No. GS-2026- 001431 **ESINC - SUDIE**

Bogotá D.C., 06 de marzo de 2026

Señora Brigadier General
YURIAN JEANNETTE ROMERO MURTE
Directora de Educación Policial
Transversal 33 47 A – 35 Sur
Bogotá D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 80-7-30083-25 mes de febrero 2026

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**05/02/2026**	**Hasta**	**05/03/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicado oficial GS-2025-019130-DIEPO de fecha 05/12/2025, el señor coronel **MAURICIO ANDRÉS CARRILLO ÁLVAREZ.** Director de Educación Policial, notifico como supervisor del contrato No. 80-7-30083-25 al señor subdirector mayor JUAN DAVID CONTRERAS PRADA 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:** 2

1. Informe de supervisión del mes de enero del periodo comprendido entre el 05/12/2025 y el 05/01/2026, presentado mediante **comunicación oficial No. GS-2026-000071-ESINC del 07/01/2026.**
2. Informe de supervisión del mes de enero del periodo comprendido entre el 05/01/2025 y el 05/02/2026, presentado mediante **comunicación oficial No. GS-2026-000803-ESINC del 05/02/2026.**

2.Informe de supervisión

Información del contrato

Contrato No.	80-7-30083-25
Objeto del Contrato	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE - CASINO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA", con un área de 93,49 m² suscrito entre GASTRONOMIA CAPITAL SAS.
Contratista	JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Representante legal	JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Valor inicial del contrato	$ 17.580.856,32
Valor adiciones del contrato	N/A
Valor total del contrato	$ 17.580.856,32
Plazo de ejecución inicial	12 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	05/12/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	05/12/2026

Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

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 02/03/2026, se evidencia el cumplimiento al objeto del contrato.
Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	En visita de verificación realizada el día 02/03/2026, se evidencia el cumplimiento a las especificaciones técnicas, dejándolas plasmadas mediante acta de instrucción
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 02/03/2026 cuenta con tres 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, dejando soporte en acta de instrucción Nro. AE-2026-000445-ESINC
Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato	SI	Se realiza el pago mediante comprobante de recaudos empresariales el pago del arriendo se realiza mediante transferencia bancaria el 02 de Febrero de 2026 a las 12:35, 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, mediante acta de instrucción
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 9998600669427 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, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	De acuerdo al área administrativa y financiera cumple con lo requerido mediante número de póliza 11-44-101271945 del 05/12/2025.
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 adjunta al presente informe el formato diligenciado por parte de los empleados de conformidad a la confidencialidad de este centro docente.

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	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
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 da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
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 responsable de gestión ambiental, le notifica al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo el contratista no presenta el certificado de control de plagas.
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	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.

propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		
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 a la fecha ha instalado el buzón de sugerencia en la cafetería. 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** (tabla abajo)	SI	**AGUA**: recaudo empresarial del 09/01/2026 al 05/03/2026. Mediante solicitud de pago 06/03/2026 se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de energía por un valor de $181.633 mes de diciembre **ENERGIA**: recaudo empresarial del 09/01/2026 al 05/03/2026 Mediante solicitud de pago 06/03/2026 se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de energía por un valor de $1.968.142 mes de diciembre **GAS:** recaudo empresarial del 03/02/2026 al 05/03/2026. Mediante solicitud de pago 06/03/2026 se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de energía por un valor de $686.590 mes de diciembre.

Soporte documental	Periodo de 30 días calculo medida consumo	Medida de kWh	Costo kWh mes - Factura CODENSA periodo de cálculo	Costo total kWh promedio mes - Factura CODENSA
Calculo con base en el recibo de energía	Primer día del mes			
	Último día del mes			
Totales	**1 mes (30 días)**	**(último reporte - primer reporte del mes)**		

CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES

Soporte documental	Periodo de 30 días calculo medida consumo	Medida de Metros cúbicos - M3	Costo acueducto cargo fijo no residencial	Costo alcantarillado cargo fijo no residencial	Valor unitario Acueducto consumo no residencial (m3)	Valor unitario Alcantarillado consumo no residencial (m3)	Total consumo de agua en metros cúbicos m3 promedio mes
Calculo con base en el recibo de agua	Primer día del mes						
	Ultimo día del mes						
Totales	1 mes (30 días)	(último reporte - primer reporte del mes)					

Nota: Al terminar el contrato el arrendatario podrá retirar los medidores auxiliares.

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 4 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).	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.

- 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.		
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 que el contratista presenta copia de los exámenes médicos de los empleados.
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, de los empleados los cuales se encuentran adjuntos al presente informe. Se le solicita a la jefe de seguridad de este centro docente realizar las coordinaciones para realizar el estudio de seguridad.
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 BRUCHURE en el cual no se evidencian los precios de los alimentos que ofrece.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión. 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.	SI	El contratista anexa el certificado de manejo de alimentos de la empleada, el cual se encuentra adjunto al presente 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.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.

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.		
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 el cumplimiento a lo requerido.
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 da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
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
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 informe 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, dejando soporte en acta No. AE-2026-000244-ESINC, la cual es adjunta al presente informe.
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	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista las obligaciones.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
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	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión
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 V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
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.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo se evidencia el cumplimiento.

• 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.		
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	El contratista instala la lista de precio de forma visible en la cafetería
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 evidencia el cumplimiento a la presente obligación.
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	Mediante acta No AE-2025-002280-ESINC del 17/12/2025 queda soportada la entrega de elementos y demás compromisos para el presente contrato.
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. Así mismo se evidencia la instalación de un extintor contra incendios en la zona de la cocina.
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	Hace entrega de la documentación mediante correo electrónico al supervisor del contrato, es de resaltar que en la planilla se evidencia del pago de aporte de 4 empleados, de los cuales hace falta los exámenes médicos así: 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.
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.	SI	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	En la Escuela de Investigación Criminal no hay este tipo de animales.
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,	SI	El contratista presenta los certificados médicos del personal de la empresa, es de resalta que se le solicitan para ser anexados en próximo informe

irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.		
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	SI	El contratista presenta certificados de capacitación de manipulación de alimentos con 10 horas.
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 presente 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,publicación en el restaurante.
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 y se deja soporte mediante acta.
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 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.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y 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	Se realiza acta. Estipulando el compromiso con el 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 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.
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.
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 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.	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.

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, Capítulo: 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.
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".	SI	se cuentan con los recipientes en su totalidad.
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 da a conocer el presente compromiso y queda pendiente el primer informe para la siguiente revista.
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 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%.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación, por lo cual debe presentar las 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	SI	Se evidencia el cumplimiento a la rotulación de las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza.

• 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		
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 e! 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 el compromiso en el Acta No. AE-2026-000445-ESINC
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 2ô74 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 da a conocer la presente obligación y se deja el compromiso en el Acta No. AE-2026-000445-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	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,

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.		así mismo se deja soporte en Acta No. AE-2026-000374-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 AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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 0401de| 4demayode2007; 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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. . AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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. AE-2026-000374-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 treinta (62) días desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando once (10) meses, para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El arrendatario pagará al arrendador en la ciudad de Bogotá, el valor del canon de arrendamiento correspondiente a la suma de Un MILLÓN CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL SETENTA Y UNO CON TREINTA Y SEIS CENTÉSIMAS PESOS ($1.465.071,36) MONEDA LEGAL COLOMBIANA, en mensualidades anticipadas a la DIEPO en la ciudad de Bogotá D.C.

El arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única.

Nota: El servicio de gas se pagará de acuerdo a la factura emitida por la entidad prestadora del servicio.

Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico 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.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la cuenta corriente No 110-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del banco popular código del convenio 6028, excepto la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio, la cual deberá ser cancelada directamente por el contratista y entregados los soportes 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	17.580.713.60	
Valor total de las entregas	1.465.071,36	75.00%
Valor total facturado	1.465.071,36	
Valor facturado pendiente de pago	0	
Valor pagado	1.465.071,36	
Valor pendiente de entrega	13,185,642.24	75.00%

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	2025	05/02/202	05/03/2026	1	$1.465.071,36	02/02/2026	Última visita 02 de Febrero de 2026 a las 14:16.

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	RADICO SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
1	06/03/2026	EL PAGO ESTA PENDIENTE POR APROBACION DEL BANCO	12/03/2026	$1.968.142	09/01/2026 al 05/03/2026

PAGO SERVICIO PÚBLICO (GAS NATURAL)

ÍTEM	RADICO SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
2	06/03/2026	CUS 135591209	12/03/2026	$686.590	03/02/2026 al 05/03/2026

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO)

ÍTEM	RADICO SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
3	06/03/2026	EL PAGO ESTA PENDIENTE POR APROBACION DEL BANCO	12/03/2026	$181.633	09/01/2026 al 05/03/2026

Nota 1: El cuadro A, hace referencia al pago del canon de arrendamiento según el valor acordado en el contrato No. 80-1-30083-25, por un espacio físico el cual comprende con un área de 93,49 m².
Nota 2: Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.465.071,36 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 05/12/2025 al 05/01/2026.
Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.465.071,36 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 05/01/2026 al 05/02/2026.
Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.465.071,36 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 05/02/2026 al 05/03/2026.

Es de resaltar que a la fecha no han llegado los recibos de los servicios públicos tales como:

4.2 Entrada de Bienes (No aplica)

5. RECOMENDACIONES

De acuerdo a las diferentes observaciones realizadas al contratista, se deberán subsanar para la siguiente visita de supervisión al contrato.

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.

