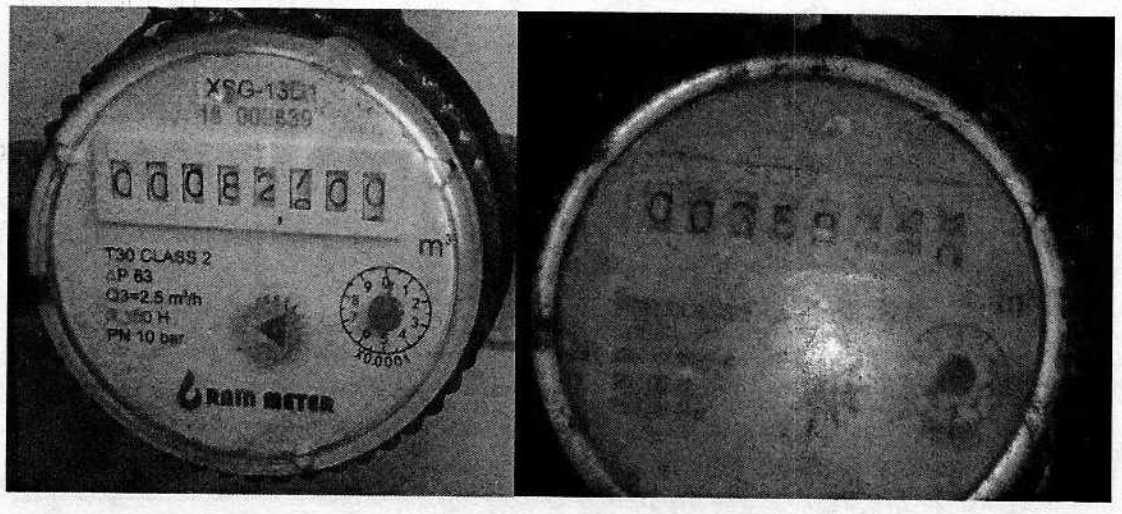


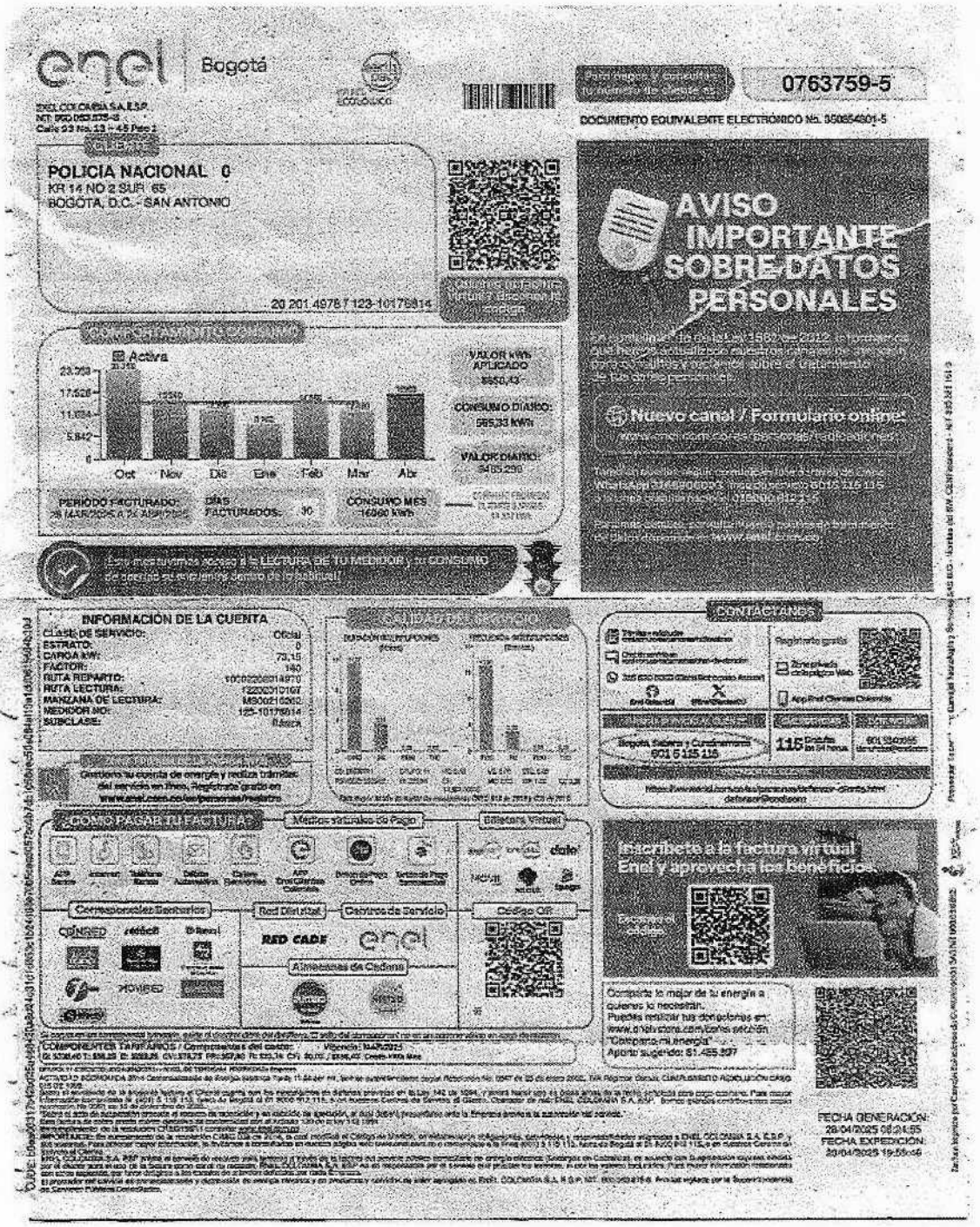
FOTO MEDIDOR ACUEDUCTO– 27 DE MARZO DE 2025