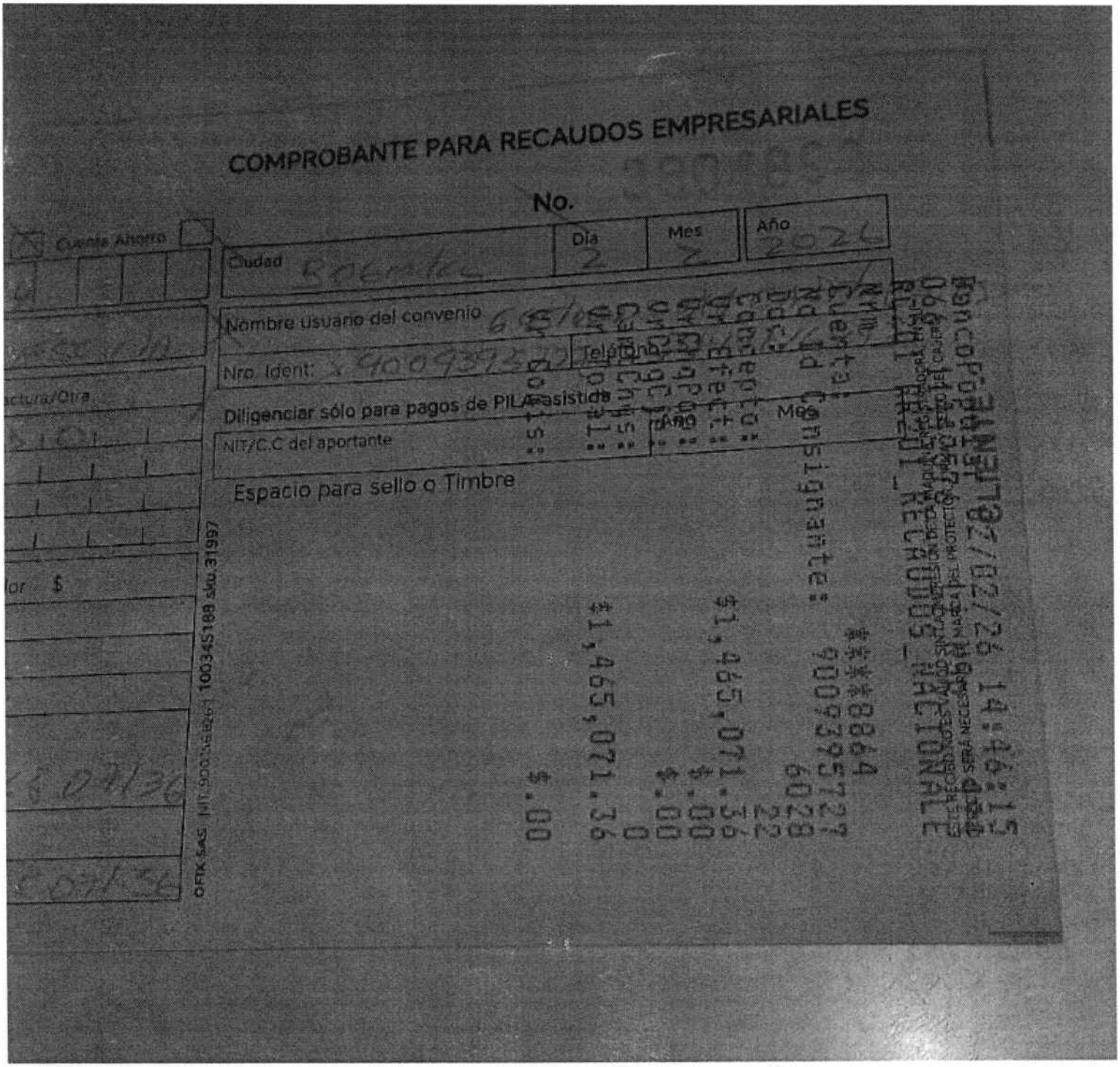
Atentamente,



Firma_____
Mayor JUAN DAVID CONTRERAS PRADA
Subdirector Escuela de Investigación Criminal (E)
Supervisor Contrato No. 80-7-30083-25
Correo electrónico: esinc.sudie@policia.gov.co
No. Celular: 3225837446

Anexo:

- Comprobante pago canon de arrendamiento pago realizado mediante transferencia bancaria el 03 de MARZO de 2026 13:35
- Formulario acuerdo de confidencialidad
- Planilla mantenimiento trampa de grasa
- Planilla limpieza y desinfección.
- Planilla registro de temperatura, limpieza y desinfección de neveras.
- Certificación manipulación de alimentos, ARL, examen médico, documento de identificación, hoja de vida (ADRIANA MARCELA HURTADO CENDALES).
- Certificación manipulación de alimentos, ARL, examen médico, documento de identificación, hoja de vida (DUARTE PARADA CARLOS).
- Certificado manipulación de alimentos, ARL, examen médico, documento de identificación, hoja de vida (VERONICA ALVARADO GOMEZ).
- Certificación manipulación de alimentos, ARL, examen médico, documento de identificación, hoja de vida (WILLIAM LAMAR MUÑOZ).
- Planilla pago seguridad social.
- Acta No. AE-2025-002280-ESINC (entrega de inmueble y elementos).
- Acta No. AE-2026-000445-ESINC (aspectos ambientales).
- Acta No. AE-2026-000374-ESINC (aspectos seguridad y salud en el trabajo).



COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES

No.

Cuenta Ahorro

Ciudad Bogota

Día 2 Mes 2 Año 2024

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident.

Teléfono

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante

Año Mes

Espacio para sello o Timbre

Valor $

OFIK SAS NIT 900356261 100345188 sku 31997

+COMPOST -BASURA

COLABORADOR OFICIAL DE LA TIERRA

Certificado de disposición número 3224

La empresa MÁS COMPOST MENOS BASURA SAS., identificado con el NIT 901.305.357-2, se permite certificar en el mes de febrero 2026, se ha prestado el servicio de disposición con fines de transformación a través de procesos de compostaje de residuos orgánicos y de residuos aprovechables adicionales entregados por:

GENERADOR	SAN MIGUEL CAPITAL SAS
NIT	900611457
DIRECCIÓN	ESCUELA DE CRIMINALISTICA
TELÉFONO	3123199845
GESTOR	MÁS COMPOST MENOS BASURA S.A.S
NIT	901.999.198-5
TIPO DE RESIDUOS	Residuos no peligrosos
NOMBRE DEL RESIDUO	Residuos orgánicos
RESIDUOS ORGÁNICOS EN KG	412
HUELLA DE CARBONO	123.6
CO2 EQUIVALENTE NO EMITIDO	0.82

Esta empresa cuenta con un convenio con la empresa LOMBRICES DE TENJO E.U., identificada con NIT 900063083-6 operador de la planta de compostaje, donde se transforman residuos orgánicos. La planta se encuentra ubicada en la vereda Churuguaco Bajo km1 via Tenjo – Siberia (sector la Virgen).

Para constancia se expide 04/03/2026.

corfi colombia

Premio CORFISostenible



compensar | miplanilla.com

REPORTE RESUMEN DE PAGO

Información básica de la planilla

Empresa:	GASTRONOMIA CAPITAL SAS	**NIT:**	900939572
Tipo Planilla:	E	**Periodo liquidación Pensiones:**	febrero 2026
Sucursal o Dependencia:	PRINCIPAL	**Periodo liquidación Salud:**	marzo 2026
Número de Radicación:	64570380	**Total a pagar:**	$1,547,200
Fecha de vencimiento:	17/03/2026	**Total de empleados:**	6
Fecha de Pago:	06/03/2026	**Número de Administradoras:**	8

Detalles del pago

Razón social recaudo:	Compensar OI	**Nit recaudo:**	9998600669427
Descripción:	MiPlanilla.com Pago Proteccion Social	**Medio de Pago:**	Pago Electronico por PSE
Banco:	BANCO CAJA SOCIAL	**Número Autorización:**	117266599
Estado de la transacción:	Transacción aprobada		

Código	NIT	Administradoras	Num. Afiliados	*Número de incapacidad por riesgos laborales	Valor descontado en incapacidad y/o licencia	Total Pagado
14-23	860011153	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	6		$0	$33,300
230301	800224808	Porvenir	4		$0	$719,300
25-14	900336004	Administradora Colombiana de Pensiones -	2		$0	$289,600
CCF24	860066942	Compensar Caja de Compensacion Fliar	6		$0	$252,500
EPS008	860066942	Compensar EPS	2		$0	$107,500
EPS017	830003564	Famisanar EPS Cafam Colsubsidio	1		$0	$2,400
EPS037	900156264	Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS	2		$0	$72,500
EPSC25	891856000	Capresoca EPS	1		$0	$70,100
						$1,547,200

***Si descontó incapacidades o notas crédito debe informar a la administradora correspondiente los descuentos.**

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

Bogotá, 5 de febrero de 2026

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
Ciudad.

Referencia: acuerdo de confidencialidad del proceso de Contratación **PN DIEPO 125 2025**, cuyo objeto es la **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE - CASINO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"**

Yo **JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN**: domiciliado en Bogotá, identificado con **Cedula de Ciudadanía 19.144.059**, quien obra en calidad de representante legal de **GASTRONOMÑIA CAPITAL S.A. con Nit 900.939.457-2** legalmente constituida, domiciliado en Bogotá , , indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica, que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de **Contratación Directa**, para la celebración de un contrato estatal para la **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE - CASINO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"**

Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.

2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.

3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.

4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.

5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato.

9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.

11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **Policía Nacional**.

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.

13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:



FIRMA PROPONENTE, REPRESENTANTE LEGAL
GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S NIT 900.939.457-2
CEDULA DE CIUDADANÍA: 19.144.059
JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN
CARRERA 4 # 80ª 17 T 1 APTO 302
TELÉFONO: 350-497-5329
EMAIL: INFO@GASTRONOMIACAPITAL.COM

GASTRONOMÍA

PLANILLA DE REGISTRO DE TEMPERATURA, LIMPIEZA Y DESINFECCION DE NEVERAS CAFETERIA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL

Fecha	Hora	Nev. 1		Nev. 2		Nev. 3		Nev. 4		Nev. 5		Nev. 6		Nev. 7		Nev. 8		Responsable	Firma
		TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA		
05-12-25	6:00am	-15	✓	-18	✓	3	✓	-15	✓	4	✓	-15	✓	-18	✓	-15	✓	Carlos Daza	
13-12-25	4:00m	-16	✓	-18	✓	4	✓	-16	✓	3	✓	-16	✓	-15	✓	-18	✓	Adriana	
21-12-25	5:Pm	-18	✓	-18	✓	3	✓	-15	✓	3	✓	-16	-	15	✓	-17	✓	Adriana	
27-12-25	4 Pm	-18	✓	-19	✓	3	✓	-16	✓	3	✓	-16	-	16	✓	-17	✓	Adriana	
3-01-26	5 pm	-18	✓	-18	✓	2	✓	-15	✓	4	✓	-18	-	15	✓	17	✓	Adriana	
9-01-26	4 Pm	-17	✓	15	✓	4	✓	-16	✓	6	✓	-18	-	15	✓	15	✓	Carlos	
16/01/26	5PM	17	✓	16	✓	4	✓	16	✓	6	✓	18	✓	16	✓	16	✓	William Lamus	
25/01/26	5PM	17	✓	16	✓	4	✓	16	✓	6	✓	18	✓	16	✓	16	✓	William Lamus	
30/01/26	5PM	17	✓	16	✓	4	✓	16	✓	6	✓	18	✓	16	✓	16	✓	William Lamus	
9/02/26	5PM	17	✓	16	✓	4	✓	16	✓	6	✓	17	✓	16	✓	16	✓	William Lamus	
14/02/26	6 5pm	17	✓	16	✓	4	✓	16	✓	6	✓	18	✓	16	✓	16	✓	Paola y a	
25/02/26	4 Pm	17	✓	16	✓	4	✓	16	✓	6	✓	18	✓	16	✓	16	✓	Paola y a	

Powered by CamScanner

ANEXO 1. Formato de registro de actividades de limpieza y desinfección.

GASTRONOMÍA	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERSIÓN 1 FO-SB-01

PUNTO DE ATENCIÓN: Escuela de Investigacion Criminal

MES: febrero 2026 AÑO: 2026

INSTRUCTIVO: Señale con "C" la limpieza y desinfección realizada. Recuerde que todos los aspectos mencionados en el cuadro no son calificados diariamente como. Por ejemplo: Paredes, ventanas, nevera, entre otros, los cuales son realizados semanalmente.

ASPECTOS A EVALUAR	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
1. COCINA																																			
PISOS	✓								✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓													
PAREDES		/								✓													✓												
TECHOS			✓								✓				✓									✓											
NEVERA Y/O REFRIGERADOR		✓		✓		✓		✓									✓								✓										
LICUADORA			✓						✓									✓								✓									
ESTUFA					✓					✓									✓								✓								
MENAJE		✓				✓					✓									✓								✓							
LAVAPLATOS			✓									✓	✓			✓								✓											
CANECAS					✓			✓	✓									✓							✓										
MESONES						✓					✓								✓	✓						✓		✓							
2. RESTAURANTE																																			
PISOS	✓								✓								✓																		
PAREDES		✓																✓																	
TECHOS			✓							✓									✓																
CANECAS				✓							✓									✓			✓												
MESAS					✓		✓					✓									✓		✓		✓										
3. BAÑOS																																			
PISOS	✓										✓										✓														
PAREDES		✓										✓										✓													
TECHOS			✓										✓										✓												
SANITARIO				✓										✓										✓											
LAVAMANOS					✓	✓		✓							✓			✓								✓									
CANECA									✓										✓								✓								
ELEMENTOS DE ASEO										✓										✓								✓							
4. ÁREA DE BASURA																																			
PISOS	✓								✓						✓			✓				✓		✓											
CANECAS		✓			✓					✓							✓							✓											
5. MANIPULADOR																																			
ASPECTO PERSONAL	✓			✓		✓		✓				✓			✓			✓	✓				✓	✓	✓										
DOTACIÓN		✓							✓	✓	✓		✓				✓					✓					✓								
DESINFECCIÓN DE MANOS				✓	✓									✓					✓																
6. OPERACIONES DE PROCESO																																			
LAVADO Y DESINFECCIÓN	✓			✓		✓		✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓		✓				✓				✓										
RESPONSABLE																																			

OBSERVACIONES

REVISADO POR: Carlos Duarte

GASTRONOMÍA

PLANILLA LIMIEZA DE TRAMPA DE GRASAS

Fecha	Hora	Responsable	Firma
6-Diciembe 2025	11.00.Am	Carlos Duarte	Carlos Duarte
14-Diciembre 2025	4:25. Pm	Adrian Hurtado	
26-Diciembe 2025	2:40 pm	Adriana Hurtado	
30-Diciembe 2025	3:75pm	Carlos Duarte	Carlos Duarte
3-Enero 2026	6:00am	Carlos Duarte	Carlos Duarte
8-Enero 2026	5:00Pm	Adrian Hurtado	
15-Enero 2026	6:27am	Miguel Rod	Miguel R-
19-Enero 2026	5:00 pm	Miguel Rodr	Miguel R-
27 Enero 2026	430 PM	william Lamar	x muñoz
8 Febrero 2026	430PM	william Lamar	x muñoz
24 Febrero 2026	4:30Pm	miguel Rodriguez	miguel Rodriguez

Scanned with CamScanner

Hacienda

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A

HACE CONSTAR QUE:

Verificada la base de datos de afiliación en el Ramo de Riesgos Laborales se evidencio que, el empleador **GASTRONOMÍA CAPITAL SAS** identificado con **Nit No 900939572**, registra afiliación desde 01/07/2019, sus actividades económicas principales son:

La preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día (comidas completas principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. Pueden o no prestar servicio a domicilio, suministrar bebidas alcohólicas o algún tipo de espectáculo, actividad No 1681001.

El catering industrial, es decir, la provisión de servicios de comidas con base en acuerdos contractuales con el cliente, para un periodo de tiempo específico. También incluye la operación de concesiones de alimentación en instalaciones deportivas y similares.

La comida puede ser preparada en el lugar donde va a consumirse o en una unidad central de preparación, actividad No 167810057.

El servicio de catering para eventos es la provisión de servicios de comida, con base en acuerdos contractuales con el cliente, que se realiza en el lugar por él señalado y para un evento específico. Actividad No. 157800042

Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá a los 29 días de mes de abril de 2025

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.S

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Positiva Compañía de Seguros S.A.
NIT. 860011153-6 | Línea Gratuita Nacional: (+57) 01-8000-111-170 - Teléfono: +57 (601) 330 7000
Defensor del Consumidor Financiero: Ana María Gómez (Principal) - Rocío Valencia (Suplente) | defensoriadelconsumidor@positivacol.com.co | Carrera 10 #97A - 13 Oficina 502, Bogotá - +57 (601) 510 8514 | Lunes a viernes 8:00 a.m. - 6:00 p.m. | El Defensor resolverá las quejas o reclamos, actuará como conciliador ante Positiva. Más información: https://www.positivo.gov.co/web/guest/defensoria-del-consumidor. Puedes interponer una queja ante Positiva o el Defensor, o ir ante un organismo de autorregulación.

LA ASEGURADORA DE TODOS LOS COLOMBIANOS

Positiva Compañía de Seguros @PositivaCol PositivaCol PositivaSeguros

www.positivo.gov.co

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141159604593

(415)7707212489984(8020) 000014115960459 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional Impuestos de Bogotá	14. Buzón electrónico
9 0 0 9 3 9 5 7 2	7	3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
GASTRONOMIA CAPITAL SAS

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal
CR 4 80 A 17 TO 1 AP 302

42. Correo electrónico info@gastronomiacapital.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 4 4 7 1 6 9 4 6	3 1 3 8 5 3 4 4 6 6

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 1 1	2 0 1 6 0 2 1 5	5 6 2 1	2 0 1 6 0 2 1 5	6 8 1 0	5 2 2 1		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código 7 1 4 3 3 4 2 4 7 4 8 5 2 5 5

07- Retención en la fuente a título de rent 55 - Informante de Beneficiarios Finales
14- Informante de exogena
33- Impuesto nacional al consumo
42- Obligado a llevar contabilidad
47 - Régimen Simple de Tributación - SIM
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre PARADA DE DUARTE ISABEL

985. Cargo Representante Legal Suplente Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Página 2 de 4 **Hoja 2**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141159604593

(415)7707212489984(8020) 000014115960459 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 9 3 9 5 7 2	7	Impuestos de Bogotá	3 2

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	0 1
72. Número	1	0 3 0
73. Fecha	2 0 1 6 0 2 1 5	2 0 1 9 0 3 3 0
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 1 6 0 2 1 6	2 0 1 9 0 5 2 2
77. No. Matrícula mercantil	0 2 6 5 4 9 6 8	0 2 6 5 4 9 6 8
78. Departamento	1 1	1 1
79. Ciudad/Municipio	4	4
Vigencia		
80. Desde	2 0 1 6 0 2 1 5	
81. Hasta	2 9 9 9 1 2 3 1	

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Ítem	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 1 6 0 2 1 5		-
2	1 0 0	2 0 2 5 0 2 0 4		-
3	1 0 1	2 0 2 5 0 2 0 4		-
4	1 1 6	2 0 2 5 0 2 0 4		-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 4 **Hoja 3**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141159604593

(415)7707212489984(8020) 000014115960459 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 9 3 9 5 7 2	7	Impuestos de Bogotá 3 2	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 1 9 0 3 3 0

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadani 1 3	1 9 1 4 4 0 5 9		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
DUARTE	PABON	JOSE	ENRIQUE

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 1 9 0 3 3 0

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	3 7 8 1 5 2 4 9		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
PARADA	DE DUARTE	ISABEL	

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Página 4 de 4 **Hoja 5**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141159604593

(415)7707212489984(8020) 000014115960459 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9009395727	7	Impuestos de Bogotá 32	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 13	51864081	1	408027 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
GONZALEZ		DORA	ALBA

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
20240101

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 13	1045718002	2	261426 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
AVEDAÑO	VARGAS	ANDRES	FELIPE

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
20240901

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BOGOTA, D.C.	BOGOTA	11	11-44-101271945	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
05	12	2025	28	11	2025	00:00	08	04	2030	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN
	GASTRONOMIA CAPITAL SAS	NIT: 900.939.572-7

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
CR 4 NRO. 80 A - 17 TRR 1 APTO 302	BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	3144716943

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:		IDENTIFICACIÓN
	DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL	NIT: 900.373.379-0

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
TRANSVERSAL 33 NO. 47 A 35	BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	5159000

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN ECU010B, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

CUBRE EL PAGO DE LOS CANONES DE ARRENDAMIENTO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN DIEPO NRO 80 - 7 - 30083-25 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE EDUCACIONPOLICIAL Y GASTRONOMIA CAPITAL SAS CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE - CASINO ENLASINSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA.
CON LA ACEPTACION DE LA PRESENTE POLIZA, EL ASEGURADO MANIFIESTA DE MANERA IRREVOCABLE QUE ENTIENDE Y ACEPTA QUE ES UN DEBER INFORMAR A LA COMPAÑIA ASEGURADORA SOBRE EL INCUMPLIMIENTO DEL TOMADOR EN EL PAGO DEL CANON CORRESPONDIENTE, DENTRO DE LOS 10 DIAS CALENDARIO SIGUIENTES A SU OCURRENCIA;LAOMISION DE ESTE DEBER IMPLICARA LA PERDIDA DEL DERECHO A INDEMNIZACION EN LOS TERMINOS DEL ART. 1061 DE CODIGO DE COMERCIO COLOMBIANO
LA PRESENTE POLIZA AMPARA EL PAGO DE MULTAS Y DE LA CLAUSULA PENAL

LA COMPAÑIA DE SEGUROS RENUNCIA EXPRESAMENTE AL BENEFICIO DE EXCUSION

EN EL EVENTO EN QUE POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA GARANTIZADO EL ASEGURADOR RESOLVIERA CONTINUAR, COMO CESIONARIO, CON LA EJECUCION DEL CONTRATO Y LA ENTIDAD ESTATAL CONTRATANTE ESTUVIERE DE ACUERDO CON ELLO, EL CONTRATISTA GARANTIZADO ACEPTARA DESDE EL MOMENTO DE CONTRATACION DE LA POLIZA LA

AMPAROS

RIESGO: PAGO DE CANONES DE ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES O INMUEBLES

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	28/11/2025	08/10/2027	$3,516,171.26
CALIDAD DEL SERVICIO	28/11/2025	08/04/2027	$8,790,428.16
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	28/11/2025	08/04/2030	$879,042.82

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ *****892,818.00	$ ******20,000.00	$ *****173,435.00	$ *********1,086,254.00	$ *******13,185,642.24	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
MARCELO ALBERTO DAZA RAMOS	19869	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

11-44-101271945

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BOGOTA, D.C.	BOGOTA	11	11-44-101271945	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
05	12	2025	28	11	2025	00:00	08	04	2030	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		IDENTIFICACIÓN	
GASTRONOMIA CAPITAL SAS			NIT: 900.939.572-7
DIRECCIÓN: CR 4 NRO. 80 A - 17 TRR 1 APTO 302	**CIUDAD:** BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	**TELÉFONO:**	3144716943

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:		IDENTIFICACIÓN	
DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL			NIT: 900.373.379-0
DIRECCIÓN: TRANSVERSAL 33 NO. 47 A 35	**CIUDAD:** BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	**TELÉFONO:**	5159000

ADICIONAL:

OBJETO DE LA POLIZA
CESION DEL CONTRATO A FAVOR DEL ASEGURADOR. EN TODO CASO DEPENDIENDO DEL TIPO DE MECANISMO DE COBERTURA BLEGIDO, DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS.

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 13 NO 96-60/74 - TELEFONO: 2180903 - BOGOTA, D.C.

11-44-101271945

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BOGOTA, D.C.	BOGOTA	11	11-44-101271945	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
05	12	2025	28	11	2025	00:00	08	04	2030	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN
	GASTRONOMIA CAPITAL SAS	NIT: 900.939.572-7

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO:
CR 4 NRO. 80 A - 17 TRR 1 APTO 302	BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	3144716943

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:		IDENTIFICACIÓN
	DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL	NIT: 900.373.379-0

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO
TRANSVERSAL 33 NO. 47 A 35	BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	5159000

ADICIONAL:

Recuerda que puedes actualizar tus datos de contacto conforme a la Ley 2300, a través de nuestras páginas:

www.segurosdelestado.com
o www.segurosdevidadelestado.com

Ve a la opción PQR y selecciona el tipo de solicitud:
Acceso a la información

CONOCE LOS MEDIOS DE PAGO

PÁGINA WEB · pse · American Express · MasterCard · VISA

CORRESPONSALES BANCARIOS

Carulla · Super INTER · éxito · MOVIIRED · Gran Gran · SURTIMAX · Coopidrogas

PAGOS CON CONVENIO *No aplica para transferencias

Bancolombia — Seguros del Estado Cuenta Convenio 47189

Banco de Bogotá — Seguros del Estado Cuenta Convenio 008465445

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ *****892,818.00	$ ******20,000.00	$ *****173,435.00	$ **********1,086,254.00	$ *******13,185,642.24	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑÍA	% PART.	VALOR ASEGURADO
MARCELO ALBERTO DAZA RAMOS	19869	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 13 NO 96-60/74 - TELEFONO: 2180903 - BOGOTA, D.C.