FOTO MEDIDOR ACUEDUCTO– 26 DE ABRIL DE 2025



RECIBO DE LA ENERGIA


enel Bogotá
0763759-5
DOCUMENTO EQUIVALENTE ELECTRÓNICO No. 350854501-5
POLICIA NACIONAL
KR 14 NO 2 SUR 65
BOGOTÁ, D.C. - SAN ANTONIO
AVISO IMPORTANTE SOBRE DATOS PERSONALES
Nuevo canal / Formulario online
Activa
VALOR kWh APLICADO
CONSUMO DIARIO:
585,33 kWh
VALOR DIARIO:
PERIODO FACTURADO:
DÍAS FACTURADOS:
30
CONSUMO MES
16060 kWh
Oct
Nov
Dic
Ene
Feb
Mar
Abr
INFORMACIÓN DE LA CUENTA
CLASE DE SERVICIO: Oficial
ESTRATO: 6
CARGA kW: 79,15
FACTOR: 180
RUTA REPARTO:
RUTA LECTURA:
MANZANA DE LECTURA:
MEDIDOR NO:
SUBCLASE: Básica
CONTACTANOS
Bogotá, Soacha y Cundinamarca
601 6 115 115
115
Inscríbete a la factura virtual Enel y aprovecha los beneficios
Compra lo mejor de tu energía a quienes lo necesitan.
Puedes realizar tus donaciones en:
www.enlaceone.com/Donaciones
"Comparte mi energía"
Aporte sugerido: $1.455.227
FECHA GENERACIÓN:
28/04/2025 08:24:55
FECHA EXPEDICIÓN:
20/04/2025 19:55:06



NÚMERO DE CLIENTE
0763759-5

Documento Equivalente Electrónico No.
350854801-5

(415)7707209914253(8020)0107637595350854801 5(3900)0000000014558980

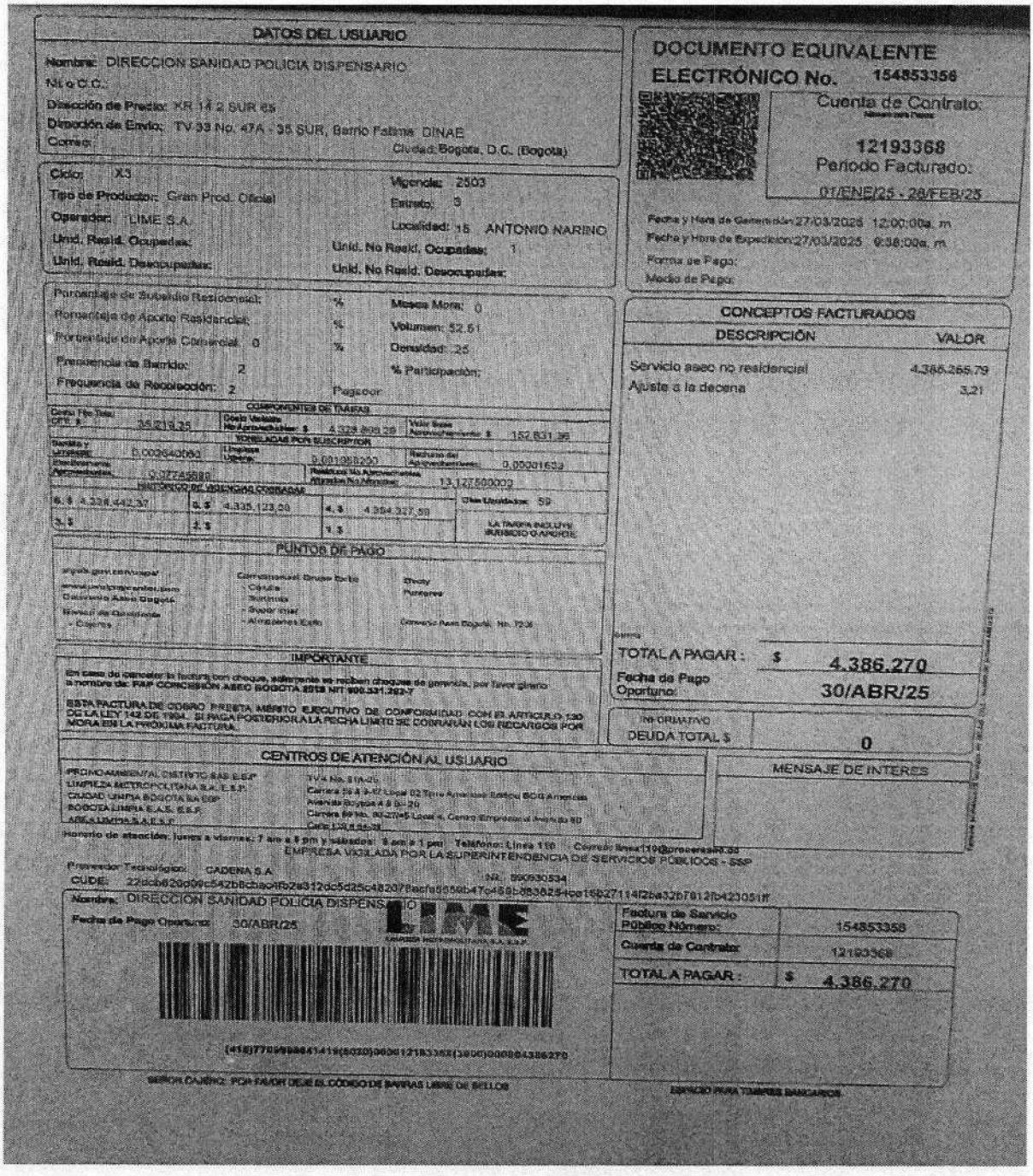
PAGO OPORTUNO
08 MAY /2025

TOTAL A PAGAR
$14.558.980

RECIBO DEL AGUA Y ALCANTARILLADO



RECIBO DE ASEO



DATOS DEL USUARIO

Nombre: DIRECCION SANIDAD POLICIA DISPENSARIO
Nit o C.C.:
Dirección de Predio: KR 14 2 SUR es
Dirección de Envío: TV 33 No. 47A - 35 SUR, Barrio Fátima DINAE
Correo:
Ciudad: Bogotá, D.C. (Bogotá)

Ciclo: X3
Tipo de Producto: Gran Prod. Oficial
Operador: LIME S.A.
Unid. Resid. Ocupadas:
Unid. Resid. Desocupadas:
Vigencia: 2503
Estrato: 3
Localidad: 15 ANTONIO NARIÑO
Unid. No Resid. Ocupadas: 1
Unid. No Resid. Desocupadas:

Porcentaje de Subsidio Residencial: %
Porcentaje de Aporte Residencial: %
Porcentaje de Aporte Comercial: 0 %
Presidencia de Barrido: 2
Frecuencia de Recolección: 2
Mapeo Mora: 0
Volumen: 52.61
Densidad: 25
% Participación:
Pagacor:

COMPONENTES DE TARIFA

Costo Fijo Total CFT: $ 35.219,35	Costo Variable No Aprovechable: $ 4.328.809,29	Valor Base Aprovechamiento: $ 182.831,36

TONELADAS POR SUSCRIPTOR

Barrido y Limpieza: 0,003640060	Lavado de Áreas Públicas: 0,001060200	Recolección del Aprovechamiento: 0,00001639
Disposición Aprovechable: 0,02748888	Residuos No Aprovechables Atendidos No Ofertados: 13,127500000	

PRECIO DE VENTA CONSAGRADO

6. $ 4.338.442,37	5. $ 4.335.123,00	4. $ 4.384.327,58	Otras Unidades: 59
3. $	2. $	1. $	LA TARIFA INCLUYE SUBSIDIO O APORTE

PUNTOS DE PAGO

Cancelamos en Bancos
Efecty
Punteros

IMPORTANTE

En caso de pérdida: la factura bien cheque, sírvanse no reciben cheques de gerencia, por favor girarlo a nombre de: FAP CONCESIÓN ASEO BOGOTA 2018 NIT 900.331.282-7

ESTA FACTURA DE COBRO PRESTA MERITO EJECUTIVO DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 130 DE LA LEY 142 DE 1994. SI PAGA POSTERIOR A LA FECHA LIMITE SE COBRARAN LOS RECARGOS POR MORA ESE LA PROXIMA FACTURA.

CENTROS DE ATENCIÓN AL USUARIO

PROMOAMBIENTAL DISTRITO SAS E.S.P
LIMPIEZA METROPOLITANA S.A. E.S.P.
CIUDAD LIMPIA BOGOTA SA ESP
BOGOTA LIMPIA S.A.S. E.S.P.
ASEO LIMPIA S.A.E.S.P.

TV 4 No. 51A-20
Carrera 56 A # 47 Local 02 Torre Americas Salitre BOG Americas
Avenida Boyacá # 8 B - 20
Carrera 69 No. 80-27 to 5 Local 4, Centro Empresarial Avenida 80

Horario de atención: lunes a viernes: 7 am a 5 pm y sábados: 8 am a 1 pm Teléfono: Línea 110 Correo: línea110@proceresa.co

EMPRESA VIGILADA POR LA SUPERINTENDENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS - SSP

Proveedor Tecnológico: CADENA S.A. NR: 999930534

CUDE: 22acb620d99c542b8cbac4fb2e312dc5d25c4820786ef8656b47c458b4838254ce16827114f2be32b7812f0423051ff

Nombre: DIRECCION SANIDAD POLICIA DISPENSARIO

Fecha de Pago Oportuna: 30/ABR/25

(415)7709998841419(8020)900331282383(3900)000004386270

SEÑOR CAJERO: POR FAVOR DEJE EL CÓDIGO DE BARRAS LIBRE DE SELLOS

ESPACIO PARA TIMBRES BANCARIOS

DOCUMENTO EQUIVALENTE ELECTRÓNICO No. 154853358

Cuenta de Contrato: 12193368

Periodo Facturado: 01/ENE/25 - 28/FEB/25

Fecha y Hora de Generación: 27/03/2025 12:00:00a. m.
Fecha y Hora de Expedición: 27/03/2025 9:36:00a. m.
Forma de Pago:
Medio de Pago:

CONCEPTOS FACTURADOS

DESCRIPCIÓN	VALOR
Servicio aseo no residencial	4.386.265,79
Ajuste a la decena	3,21

Items

TOTAL A PAGAR : $ 4.386.270

Fecha de Pago Oportuna: 30/ABR/25

INFORMATIVO
DEUDA TOTAL $ 0

MENSAJE DE INTERES

Factura de Servicio Público Número:	154853358
Cuenta de Contrato:	12193368
TOTAL A PAGAR :	$ 4.386.270

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

Inscríbete para tener **tu factura** de manera digital

Escanea el código QR, diligencia el formulario y empieza a recibir tu factura de manera digital.



Mundo digital Vanti

» Paga a través de nuestra página web **www.grupovanti.com/pagos-en-linea/**

Botón PSE

Botón Bancolombia

Pago único de varias facturas

Escanea para pagar tu factura

» Pagos electrónicos en otras entidades

Redeban · Itaú * · Bancoomeva · BBVA *

Banco AV Villas * · Banco GNB Sudameris · Bancolombia *

Banco Falabella · Scotiabank Colpatria * · Banco Pichincha * · Banco Caja Social *

Davivienda * · Daviplata · Rappi pay

*Permite adicionalmente inscripción a débito automático.

Síguenos en nuestra redes sociales como **@grupovanti** y conoce nuestras iniciativas.

Puntos Presenciales

» Corresponsales Banco BBVA
» Corresponsales Scotiabank Colpatria
» Corresponsales Grupo Aval
» Corresponsales Banco Davivienda
» Red CADE
» Banco GNB Sudameris
» Grandes Superficies: Metro, Jumbo, Éxito

*Si cancelas con cheque, éste debe ser de gerencia y a nombre de VANTI S.A. ESP

Eficiencia energética

Reducir nuestro consumo de energía se traduce en un ahorro para la economía familiar y contribuye a disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero, principal causa del cambio climático.

Línea telefónica solo para emergencias
Atención todos los días las 24 horas
Fijo: **01 8000 919 052** Móvil: **164**

Atención presencial
Ingresa a **www.grupovanti.com** y conoce los pasos para agendar tu cita.

Se te suspenderá el servicio por falta de pago y cuando se requiera, en caso de que se impida el acceso al medidor o a la instalación interna y de artefactos de consumo. Como consumidor puedes presentar un recurso de reposición ante la empresa y apelar ante la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios dentro de los (5) días hábiles siguientes al conocimiento del acto de suspensión. Sobre el contenido de la presente factura el cliente cuenta con los mecanismos de defensa en la ley 142 de 1994 y puede hacer uso antes de la fecha señalada para el pago oportuno.

CARVAJAL SOLUCIONES DE COMUNICACIÓN S.A.S. NIT. 800.096.812-8 704820122023

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

¡Hola!

JUDICIAL DIRECCION
KR 14 2 SUR 65 INT 01
000000

vanti
Más formas de avanzar

Medidor Gas N° 5018097-966605

Cuenta o referencia de pago **61931640**

vanti LISTO

Compra televisores, celulares, estufas, motos, computadores y mucho más, pagándolo a través de tu factura de gas.

Tu cupo de crédito aprobado
0

Lote P02G Ruta 00112400630900O Código del sector 175



Comunícate con nosotros y solucionemos tus inquietudes

Atención telefónica
Lunes a viernes 7a.m. a 6 p.m.
Sábado 7 a.m. a 1 p.m

Línea gratuita 01 8000 942 794
Bogotá (601) 307 8121
Bucaramanga (607) 685 4755

Atención virtual
Gestiona tus peticiones sin salir de casa

Línea de WhatsApp 315 416 4164

Oficina virtual
www.grupovanti.com/oficinavirtual

Recuerda que puedes elegir tu canal de preferencia para comunicarnos de acuerdo a la Ley 2300 de 2023.

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

Fechas importantes

1 Pago oportuno	2 Fecha de suspensión	3 Periodo facturado	4 Emisión de tu factura
22 Abr. 2025	23 Abr. 2025	Mar. - Abr. 2025	07 Abr. 2025

Conceptos facturados

Concepto	Cantidad Unidad (A)	Valor unitario (B)	IVA (C)	Subtotal D=(A*B)+C
CONSUMO GAS	405M3	2.942,88	0,00	1.191.866,40
FIJO	1UN	4.117,00	0,00	4.117,00
MASS CONTRIB. CARGO FIJO 8.90%	1UN	366,41	0,00	366,41
MASS CONTRIB. CONSUMO M3 8.90%	1UN	106.076,11	0,00	106.076,11
AJUSTE DECENA	1UN	4,08	0,00	4,08