FORMA DE PAGO		
BANCO	CHEQUE No.	VALOR

EFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL $	

(415)7709998021167(8020)11000631074302(3900)000001086254(96)20261128

REFERENCIA PAGO: 1100063107430-2

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

CONSTANCIA DE NO REVOCATORIA NI CANCELACION POR FALTA DE PAGO DE LA PRIMA

Hacemos constar, que la póliza Nº 101271945, anexo 0, no expirara por falta de pago de la prima, ni por revocatoria unilateral del tomador de la póliza o de la aseguradora.

Lo anterior de conformidad con lo establecido en el decreto 1082 de 2015 el cual regula las garantías ante entidades estatales

Dado en BOGOTA, D.C. a los 05 días del mes de DICIEMBRE de 2025

11-44-101271945

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

HOJA DE VIDA

Datos Personales

NOMBRE	WILLIAM LAMAR MUÑOZ
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	1082470486
ESTADO CIVIL	CASADO
CIUDAD	BOGOTA - CUNDINAMARCA
DIRECCIÓN	DCALLE 52 · 27-68
BARRIO	DEL CARMEN

PERFIL PROFESIONAL

Me considero una persona responsable, creativa, con iniciativa y puntualidad, asumo con agrado los retos y metas que su organización me pudiera plantear; con buen manejo de relaciones interpersonales, facilidad para trabajar en equipo, en condiciones de alta presión, así como para resolver problemas eficientemente y lograr las metas trazadas por la empresa y mi grupo de trabajo.

EXPERIENCIA LABORAL

CARGO: CHATARRERIA LA MAR
JEFE INMEDIATO: JHON LUIS LAMAR
32259733465

REFERENCIA PERSONAL

HERMANO JHON WIL LAMAR
32259733465

CER_AFI_2026017134502

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS

Hacienda

LA GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES

CERTIFICA QUE:

WILLIAM LAMAR MUÑOZ identificado con CC. 1082470486 registra la siguiente información en el ramo de Riesgos Laborales:

INFORMACIÓN DEL EMPLEADOR

Nombres y/o Razón Social	GASTRONOMIA CAPITAL SAS	**Tipo y Numero de Documento**	NI - 900939572

INFORMACIÓN RELACIÓN LABORAL

Fecha de Inicio de Cobertura	2026/02/06	**Tipo de Vinculación**	Dependiente
Estado de Afiliación	Activo	**Fecha Retiro**	No registra
Clase de Riesgo	3	**Código Actividad Económica**	3561101

Esta certificación se expide a los 10 días del mes de febrero del 2026.

Para verificar la autenticidad de este certificado, escanea el código QR incluido o visita nuestra página web. Selecciona la opción "Validar certificados de afiliación" e ingresa el siguiente código: **CC10022026M1073156870R8114050.** Este código es válido por un mes.

Cordialmente,

Gerencia de afiliaciones y novedades ARL

POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

HOJA DE VIDA



Datos Personales

NOMBRE	VERONICA ALVARADO GOMEZ
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	1.079.991.782 (MAGDALENA)
FECHA DE NACIMIENTO	26 marzo 1991
LUGAR DE NACIMIENTO	BERMEJAL SAN ZENON
ESTADO CIVIL	SOLTERA
CIUDAD	BOGOTA - CUNDINAMARCA
DIRECCIÓN	DIAGONAL 52 # 27 - 67 SUR
BARRIO	FATIMA
TELEFONO	3192690766

CORREO veronicaalvaradogomez338 @gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Me considero una persona responsable, creativa, con iniciativa y puntualidad, asumo con agrado los retos y metas que su organización me pudiera plantear; con buen manejo de relaciones interpersonales, facilidad para trabajar en equipo, en condiciones de alta presión, así como para resolver problemas eficientemente y lograr las metas trazadas por la empresa y mi grupo de trabajo.

FORMACION ACADEMICA

ESTUDIOS SECUNDARIOS Y BACHILLER:

COLEGIO CECILIA CABALLERO LOPEZ (2008) SEPTIMO

EXPERIENCIA LABORAL

CARGO: EMPLEADA DOMESTICA
TELEFONO: 3146838135
TIEMPO LABORADO: MAYO 10 2020 - OCT 15 2022
JEFE INMEDIATO: MATILDE ALVARADO GOMEZ

SERVICIOS Y ALIMENTOS
CARGO: AUXILIAR DE COSINA
TELEFONO: 3124505001 - 3204897020
TIEMPO LABORADO: 18 MESES ACTUALMENTE
JEFE INMEDIATO: JULIAN BEJARANO

REFERENCIAS PERSONALES

NOMBRE : JHON MUÑOZ
OCUPACION: VIGILANTE
TELEFONO: 3225973465

NOMBRE : JAVIER GONZALEZ
OCUPACION: POLICIA
TELEFONO: 3102873975

REFERENCIAS FAMILIARES

NOMBRE : YESICA POLO ALVARADO
OCUPACION: EMPLEADA
TELEFONO: 3202925296

NOMBRE : KARIME GUTIERREZ ALVARADO
OCUPACION: EMPLEADA DOMESTICA
TELEFONO: 3219949126

_____
VERONICA ALVARADO GOMEZ
CED. 1.079.991.782 de (MAGDALENA)

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO
OLAYA E.U
NIT. 900171517-3

FECHA DE RECEPCION DE MUESTRAS: 28 DE ENERO DEL 2026

NOMBRES Y APELLIDOS: VERONICA ALVARADO GOMEZ

NUMERO DE DOCUMENTO: 1079991782

INFORMACION GENERAL

FINALIDAD DEL EXAMEN: Establecer el estado de salud del trabajador

EXAMENES DE LABORADORIO REALIZADOS

EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTAD OS
FROTIS DE GARGANTA	*FRESCO*	CELULAS EPITELIALES	+ +
		LEUCOCITOS	0-4XC
		HEMATIES	1-2XC
		BACTERIAS	+ +
		COCOS GRAM (+)	+ +
	GRAM.	PMNS:	ESCASOS
KOH DE UÑAS	*KOH*	UÑAS MANO DERECHAS	NEGATIVO
		UÑAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.

[X] *APTO SIN RESTRICCIONES* [ ] APTO CON RECOMENDACIONES [ ] *APTO CON RESTRICIONES*

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos postulares adecuados, uso de elementos de Protección individual. "el examinado/a certifica que NO omitió dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que Pudieran influir sobre su estado de salud".

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIO.

MEDICO LABORAL
87
7008 DE 16/08/2019

DR. CAMILO VELAZQUEZ VELASCO
MEDICO LABORAL
RM. 4687

BACTERIOLOGA
R.M. 52.084.958

DRA. ELIANA T. RODRIGUEZ C.
BACTERIOLOGA
RM. 52084958

CARRERA 21 # 25 – 16 SUR BARRIO OLAYA
TELEFONO: + 57 3247119097
EMAIL: laboratorioclinicoo808@gmail.com

CER_AFI_2026017134502

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS

Hacienda

LA GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES

CERTIFICA QUE:

VERONICA ALVARADO GOMEZ identificado con CC. 1079991782 registra la siguiente información en el ramo de Riesgos Laborales:

INFORMACIÓN DEL EMPLEADOR

Nombres y/o Razón Social	GASTRONOMIA CAPITAL SAS	**Tipo y Numero de Documento**	NI - 900939572

INFORMACIÓN RELACIÓN LABORAL

Fecha de Inicio de Cobertura	2026/01/15	**Tipo de Vinculación**	Dependiente
Estado de Afiliación	Activo	**Fecha Retiro**	No registra
Clase de Riesgo	3	**Código Actividad Económica**	3561101

Esta certificación se expide a los 10 días del mes de febrero del 2026.

Para verificar la autenticidad de este certificado, escanea el código QR incluido o visita nuestra página web. Selecciona la opción "Validar certificados de afiliación" e ingresa el siguiente código: **CC10022026M1073156870R8114050.** Este código es válido por un mes.

Cordialmente,

Gerencia de afiliaciones y novedades ARL

POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

Empresa: SOLDADURAS FRANCO VILLANUEVA
Cargo: Auxiliar Contable
Jefe: Dumar Franco
Celular: 3180415460

REFERENCIAS FAMILIARES

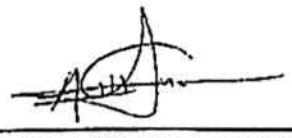
Nombre: Susana Cendeles
Celular:3158638740

Nombre: Leandro Cendales
Celular: 3224725809

REFERENCIAS PERSONALES

Nombre: Gisell Avila
Celular:3228707034

Nombre: Wilson Orozco
Celular: 3134097545



ADRIANA MARCELA HURTADO CENDALES
C.C.1.016.039.288 DE BOGOTA
CORREO: adrianamarcelahurtadocendales@gmail.com

Powered by CamScanner



NOMBRES Y APELLIDOS: ADRIANA MARCELA HURTADO CENDALES
IDENTIFICACION: C.C. 1.016.039.288 DE BOGOTA
FECHA DE NACIMIENTO CIUDAD: 30 DE SEPTIEMBRE DE 1991 BOGOTA
DIRECCION: calle 70 #17-52 BARRIOS UNIDOS
CELULAR: 3106259691

PERFIL

Me desempeño en el área de atención al cliente e implemento mi política de respeto y tolerancia, soy una persona activa y me gusta esforzarme por desarrollar bien mi trabajo y que me exijan para superarme día a día, además soy compañerista y amable.

FORMACIÓN PERSONAL.

BACHILLER
INSTITUTO EDUCATIVO SAN AGUSTIN

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa: PANADERIA INGLESA VILLANUEVA
Cargo: Greca y Mesera
Jefe : Soly Babatiba
Celular: 3123901430

Empresa: TIENDA ÉXITO VILLANUEVA (Casanare)
Cargo: Cajera
Jefe: Tilo Caro
Celular: 3208061537

Powered by CamScanner

CER_AFI_2026007120424

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS

Hacienda

LA GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES

CERTIFICA QUE:

ADRIANA MARCELA HURTADO CENDALES identificado con CC. 1016039288 registra la siguiente información en el ramo de Riesgos Laborales:

INFORMACIÓN DEL EMPLEADOR

Nombres y/o Razón Social	GASTRONOMIA CAPITAL SAS	**Tipo y Numero de Documento**	NIT- 901244996-6

INFORMACIÓN RELACIÓN LABORAL

Fecha de Inicio de Cobertura	2025/12/05	**Tipo de Vinculación**	Dependiente
Estado de Afiliación	activo	**Fecha Retiro**	
Clase de Riesgo	1	**Código Actividad Económica**	5611

Esta certificación se expide a los 7 días del mes de enero del 2026.