1 Total 1.302.430,00

Tus financiaciones

Tasa de interés/Concepto	Cuota N°	Capital A	Intereses B	Subtotal C=A

2 Total 0,00

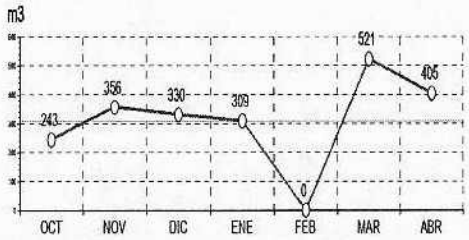
3 Valor facturas vencidas 0,00

Total a pagar 1 + 2 + 3 **1.302.430,00**

Paga por pse

Escanea el código QR

Tus últimos consumos



Datos de medición

Uso Comercial Estrato/Cat. Uno Días de consumo 31

Fecha	Lectura	Tipo
03 Mar. 2025	32.843	REAL
02 Abr. 2025	33.275	REAL

m³ corregido = 33275 - 32843 * Factor de corrección = 405

Tu próxima lectura será

Entre 01 y el 06 de Mayo

Novedades de tu factura

Dale esperanza a una familia colombiana realizando un aporte voluntario en www.grupovanti.com
Valor sugerido $ 130243

Revisión Periódica Obligatoria

Fecha próxima revisión

30 Oct. 2027

La revisión de la instalación interna es tu responsabilidad y debe realizarse cada 5 años (Resolución 059 de 2012).

Tarifas

El valor del m³ de gas este mes es de $2943.

Dic. $2362 Ene. $2480 Mar. $3371

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

Componentes tarifarios

Gm: 1.692,63 Tm: 573,01 Dm: 621,53 Cm: 2.942,8
p: 55,71 Cvm: 0,00 Cufm: 4.117, Cuvm: 2.942,8
Ccm: 0,00 Fpcm: 42,48 DAUR: 0,00 DAUNR: 0,00
Mj/m³ Tu consumo en m³ de gas equivale: 4.779
kWh y el precio unitario del kWh es: 272,53

Factor de corrección

Vm: 432 Kp: 0,93290 Kt: 1,00505 Ft: 0,93761
Vc: 405 Tm: 14.11 Te: 15.56 Pe: 1.01008
Pa: 0.75200 Pm: 0.19030 F' pv: 1,00
Factor de corrección: 0,93761

Indicadores de calidad

IPST: 100.00 DES: 0,00 IO: 100,00 IPH: 100.00



(415)7709998026025(8020)61931640(3900)00000001302430

Somos grandes contribuyentes Resolución 000200 Diciembre 27/2024 Retenedor de IVA. Autorretenedores Resolución No. 4959 del 17-Jul-1998 Autorización de Numeración de Facturación No. Formulario 18764091267057 del 31/03/2025. Facturación electrónica desde N° 50000001 hasta 100000000 con vigencia de 24 meses

Código Única de Facturación Electrónica 74f7533f3a8c0f41:92e553bc5768c3736f8849f0b0c25ea0e3a7fe44f98253ee10055c1fdf06d57d346ec58e55adc27a9 Fecha de generación 07 Abr. 2025 a 03:28:05

Factura electrónica de venta F1555026410 Forma de pago Crédito 15 días

Entidad vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios NUR 2-1101010006. VANTI S.A. ESP. - NIT: 800.007.813-5 - Revisor fiscal Deloitte & Touche S.A.S. Esta factura presta mérito ejecutivo. Art 130 de la ley 142 de 1994

FUMIGACIONES & EXTINTORES

Lavado de tanques y asesorias

FECHA:	29 MARZO 2025	DIAGNOSTICO Y ORDEN DE SERVICIO	8251-P-8887

INFORMACION GENERAL

RAZON SOCIAL/NOMBRE ESTABLECIMIENTO	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S
C.C / NIT	900.657.312 - 8
DIRECCION:	AVENIDA CARACAS # 2-51 SUR ESCUELA DE INVESTIGACION

INSPECCION

TIPO DE AREA/ESTABLECIMIENTO

TIPO	(X)	OBSERVACION
ALTO AFORO		
BARES		
CARNICERIA		
COMERCIAL	X	
EDUCATIVO		
FRUVER		
GASTRONOMICO	X	
HOGAR GERIATRICO		
HOSPEDAJE		
RELIGIOSO		
RESIDENCIAL		
SALUD		
SOCIAL/RECREATIVO		
SUPERMERCADO		

ESTADO LOCATIVO

AREA	ESTADO (B)	(R)	(M)	(N/A)	OBSERVACION
ACOPIO DE BASURAS	X				ESCUELA
CABLEADO ELECTRICO	X				
CAJAS CAMARAS				X	
CAMPANA EXTRACTOR				X	
CANALETAS	X				
CIELO RASO				X	
CUBIERTA				X	
MEDIACAÑA	X				
MOTORES/ELECTRODOMESTICOS	X				
PUERTAS	X				
PUNTOS DE ILUMINACION	X				
REJILLAS/DRENAJES	X				
SALIDAS ELECTRICAS	X				
SANITARIOS	X				ESCUELA
TOMAS ELECTRICAS	X				
VENTANAS	X				

CONVENCIONES: (B)Bueno (R) Regular (M) Malo (N/A) No Aplica

IDENTIFACION DE PLAGA/POBLACION

TIPO	OBSERVACION	Grado de Infestacion (A)	(M)	(B)	(N/E)	OBSERVACION
	Vector cucarachas				X	Cucarachas