Para verificar la autenticidad de este certificado, escanea el código QR incluido o visita nuestra página web. Selecciona la opción "Validar certificados de afiliación" e ingresa el siguiente código: **CC07012026A1016039288H335971.** Este código es válido por un mes.

Cordialmente,

Gerencia de afiliaciones y novedades ARL

POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

Sabanalarga - Casanare
I.E. MANUEL ELKIN PATARROYO
Autorizada por la Secretaria de Educación Departamental, según Resolución de aprobación No. 3328 DEL 2025 Registro DANE No 285300000112 . NIT. 844000177-7

LA SUSCRITA RECTORA DE LA INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO

C E R T I F I C A :

Que **VENIKA SARABEL AGUIRRE HURTADO**, identificada con TI. 1116549596 expedida en Sabanalarga - Casanare, se encuentra **MATRICULADA** en este Plantel Educativo, en el grado: SEXTO de Educación Básica Secundaria. Sede: **CENTRAL** . Año lectivo: 2025. Jornada mañana. Intensidad Horaria: 35 horas semanales. A la fecha asiste normalmente a clase.

Se expide a solicitud del Interesado.

Dada en la Rectoría de la Institución, a los doce (12) días del mes de noviembre del año dos mil veinticinco (2025).

YENIFER ANDREA GUEVARA ARAQUE
Rectora

COS-MAT2550050/academica

Aguaclara - Sabanalarga Casanare, Celular - 3214933491 - 3123428389
E-Mail: iemanuelelkinpatarroyo@sedcasanare.gov.co - itamepa@gmail.com

Powered by CamScanner

ACADEMIA COLOMBIANA ALIMENTICIA

Registro como Entidad sin Ánimo de Lucro. Resolución 35378. NIT 900.668.478-9. Celular WhatsApp 3228979295 Educación para Trabaja y el Desarrollo Humano. Desarrollo de Habilidades y Competencias Laborales. salud Pública Radicado 20160950001911, Resolución # 24 de octubre 30 de 2015 de la Secretaría de Salud santa Lucía.

CERTIFICA QUE

ADRIANA MARCELA HURTADO CENDALE C.C 1016039288

Código B 15508

PARTICIPÓ DEL CURSO VIRTUAL SOBRE

"MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS - BPM"

Legislación Colombiana Vigente. Resolución 2674 de 2013. Con una intensidad de 40 horas

Este certificado acredita que su poseedor conoce sobre el correcto manejo, preparación. almacenamiento,. transporte o entrega de alimentos, ya que recibió la formación correspondiente de acuerdo con las normas vigentes que rigen las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos en la República de Colombia, tale; como Ley 1220 de ZOOB y Resolución 2674 de 2013. y de los Estándares Internacionales como 'SO 27000 y el Sistema HACCP, lo cual lo habilita como Idóneo Manipulador de Alimentos. Ante la certeza o sospecha de padecer una enfermedad digestiva, nasofaringea, infectocontagioso o infección de la piel, el presente Manipulador de Aumentos debe ponerlo inmediatamente en conocimiento de tos y responsables de su lugar de trabajo y abstenerse de realizar cualquier producción de servicios de alimentación. Válido en todo el Territorio Nacional de acuerdo con la normatividad Vigente en Colombia, por un Año del 4 de NOBIEMBRE del 2025 al 4 NOBIEMBRE 2026.

BPM

los García

Director

Tel 3228979295

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA



NÚMERO **1.016.039.288**

HURTADO CENDALES

APELLIDOS

ADRIANA MARCELA

NOMBRES

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **30-SEP-1991**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.57 ESTATURA | **O-** G.S. RH | **F** SEXO

27-OCT-2009 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

A-4688000-00946708-F-1016039288-20171013 0058136354G 2 48976001

Powered by CamScanner

Biologico	Dosis	Fecha	Fabricante	Lote	IPS vacunadora	Nombre vacunador	Cédula del vacunador
COVID-19	1	03-12-2021	Janssen	204F 21A	H.L.V	Alcira Rodriguez NIT: 39949200	
	2						

MiVacuna
Covid-19

www.minsalud.gov.co

La salud es de todos | Minsalud

MiVacuna

Certificado de vacunación

Nombres: Adriana Marcela
Apellidos: Hurtado Cendales
Documento de identidad: C.C. X | T.I. | Pasaporte | PEP | otro | cual
No. 1.016.039.288
Fecha de nacimiento: Día 30 Mes 09 Año 1991

Powered by CamScanner



CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO OLAYA E.U

NIT: 900171517-3



FECHA DE RECEPCION DE MUESTRAS: 28 DE ENERO DEL **2026**

NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS ENRIQUE DUARTE P.

NUMERO DE DOCUMENTO: 13723744

INFORMACION GENERAL

FINALIDAD DEL EXAMEN: Establecer el estado de salud del trabajador

EXAMENES DE LABORADORIO REALIZADOS

EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTAD OS
FROTIS DE GARGANTA	*FRESCO*	CELULAS EPITELIALES	++
		LEUCOCITOS	0-4XC
		HEMATIES	1-2XC
		BACTERIAS	++
		COCOS GRAM (+)	++
	GRAM.	PMNS:	ESCASOS
KOH DE UÑAS	*KOH*	UÑAS MANO DERECHAS	NEGATIVO
		UÑAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.

[X] *APTO SIN RESTRICCIONES* [ ] APTO CON RECOMENDACIONES [ ] *APTO CON RESTRICIONES*

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos postulares adecuados, uso de elementos de Protección individual. "el examinado/a certifica que NO omitió dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que Pudieran influir sobre su estado de salud".

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIO.

camilo velazquez velasco

MEDICO LABORAL

4687

RES. 7088 DE 16/08/2019

DR. CAMILO VELAZQUEZ VELASCO
MEDICO LABORAL
RM. 4687

DRA. ELIANA T. RODRIGUEZ C.
BACTERIOLOGA
RM. 52084958

CARRERA 21 # 25 – 16 SUR BARRIO OLAYA
TELEFONO: + 57 3247119097
EMAIL: laboratorioclinicoo808@gmail.com

RESOLUCION 2674 DE 2013
ESTABLECE LOS REQUSITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS PERSONAS Y EMPRESAS QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE FABRICACION, PROCESAMENTO, ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS

Se certifica que la persona relacionada a continuación esta asistiendo a la jornada de capacitación continua y permanente en manipulación de alimentos cuya duración es de 10 horas.

NOMBRE: **CARLOS ENRIQUE DUARTE PARADA**

DOCUMENTO: 13723744

VIGENCIA: 1 AÑO

FECHA DE EXPEDICION: **28 DE ENERO DEL 2026**

FECHA DE VENCIMIENTO: **28 DE ENERO DEL 2027**

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NUMERO **13.723.744**

DUARTE PARADA

APELLIDOS

CARLOS ENRIQUE

NOMBRES



Carlos Duarte.

FIRMA



ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **26-DIC-1979**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.72 **O+** **M**

ESTATURA G.S. RH SEXO

30-DIC-1997 BUCARAMANGA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

A-1500150-01172973-M-0013723744-20201023 0072174340A 1 9913509483

GASTRONOMIA CAPITAL SAS

NIT 900.939.572-7 NIT. 900.939572-7

Bogotá D.C., 7 de enero de 2026

Señores
ESCUELA DE
INVESTIGACION
CRIMINALISTICA
Ciudad

REF: BROCHURE

PRODUCTOS Y SERVICIOS POR OFRECER

Para Todos los funcionarios, Estudiantes, Visitantes y en general a cualquier personal que se encuentre en las instalaciones y a todos aquellos quienes deseen beneficiarse de nuestros productos y servicios proponemos los siguientes menús, balanceados nutricionalmente y con el gramaje adecuado, para satisfacer las necesidades alimenticias, garantizando la suficiente variedad para que repercuta en la total satisfacción de los usuarios:

RESTAURANTE DESAYUNOS

En las horas de la mañana ofreceremos una variedad de productos para desayunar, los cuales pueden ser pedidos en porciones individuales o en combos, tanto para consumir en la mesa, como para llevar.

Porciones Individuales:
Arepa Queso
Carne Desayuno
Changua
Caldo Desayuno
Consomé
Hígado Patacón
Huevos Al Gusto
Papa Desayuno
Pan

* *Huevos al Gusto: Fritos, Revueltos, Rancheros, Pericos, Pericos-Rancheros, Omellete, etc.*

* *Caldos: Se ofrece un tipo de caldo al día y se garantiza su variedad durante la semana*

Combos:

Diariamente ofrecemos una variedad de combos para los desayunos, todos acompañados de una bebida caliente o fría de 9oz:

Combo 01 - Huevos-2panes-Bebida
Combo 02 - Huevos-Arepa Queso- Bebida
Combo 03 - Huevos-Arroz Blanco-Pan-Bebida
Combo 04 - Huevos-Arepa Queso-Arroz Blanco-Bebida
Combo 05 - Huevos-Arroz Blanco-Carne-Papa-Bebida
Combo 06 - Carne-Papa-Arroz Blanco-Bebida
Combo 07 - Carne-Papa-Arepa Queso- Bebida
Combo 08 - Carne-Papa-Arroz Blanco-Arepa Queso-Bebida
Combo 09 - Tamal-Pan-Bebida
Combo 10 - Caldo-Arepa-Bebida

semanas. Periódicamente este ciclo se lleva a un comité de control de calidad para ser revisado y así poder realizar ajustes en sus recetas, gramajes y preparación. De esta manera podemos asegurar la variedad, consistencia en el servicio y la satisfacción del cliente.

Igualmente podemos ofrecer menús que se ajusten con las actividades organizadas. Por ejemplo, en una semana deportiva tener a disposición platos nutritivos queayuden al rendimiento físico de los participantes, etc.

CICLO DE MENÚS DE ALMUERZOS

MENU	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
SOPA	SANCOCHO	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE AVENA	PETO	SOPA DE VERDURAS CON MONEDITAS DE PLATANO	SOPA DE CONCHITAS	AJIACO
FRUTA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA		
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CARNE EN BISTEC	SOBREBARRIGA EN SALSA	STEAK ASADO	CERDO ASADO	POLLO EN COCA-COLA	STEAK ASADO	POLLO
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	WOK DE POLLO	POLLO EN SALSA	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE MOLIDA	GOULASH DE RES		
PRINCIPIO I	LENTEJA	ARVEJA VERDE	SANCOCHO	VERDURA SALTEADA	HABICHUELAS CON TOCINETA	FRIJOL ROJO	
PRINCIPIO II	POTECA AHUYAMA	MAZORCA CHORREADA	TAJADA DE MADURO	FRIJOL ROJO	PASTA CORTA		
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	TORTA DE ESPINACA CON ARROZ & HUEVO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA & ARVEJA VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
COMPLEMENTO II	MADURO AL HORNO	PAPA CHORREADA	PAPA	TAJADA DE MADURO & AREPITA	PAPA	MADURO AL HORNO	MAZORCA
COMPLEMENTO III			ARROZ BLANCO	PAPA SALADA	TORTA AHUYAMA CON QUESO Y BOCADILLO		
ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-PEPINO-ZANAHORIA-APIO & ESPINACA	ENSALADA DE LECHUGA-ZANAHORIA-APIO-PEPINO	ENSALADA DE RODAJAS DE TOMATE VERDE CON PEREJIL	PICO DE GALLO	ENSALADA DE PEPINO-LECHUGA-TOMATE-ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-PEPINO	AGUACATE