CONVENCIONES: (A)Alta(M) Media (M) Baja (N/E) No Existe

ESPECIFICACIÓN DE SERVICIO

PERIOCIDAD	(X)	OBSERVACION
PRIMERA VEZ		
CONTROL	X	

INFORMACION PRODUCTO			
NOMBRE DE PRODUCTO :	Spiaire	DOSIS/CANT:	
INGREDIENTE ACTIVO:			

EJECUCION DE SERVICIO

TIPO	(X)	OBSERVACION
ASPERCION	X	
NEBULIZACION		
CAMBIO		

TIPO	(X)	OBSERVACION
APLICACIÓN		
INSTALACION		
MANTENIMIENTO		

REGISTRO Y CULMINACION DE SERVICIO

HORA DE INICIO	17:20	TIEMPO DE ESPERA PARA INGRESO	4 Horas
HORA DE FINALIZACION	18:00	PROXIMO CONTROL	Segun cronograma

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES: No hay Presencia de Vectores
Se Hace control preventivo
Hacer Aseo General * Lavar menaje antes de preparar Alimento ;

TECNICO APLICADOR	
NOMBRE:	BRUNO A. JIMENEZ
CARGO :	TEC. APLICADOR
C.C	79.135.566

FIRMA

FIRMA A SATISFACCION	
NOMBRE :	Camilo Borda
CARGO :	1014238432
C.C	Administrador

FIRMA A SATISFACCION TEL 3165088182

350 224 5427 / 321 302 8812
601 392 0502
Calle 40 # 63 - 20 Barrio Trinidad Galán
bjimenezxtinteres@gmail.com
multiserviciosjrqsas@gmail.com

AGOSTO 08-2024

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Ficha de inspección, vigilancia y control sanitario aplicada a empresas de control de plagas, lavado de tanques de aguas potables, desinfección de áreas

Acta Número SQ07C 004812

Fecha: 08 08 2024

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento: [illegible] Número de carpeta: P495

Razón social: [illegible]

Nombre de establecimiento: [illegible] Sede: CAMILA

Dirección: [illegible]

Localidad: [illegible] UPZ 93 [illegible]

Barrio: [illegible] Teléfonos: [illegible]

Correo electrónico para notificación: [illegible]

Dirección para notificación: [illegible]

Tipo de documento: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901629220-5

Nombre representante legal: [illegible]

Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 79435510

Dirección de notificación: [illegible]

Propietario inmueble arrendado del establecimiento. SI ☐ NO ☐ 026899

Línea de matrículas: [illegible]

Nombre del establecimiento: [illegible]

Número de trabajadores: 5 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	VENCIMIENTO DE LA GARANTÍA SI	NO
Visita 1						
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						

MOTIVO DE LA VISITA

- Programación ☐
- Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: [illegible]
- Solicitud oficial ☐ Número de radicado:
- Evento de interés en salud pública ☐
- Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
- Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin. ☐
- Otro ☐ Especifique:

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Número	Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos hombres	1	
2.2 Número de trabajadores administrativos mujeres	1	
2.3 Número de trabajadores operativos hombres	2	
2.4 Número de trabajadores operativos mujeres	1	
2.5 Número de trabajadores menores de edad	0	
2.6 Número de turnos de personal operativo por día	1	
2.7 Horas por turno por trabajador	8	

Si suministró esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/7

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Ficha de inspección, vigilancia y control sanitario aplicada a empresas de control de plagas, lavado de tanques de aguas potables, desinfección de áreas

Acta Número SQ07C 004812

3. CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
3.1 El establecimiento está localizado en zona libre de riesgo o de alto riesgo natural, y su construcción es firme, resistente y segura	☒	1	
3.2 Consecuto uso del suelo	☒	NO	[illegible]
3.3 Pisos sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección, resistentes y uniformes	☒	1	
3.4 Paredes sólidas, de fácil limpieza, desinfección y resistentes	☒	1	
3.5 Techos sólidos, simples y resistentes	☒	1	
3.6 Escaleras, rampas y vías de acceso en buen estado, con elementos de seguridad y peatonales	☒	1	
3.7 Ventilación natural y/o artificial permanente y suficiente	☒	1	
3.8 Iluminación natural y/o artificial suficiente y adecuada	☒	1	
3.9 Se adoptan las medidas necesarias para controlar y mantener la temperatura del lugar de trabajo de manera que no represente riesgo para la salud	☒	1	
3.10 Ubicación, distribución y separación adecuada de áreas de trabajo	☒	1	
3.11 Almacenaje de áreas administrativas y de almacenamiento	☒	1	
3.12 Área de almacenamiento seguro de productos químicos, herramientas e insumos	☒	1	

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
4.1 Accesorios, ubicación y almacenamiento de equipos, herramientas, recipientes de aplicación y protección	☒	1	
4.2 Mantenimiento periódico de equipos y carburación	☒	1	

4.3 Clase de equipos utilizados

EQUIPO	NÚMERO DE EQUIPOS	MARCA	ESTADO	FECHA DE ÚLTIMO MANTENIMIENTO
[illegible]	2	[illegible]	BUEN	07/08/2024
[illegible]	1	[illegible]	BUEN	07/08/2024
[illegible]	2	[illegible]	BUEN	07/08/2024
[illegible]	1	[illegible]	BUEN	07/08/2024
[illegible]	1	[illegible]	BUEN	07/08/2024