GASTRONOMIA CAPITAL SAS

NIT. 900.939572-7

SEMANA 2

MENU	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
SOPA	AJIACO	SOPA DE VERDURAS CON FRIJOL VERDE & HABAS	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE ARROZ	SOPA DE LENTEJAS	SANCOCHO	CREMA DE ZANAHORIA
FRUTA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA		
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	STEAK ASADO	HIGADO ENCEBOLLADO	CERDO ASADO	CARNE EN BISTEC O PECHUGA A LA PLANCHA	CERDO A LA PARRILLA	COSTILLA	ARROZ ESPAÑOL CON CHORIZO
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	ESTOFADO DE POLLO	PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA	POSTA DE ROBALO ASADO	LASAGNA MIXTA CON PAN AL AJO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS		
PRINCIPIO I	ENSALADA RUSA	LENTEJA	PASTA CORTA	GARBANZO	FRIJOL BLANCO	MAZORCA	
PRINCIPIO II	ARVEJA AMARILLA	TORTILLA ESPAÑOLA	PEPINO DE GUISO		GUATILA-MAZORCA		
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CUBANO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PEREJIL Y AJONJOLÍ	ARROZ BLANCO	TAJADA DE MADURO
COMPLEMENTO II	MONEDITAS DE PLATANO	MADURO AL HORNO	PAPA	PAPA	TORTA ZANAHORIA CON BOCADILLO Y QUESO		
COMPLEMENTO III			ARROZ BLANCO				
ENSALADAS	ENSALADA DE ZANAHORIA EN LAMINAS-LECHUGA-TOMATE-ESPINACA	ENSALADA DE BROCOLI & ZANAHORIA	ENSALADA DE CROTONES	ENSALADA LECHUGA-ZANAHORIA-PEPINO-MANGO	ENSALADA DE PEPINO-LECHUGA-ZANAHORIA EN RODAJAS		ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE

MENU	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
SOPA	SOPA DE VERDURAS Y HORTALIZAS	SOPA DE MAIZ	CREMA DE TOMATE	SOPA DE PATACÓN	SOPA ASIATICA	SOPA DE COLICERO	SOPA DE ARROZ CON CALLO
FRUTA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA	FRUTA PICADA		
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CERDO AL ROMERO	STEAK EN SALSA	POLLO EN SALSA	LOMO DE CERDO EN SALSA DE CIRUELA	CARNE DESMECHADA	STEAK ASADO	POLLO AL HORNO
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	PECHUGA ENCEBOLLADA	POLLO DORADO	CARNE EN BISTEC	ARROZ CON POLLO	POLLO AL CURRY		
PRINCIPIO I	MACARRONES CON SALSA DE QUESO	PASTA CHINA	ARVEJA VERDE	PASTA CORTA	ARVEJA AMARILLA	FRIJOL ROJO	MADURO PICARO
PRINCIPIO II	LENTEJA	ACELGA		FRIJOL VERDE	TALLARINES		
COMPLEMENTO I	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	PAPA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PAPA A LA FRANCESA
COMPLEMENTO II	TORTA DE MADURO	PAPA	ABORRAJADO	PAPA	PATACON	TAJADA DE MADURO	ARROZ BLANCO
COMPLEMENTO III							
ENSALADAS	RODAJAS DE TOMATE VERDE CON PEREJIL	ENSALADA DE QUINOA ESPINACA ZANAHORIA MAIZ	ENSALADA DE LECHUGA-ESPINACA-APIO-PEREJIL-ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO-ZANAHORIA-LECHUGA	ENSALADA DE PEPINO-ZANAHORIA-LECHUGA-TOMATE	ENSALADA DE RODAJAS DE ZANAHORIA COCIDAS	ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-APIO-ESPINACA

CRA 4 # 80ª – 17
gastronomiaeinverisones@gmail.com
cel.3138534466- 3144716943

PRODUCTOS DE TIENDA Y CAFETERÍA

Ofreceremos productos de Pastelería y Repostería preparados y fabricados por nosotros, al igual que postres, fruta picada, etc. También se ofrecerán Productos No Fabricados por la Empresa de proveedores reconocidos como Colombina, Postobón, Ramo, Coca-Cola, etc.
La lista completa de todos nuestros productos de tienda y cafetería se encuentra junto con el listado de precios que presentaremos más adelante.

BEBIDAS	
CAPUCCINO MAQUINA 7 OZ:	
TE CHAI MAQUINA 7 OZ	
EXPRESO PAQUINA 7 OZ:	
MOCACCINO MAQUINA 7 OZ:	
TINTO MAQUINA 7 OZ:	
CAFÉ LECHE MAQUINA 7 OZ:	
CHOCOLATE MAQUINA 7 OZ:	
AROMATICA 7 OZ:	
AROMATICA 9 OZ:	
CHOCOLATE CALIENTE 9 OZ:	
LECHE CALIENTE 9 OZ:	
MILO CALIENTE 9 OZ:	
TINTO 4 OZ:	
TINTO 7 OZ:	
TINTO 9 OZ:	
AVENA 9 OZ:	
AVENA 12 OZ:	
JUGO 9 OZ:	
JUGO 12 OZ:	
JUGO NARANJA 12 OZ:	
MILO 9 OZ:	
MILO 12 OZ:	

BAVARIA	
PONY MALTA 200ML NO RETORNABLE:	
PONY MALTA 330ML NO RETORNABLE	
COCA-COLA	
FUZE 400 ML:	
COCA-COLA 250ML NO RETORNABLE:	
COCA-COLA 400ML NO RETORNABLE:	
COCA-COLA SIN AZUCAR 250ML NO RETORNABLE:	
COCA-COLA SIN AZUCAR 400ML NO RETORNABLE:	
COCA-COLA 1.5L NO RETORNABLE:	
POSTOBON	
AGUA CRISTAL CON GAS 600ML NO RETORNABLE:	
AGUA CRISTAL 600ML NO RETORNABLE:	
AGUA CRISTAL 200ML:	
GASEOSAS SURTIDA 400ML NO RETORNABLE	
GATORADE 500ML:	
H2OH 600ML NO RETORNABLE 600ML:	
JUGO HIT BOTELLA 500ML NO RETORNABLE:	
MR TEA 500ML NO RETORNABLE:	
SPEED MAX 250ML NO RETORNABLE:	
SPEED MAX 400ML NO RETORNABLE:	
QUALA	
VIVE 100 320ML:	
SABILOE	

PRODUCCION	
AREPA HUEVO:	
CHURRO BOCADILLO:	
CHORIZO:	
CHORIZO AREPA:	
DEDO QUESO:	
DEDO SALCHICHA:	
ENVUELTO:	
EMPANADA 1000:	
EMPANADA CARNE:	
EMPANADA POLLO:	
PASTEL AREQUIPE:	
PASTEL GLORIA:	
PASTEL CARNE:	
PASTEL HAWAIANO:	
PASTEL NAPOLITANO:	
PASTEL POLLO:	
PASTEL PAPA:	
PASTEL YUCA:	
PAN DE BONO:	
PIZZA:	

SANDWICH JAMON-QUESO	
SANDWICH POLLO:	
TORTA ARTESANAL:	

FRUTAS & POSTRES	
ARROZ LECHE	
BANANO:	
BOCADILLO QUESO	
FRUTA PICADA	
GELATINA:	
YOGURT CEREAL:	
YOGURT:	

PRODUCTOS DE TIENDA	
CONFITERIA	
COLOMBINA:	
BON-BON-BUM:	
GALLETA NUCITA:	
LECHE CONDENSADA MUUU.. 15GR:	
GALLETA MUUU..:	
NUCITA:	
PONKY:	
QUIMBAYA:	
X-TIME X2	
MAKROPASTEL	
BROWNIE:	
BRAZO DE REINA:	
GALLETA CUCA	
GALLETA AVENA:	
TORTA CHOCOLATE:	
TORTA QUESO	
TORTA VAINILLA:	
TORTA VINO:	
MANTECADA:	

MARGARITA	
BOLIQUESOS:	
CHEETOS:	
CHOCLITOS 27GR:	
DETODITO 45GR:	
DORITOS 180GR:	
MANI 50GR:	
MANIMOTO 40GR:	
NATUCHIPS 40GR:	

PAQUETE PAPAS 32GR:	
RAMO	
ACHIRAS 17GR:	
BARRA DE CHOCORAMO 40GR:	
CHOCORAMO 70GR:	
GANSITO 45GR:	
MAIZITOS 30GR:	
TOSTACOS 25GR:	
TORTA GALA 70GR	

CONFITERIA	
BUBBA SPARKIES GRANDE	
BUBBA SPARKIES PEQUEÑO	
CHOCOLATINA JET 12GR:	
CHOCOLATINA JUMBO JET 18GR:	
CHOCOLATINA JUMBO JET 40GR:	
CHOCOLATINA JET 30GR:	
COCOSETE:	
GALLETA CLUB SOCIAL:	
GALLETA FESTIVAL X6:	
GALLETA MILO X6:	
HALLS BARRA:	
OREO:	
RITZ 34GR:	
TRIDENT X1:	
TRIDENT X3:	
TRIDENT X6	

ALPINA	
YOGURT ORIGINAL	
AVENA NATURAL	
AVENA CANELA	
AVENA DESLACTOSADA	
KUMIS NATURAL	
YOGURT FINESSE	
REGENERIS	
FRUTTO	
SOKA	
OTROS	
AREPA	

DESECHABLES	
BANDEJA:	
BOLSA:	
CONTENEDOR SOPA 16OZ:	

CUCHARA PLASTICO SOPA:	
VASO PLASTICO 9OZ:	
VASO PLASTICO 7OZ:	

Igualmente ofrecemos servicios especiales como son estaciones de café, banquetes, eventos especiales, reservaciones, catering, refrigerios, etc. Los detalles y cotizaciones de estos serán presentados a la demanda dependiendo del volumen de gente que se requiera atender, menús que se establezcan y en general del grado de complejidad de su ejecución. Pueden tener la certeza que siempre cumpliremos con sus expectativas y que daremos lo mejor de nuestra parte para tener a un cliente satisfecho y feliz

Quedamos atentos en todo momento para tomar el contacto necesario para continuar con el trámite.

Agradeciendo su gentil atención,

FECHA 5:1 :

23/2/2026 0:58 p. m.

vantiMás formas de avanzar Vanti S.A. ESP

SERVICIO
SERVICIOS PUBLICOS

Resumen transacción

ESTADO TRANSACCIÓN	FACTURA No	VALOR TRANSACCIÓN
APROBADA	61931640	$621.380

ESTADO PACO

CUS	84607001
Fecha transacción	2026-02-2315:09:0
Ciclo transacción	4
IVA	
Banco	BANCO CAJA SOCIAL
Fecha Respuesta Banco	2026-02-23T15:10:41

ESTADO CLIENTE

Nombre	ginna paola beltran
Nit	800007813
E-mail	paolabeper.08@gmail.com
Teléfono	3112690198

DATOS ENTIDAD

Nombre	Vanti S.A. ESP
Nit	800007813
E-mail	
Teléfono	3154164164

FOTO MEDIDOR ENERGÍA – 08 DE ENERO DE 2026

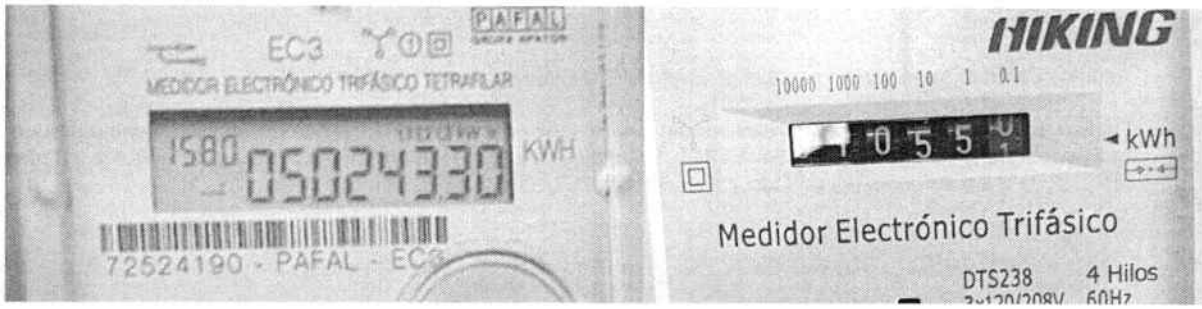


FOTO MEDIDOR ENERGÍA – 05 DE MARZO DE 2026

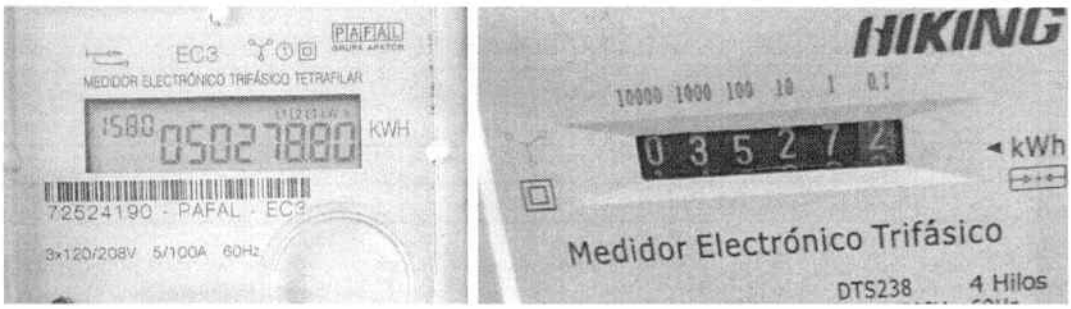
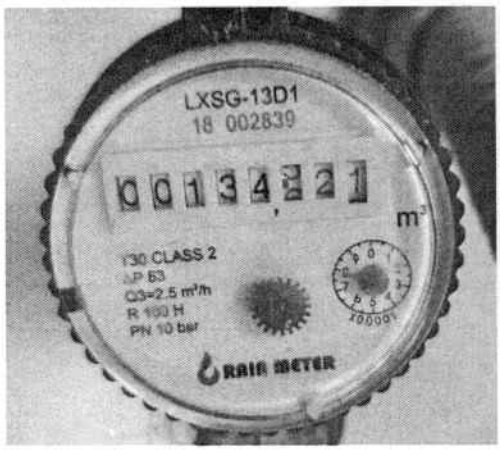


FOTO MEDIDORES ACUEDUCTO– 08 DE ENERO DE 2026

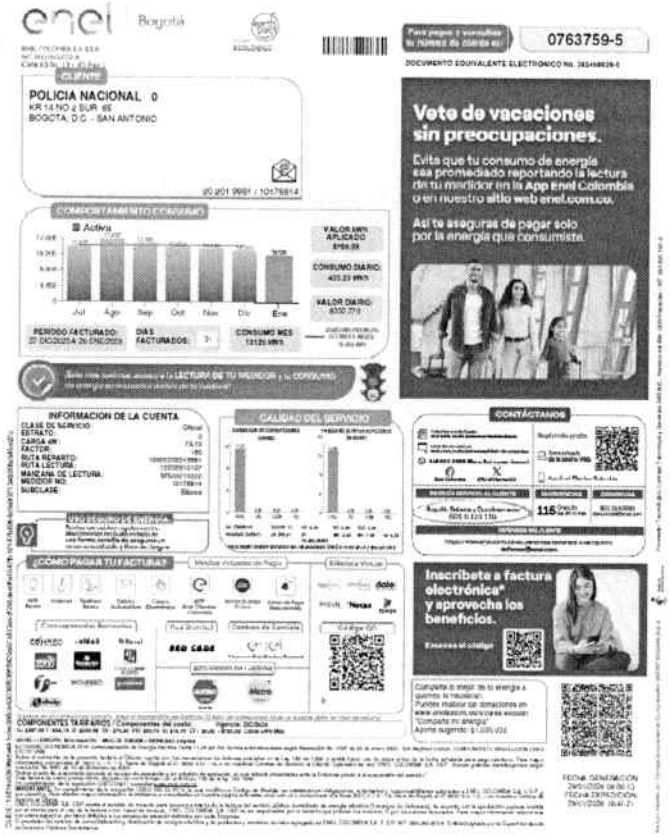


FOTO MEDIDORES ACUEDUCTO– 05 DE MARZO DE 2026





RECIBO DE LA ENERGÍA


enel Bogotá
0763759-5
POLICIA NACIONAL 0
KR 14 NO 2 SUR 65
BOGOTA, D.C. - SAN ANTONIO
Vete de vacaciones sin preocupaciones.
Evita que tu consumo de energía sea promediado reportando la lectura de tu medidor en la App Enel Colombia o en nuestro sitio web enel.com.co.
Así te aseguras de pagar solo por la energía que consumiste.
COMPORTAMIENTO CONSUMO
INFORMACION DE LA CUENTA
CALIDAD DEL SERVICIO
CONTÁCTANOS
¿COMO PAGAR TU FACTURA?
Inscríbete a factura electrónica* y aprovecha los beneficios.


ENERGÍA
0763759-5
Cuando reportes una falla, usa WhatsApp.
Comunícanos por nuestro canal oficial al 316 890 6003
• Digita la opción número 2
• Ten a la mano tu número de cuenta / cliente
PAGO OPORTUNO
09 FEB /2026
TOTAL A PAGAR
$10.200.400





RECIBO DEL AGUA Y ALCANgggTARILLADO

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
"TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"
SUBDIRECCIÓN ESCUELA

Nro. GS-2026- 001130 - ESINC/ SUDIE -14.13

Bogotá D.C. 06 de marzo de 2026

Señores
GASTRONOMÍA CAPITAL 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 – GASTRONOMÍA CAPITAL 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 09/01/2026 al 05/03/2026, así:

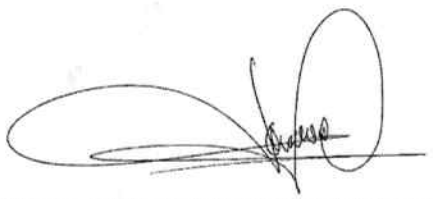
FOTO 08 ENE KWH	FOTO 09 MAR KWH	DIFERENCIA KWH	VALOR POR KWH	VALOR POR PAGAR	PERIODO
050. 243,30	050.278,80	35,5	785,09	$ 27870,695	**09/01/2026 al 05/03/2026**
1055,8	3527,2	2471,4	785,09	$ 1.940.271,426	**09/01/2026 al 05/03/2026**
VALOR TOTAL A PAGAR		2506,9	785,09	$ 1.968.142	

ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO FACTURA NRO. 43414212613					
FOTO 08 ENE KWH	FOTO 09 MAR KWH	DIFERENCIA M3	VALOR POR M3	VALOR POR PAGAR	PERIODO
73,983	77,748	3,765	7550,41	$ 28.427	**05/12/2025 al 08/01/2026**
114,230	134,521	20,291	7550,41	$ 153.205	**05/12/2025 al 08/01/2026**
VALOR TOTAL A PAGAR		1,544	7550,41	$ 181.633	

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,



Mayor **JUAN DAVID CONTRERAS PRADA**
Supervisor Contrato

Elaboró: PT. Leidy Johanna Murcia Rodriguez
Reviso: MY. Juan David Contreras Prada
Fecha: 06/02/2026

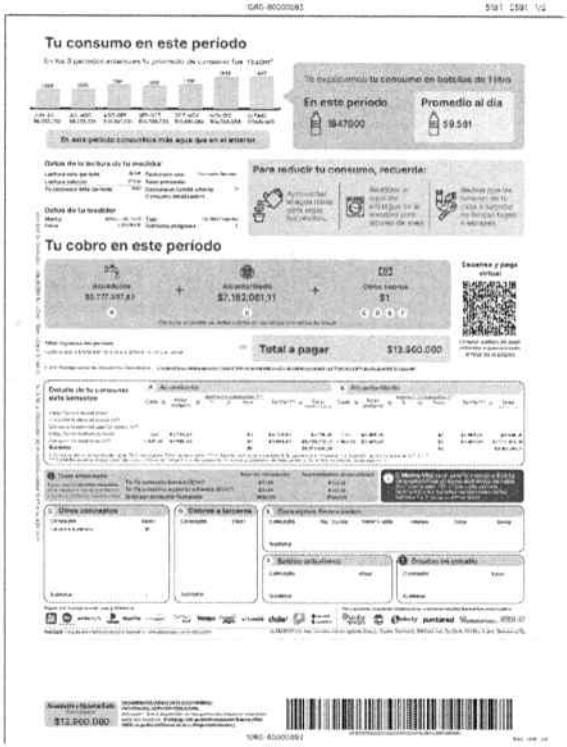
Email: esinc.sudie@policia.gov.co
Avenida Caracas No. 2-51 Sur
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA


QUE EL
AM R
CONTAMINE
El amar también está en los pequeños actos.
Después de usar el condón, envuélvelo en papel y bótalo a la caneca.
¡En San Valentín ama como prefieras, pero jamás tires el condón al inodoro!


LA VIDA FLUYE EN DOS FORMAS:
EN GOTAS Y EN ESENCIAS
10% de descuento


acueducto
¡Hola!
11442927
11830632011
Número para pagos
Agradecemos tu compromiso con el uso responsable y el ahorro del agua. Juntos hacemos la diferencia.
En este periodo consumiste más agua que en el anterior.
116 Acueducto


Tu consumo en este periodo
En este periodo
1847000
Promedio al día
59.581
En este periodo consumiste más agua que en el anterior.
Para reducir tu consumo, recuerda:
Tu cobro en este periodo
Total a pagar
$13.900.000

INISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
JEFATURA ADMINISTRATIVA

Fecha:	Bogotá D.C. 05 de diciembre del 2025		
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora de finalización:**	17:00 horas
Lugar:	Subdirección Escuela de Investigación Criminal		

ACTA _____ ESINC-SUDIR 2.25

QUE TRATA DEL INICIO DEL CONTRATO No. 80-7-30083-25 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL-ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL CON NIT. 900.373.379-0 Y GASTRONOMIA CAPITAL SAS NIT. 900-939-572-7 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE - CASINO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

1. En Bogotá, D.C a los cinco días del mes de diciembre del año 2025, se reunieron en las instalaciones del restaurante y/o casino de estudiantes de la Escuela de Investigación Criminal, el señor Mayor JUAN DAVID CONTRERAS PRADA, Subdirector y supervisor del contrato y GASTRONOMIA CAPITAL SAS. representante legal JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN, contratista, con el fin de realizar la entrega física del inmueble puesto en arriendo para el funcionamiento del restaurante - casino de estudiantes de la Escuela de Investigación Criminal mediante el contrato No. 80-7-30083-25