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica

Hoja 2/7

MULTISERVICIOS
CALIDAD INMEDIATA A SU ALCANCE
NIT 901.604.220-5
EMPRESA CERTIFICADA POR: S.D.S. BOGOTÁ

Cra 32 No. 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico sanitario a empresas
de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número
SQ07C 004812

CONTINUACIÓN 4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
Cuenta con procedimientos eventuales según	X	2		
Diligencia formato de reporte de accidentes o incidentes o formato de diagnóstico	X	2		
Cuenta con botiquín en funcionamiento de acuerdo con el número de trabajadores	X	2		se presenta gestion 1023030
Cuenta con elementos de protección personal de acuerdo al riesgo y registro de entrega	X	2		
Cuenta con un extintor tal que prevenga el riesgo de incendio y este en contacto con el suelo a la altura	X	2		
Señalización de áreas, vías de circulación de seguridad completa y clara	X	2		
Ventilación adecuada de bodegas y/o depósitos	X	2		
Custodia segura de productos químicos	X	2	3	
Cumple con las medidas de almacenamiento de productos químicos	X	2	3	
Cuenta con elementos para preparación de productos para control de plagas y recipientes de otros productos químicos	X	2	3	

Aspectos a verificar para la actividad de control de plagas y vectores

Aspecto a verificar				Hallazgos
Póliza de Responsabilidad Civil.	X		NO	VENCIO EL 17/NOV/23 # 21-02-10015090
Capacitación sanitaria a la comunidad.	X	2	3	
Contrato técnico con contrato laboral.	X	2	3	
Concepto técnico se encuentra inscrito ante la entidad de salud competente.	X	2	3	RAFAEL ANTONIO NUÑEZ GUTIERREZ D16.651 PICOLOGIA AGRICULTURA
Cuenta con evidencia de la prestación del servicio del aplicante técnico	X	2	3	
El aplicante técnico presenta informe trimestral de actividades a la entidad de salud competente	X	2	3	
Cuenta con el carné vigente	11/10/23	2	3	
La empresa cuenta con archivo de facturas de la compra de productos plaguicidas	X	2	3	

5. CONDICIONES SANITARIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable	X	2		se presenta soporte 08/09/2023
Cuenta con conexión a alcantarillado (sistema alternativo)	X	2		
Cubiertas, techos, canales y afines en buen estado de funcionamiento	X	2		
Cuenta con batería sanitaria completa en funcionamiento y cantidad suficientes	X	2		
Cuenta con lockers de doble compartimentos suficientes	X	2	3	
Cumple con programa de limpieza y desinfección implementado	X	2		
Practica la gestión interna de residuos implementados	X	2		
Disposición de residuos sólidos y líquidos peligrosos con empresa gestora autorizada	X	NO	N.A.	se presenta certificado con contenido
Suministro de insumos orgánicos e inorgánicos				
Suministro de vitamina, gases, humos, otros				
Programa de manejo integrado de plagas y vectores implementado	X	2		
Se cuenta con procedimientos tendientes a minimizar residuos líquidos peligrosos derivados de las actividades de manejo y uso de plaguicidas	X	2	3	

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | N.A. No Aplica

Cra 32 No. 12-81
Tel: 334 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico sanitario a empresas
de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número
SQ07C 004812

6. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
6.1 Afiliación a riesgos laborales	X	NO		
6.2 Afiliación a Régimen Contributivo en Salud	SO	NO		
6.3 Afiliación a Régimen Subsidiado en Salud	SI	NO		
6.4 Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST.	X	NO		
6.5 Examenes ocupacionales de acuerdo a trabajo, para la actividad de control de plagas y vectores	X	2	3	
6.6 Capacitación especifica para la actividad de todo el personal involucrado.	X	2		
6.7 Los técnicos cuentan con carne refrendado por la autoridad sanitaria, para la actividad de control de plagas y vectores.	X	2	3	
6.8 Técnicos aplicadores de plaguicidas para la actividad de control de plagas y vectores:				

No.	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	ÚLTIMO CURSO PLAGUICIDAS	No CARNET	VIGENCIA	EXÁMENES OCUPACIONALES REALIZADOS (TIPO DE EXÁMEN)	FECHA DE EXÁMENES
1	RAFAEL ANTONIO NUÑEZ GUTIERREZ	17.185.966	11/OCT 2013	0251 3566	10/OCT 2024	GTA - PO G.S - PT	19/09/2023

Válido con sello húmedo y sello seco

Tipo de Exámen GS: Colinesterasa serica PT: Tiempo de Protrombina PO: Piretrinas en orina ETA: Examen Trabajo Alturas

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica

Cra 32 No. 12-81
Tel: 334 9090
www.saludcapital.gov.co

MULTISERVICIOS
CALIDAD INMEDIATA A SU ALCANCE
NIT 901.604.220-5

EMPRESA CERTIFICADA POR: S.D.S. BOGOTÁ

FUMIGACIONES & EXTINTORES
Lavado de tanques y asesorías

MULTISERVICIOS
NIT 901.604.220-5
FUMIGACIONES & EXTINTORES
Lavado de tanques y piscinas

AGOSTO 08-2024

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a empresas de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número SQ07C 004812

7. PRACTICAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
7.1 Cuenta con un plan de gestión del riesgo de desastres	SI	NO		
7.2 Procedimientos de prevención y atención de emergencias implementados	X	2		
7.3 Señalización completa y adecuada desmarcación y evacuación	X	2		
7.4 Cuenta con sistemas para la contención de derrames	X	2	3	
7.5 Conocimiento en procedimientos para atención de emergencias	X	2		
7.6 Conocimiento en prácticas de manejo seguro de sustancias químicas	X	2	3	
7.7 Todos los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y etiquetados	X	2	3	
7.8 Cuenta con hojas de datos de seguridad de los productos químicos empleados y almacenados	X	2	3	

8. RELACIÓN DE SUSTANCIAS QUIMICAS, PRODUCTOS Y RESIDUOS

8.1 SUSTANCIAS QUÍMICAS UTILIZADAS Y ALMACENADAS

Nombre Comercial	Nombre Genérico	Estado Físico S	L	G	Tiene Ficha de Datos de Seguridad	Cantidad Mensual Utilizada	Cantidad Mensual Almacenada
BAYGON AQ	Fipronil	X			SI	2319	2bkg
HAMMER PLUS	Cipermetrina y Tetrametrina		X		SI	1l	50ml
BAYGON 5 AC	Lambdacialotrina		X		SI	50ml	50ml
DEMI	Bromadiolona	X			SI	1kg	5kg
RATABOL	Bromadiolona	X			SI	10kg	2kg

8.2 RESIDUOS GENERADOS

Residuo Generado	Clase de Residuos	Estado Físico S	L	G	Cantidad Mensual Generada
Residuos Peligrosos de la Fumigación y Residuos de la Fumigación y Residuos de la Fumigación y Residuos Peligrosos	Residuos Peligrosos de la Fumigación y Residuos de la Fumigación y Residuos de la Fumigación y Residuos Peligrosos	X			5000g

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica

S: Sólido | L: Líquido | G: Gaseoso

Hoja 5/7

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a empresas de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número SQ07C 004812

9. EXIGENCIAS:

SI | NO

9.1 Descripción de las exigencias:

En visita sanitaria se verifica las condiciones establecidas de la ley 09/79 Decreto 1843/91 y Decreto 1575/2007 se entrega el cumplimiento de la cual se emite concepto Sanitario Favorable"

Válido con sello húmedo y sello seco

Hoja 6/7

MULTISERVICIOS
CALIDAD INMEDIATA A SU ALCANCE
NIT 901.604.220-5
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
EMPRESA CERTIFICADA POR: SDS BOGOTÁ

MULTISERVICIOS
CALIDAD INMEDIATA A SU ALCANCE
NIT 901.604.220-5
FUMIGACIONES & EXTINTORES
Levado de sellos y sellos

Válido con sello húmedo y sello seco

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Acta Numero
SGOTC 004812
10. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
Suspensión total de trabajos o servicios
Decomiso
Congelación
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
POR PARTE DE LOS AUTORIZADOS SANITARIOS
Nombre
Tipo de documento
Número de documento
Cargo
Firma
Hoja 7/7

MULTISERVICIOS
CALIDAD INMEDIATA A SU ALCANCE
NIT 901.604.220-5
EMPRESA CERTIFICADA POR: S.D.S. BOGOTÁ

Válido con sello húmedo y sello seco

FUMIGACIONES & EXTINTORES

Lavado de tanques y asesorias

Certificado: 0251- C-0688

CERTIFICA

Que al establecimiento **"CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S"** identificado con **NIT "900.657.312 - 8"** ubicado en **"AVENIDA CARACAS # 2-51 SUR ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL""** se le realizó (control de vectores, plaga rastrera y voladora), el día **29** de **MARZO** del **2025**, para esta labor se empleó el siguiente producto.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE COMERCIAL	SPIDFIRE
REGISTRO SANITARIO	RGSP-327-2012
NOMBRE COMÚN	DELTAMETRINA
CLASE	INSECTICIDA
INGREDIENTE ACTIVO	DELTAMETRINA
GRUPO	PIRETROIDE
METODO EMPLEADO	ASPERSIÓN
METODO DE ACCIÓN	POR CONTACTO E INGESTA
CATEGORÍA TOXICOLÓGICA	CLASE IV OMS

Se expide la presente a los días **29** días del mes de **MARZO** del año **2025**.

FIRMA DIGITAL, ESTE DOCUMENTO NO TIENE VALIDEZ SIN SU RESPECTIVO SELLO SECO CONFIMAR LA AUTENTICIDAD DE ESTE DOCUMENTO AL CEL: 3502245427

Cordialmente,

BRUNO A. JIMENEZ QUIROGA
GERENTE GENERAL
MULTISERVICIOS J.R.Q S.A.S
NIT: 901.604.220-5

MULTISERVICIOS
NIT S.A.S 901.604.220-5
BOGOTÁ

BRUNO A. JIMENEZ QUIROGA
TÉCNICO APLICADOR
FUMIGACIONES Y EXTINTORES BJ
C.C 79.135.566

350 224 5427 / 321 302 8912
601 392 0502
Calle 4D # 63 - 20 Barrio Trinidad Galán
bjimenezxtintores@gmail.com
multiserviciosjrqsas@gmail.com