2. No Aplica

3. No Aplica

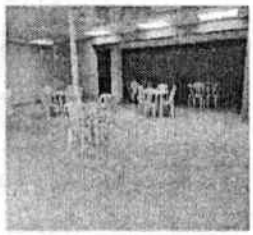
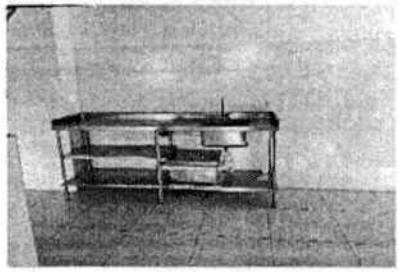
4. En atención a las cláusulas y condiciones técnicas establecidas en el contrato de arrendamiento No. **80-7-30083-25** cuyo objeto es el ""**"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE - CASINO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA", con un área de** 93,49 m² suscrito entre GASTRONOMIA CAPITAL SAS. representante JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN y la DIRECCION DE EDUCACIÓN POLICIAL – ESCUELA DE INVESTIGACION CRIMINAL, se recibe el inmueble dado en arriendo teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

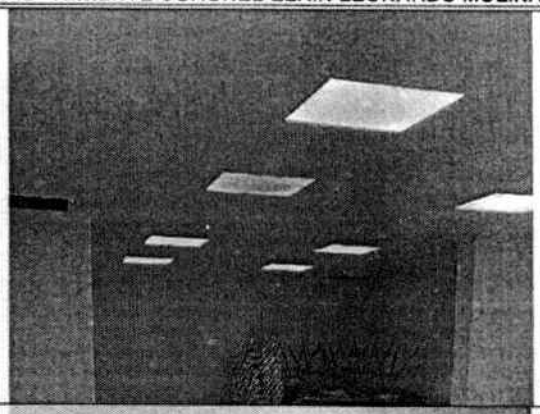
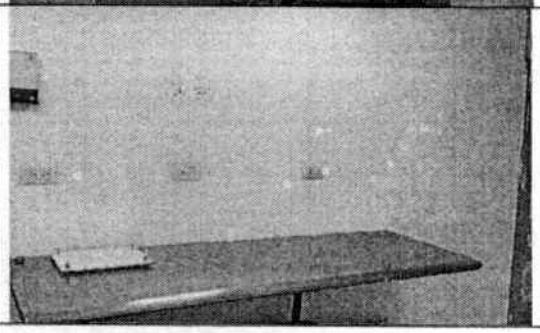
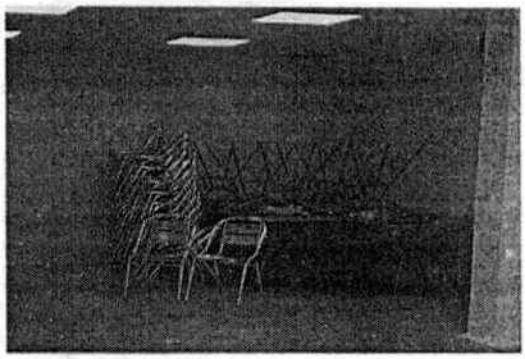
- Fecha de suscripción: 28 de noviembre de 2025
- Fecha de inicio: 05 de diciembre de 2025
- Plazo de ejecución del contrato: 12 meses a partir de la firma de pólizas

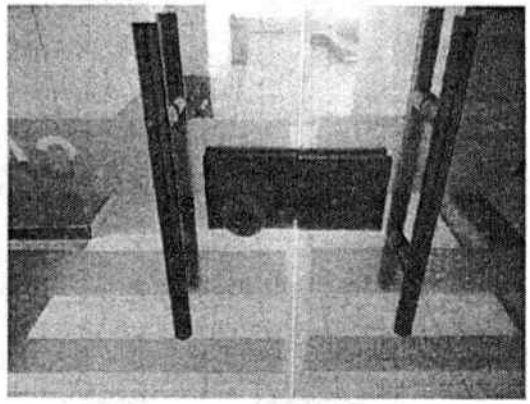
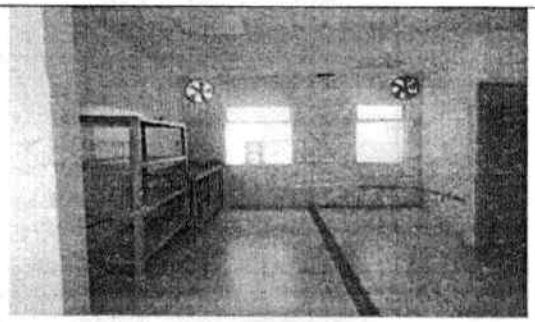
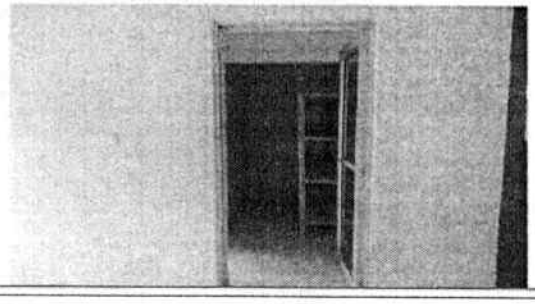
- Valor total del contrato: **UN MILLÓN CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL SETENTA Y UN PESOS CON TREINTA Y SEIS CENTAVOS,** excluido de IVA MIL ($1.465.071,36) MONEDA LEGAL COLOMBIANA, pagaderos en doce mensualidades anticipadas de de **DIECISIETE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($17.580.856,32) MONEDA LEGAL COLOMBIANA,** excluido de IVA.

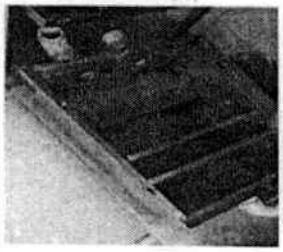
- Forma de pago: Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago del servicio de energía eléctrica, agua, alcantarillado y gas para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará del medidor al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor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

DESCRIPCION	REGISTRO FOTOGRAFICO	ESTADO
PINTURA: Inmueble con pintura general color blanco y guarda escobas color negro,01 campana.	    	Bueno

45-LUMINARIAS Tipo panel led 60*60 en funcionamiento		Bueno
ACCESORIOS Tomacorrientes, interruptores		Bueno
40 SILLAS Y 10 MESAS RIMAX		Bueno
40 SILLAS Y 10 MESAS		Bueno

PUERTAS EN VIDRIO – Cuatro chapas una en puerta principal y dos puertas cerca a los baños, y una en la puerta de elementos de aseo, cada chapa cuenta con tres copias. Puerta de aluminio, 02 llaves de la chapa. 01 llave del contador de luz	 	Bueno
02 ESTANTERIA, 02-EXTRACTORES Y 01 TRAMPA DE GRASA COCINA	 	Bueno

	 	
CONTADOR DE AGUA (02) Y LUZ (02)	   	Bueno

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1) Hacer entrega del inmueble y los elementos asignados para la ejecución del contrato, es de resaltar que el Extractor de aire se encuentra en mantenimiento, por otra parte todos los elementos se encuentran en perfecto estado y funcionamiento.	Subdirector ESINC	05/12/2025
2) Recibir el inmueble y los elementos puesto en arriendo y préstamo para la ejecución del contrato, en excelentes condiciones de aseo y funcionamiento. • Extractor de aire se encuentra en mantenimiento.	GASTRONOMIA CAPITAL SAS. representante legal JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN	05/122025

CONVOCATORIA

Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria.

Mayor JUAN DAVID CONTRERA PRADA
Subdirector ESINC

JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Contratista Restaurante- Casino ESINC

Anexo: No

Avenida Caracas Nro. 2 – 51 Sur
Teléfono: 3159000 Ext. 7014
esinc.gulog-arm@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION CLASIFICADA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA
GRUPO DE DESARROLLO ACADÉMICO

Fecha:	Bogotá D.C., 5 de marzo de 2026		
Hora de inicio:	11:00 horas	**Hora de finalización:**	12:00 horas
Lugar:	Cafetería Escuela de Investigación Criminal		

ACTA -000445 -ESINC - GRINV– 2.21

QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL SEÑOR JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

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 5/03/2026 siendo las 11:00 horas, en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal, se reunió la señora DIANA YAMILE LOPEZ LASO auxiliar de servicios 13 ESINC, con el señor JOSE ENRIQUE DUARTE PABON 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:**

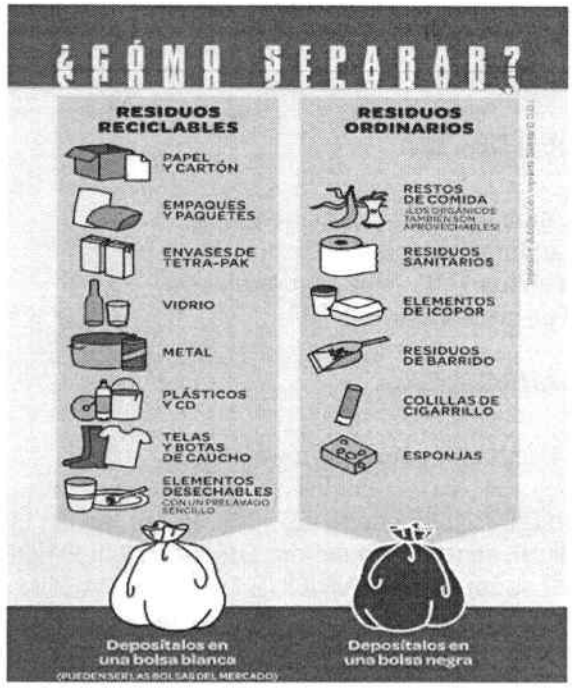
CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES

- **Resolución 2184 de 2019:** mediante la cual empezará a regir a partir del 2021, el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente, de la siguiente manera:

CODIGO DE COLORES →



SEPARACIÓN DE RESIDUOS →



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.

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 ⟹



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



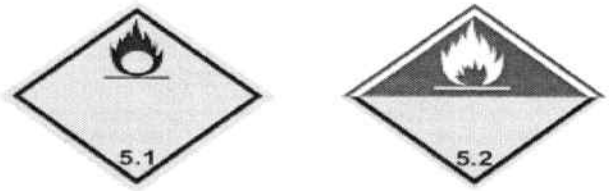
Clase 3 – Líquidos inflamables (Fondo rojo)



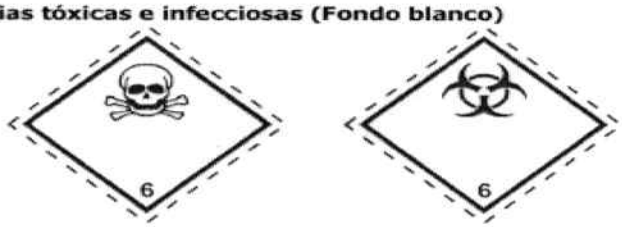
Clase 4 – Sólidos inflamables (Rayado rojo y blanco); Sustancias espontáneamente combustibles (blanco y rojo) y Sustancias que despenden gases inflamables al contacto con el agua (azul)



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



Clase 6 – Sustancias tóxicas e infecciosas (Fondo blanco)



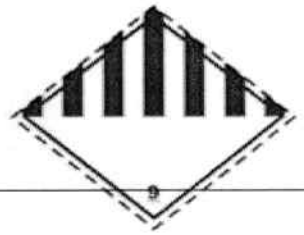
Clase 7 – Material radioactivo (Fondo blanco o amarillo y blanco)



Clase 8 – Sustancias corrosivas (Fondo blanco y negro)



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

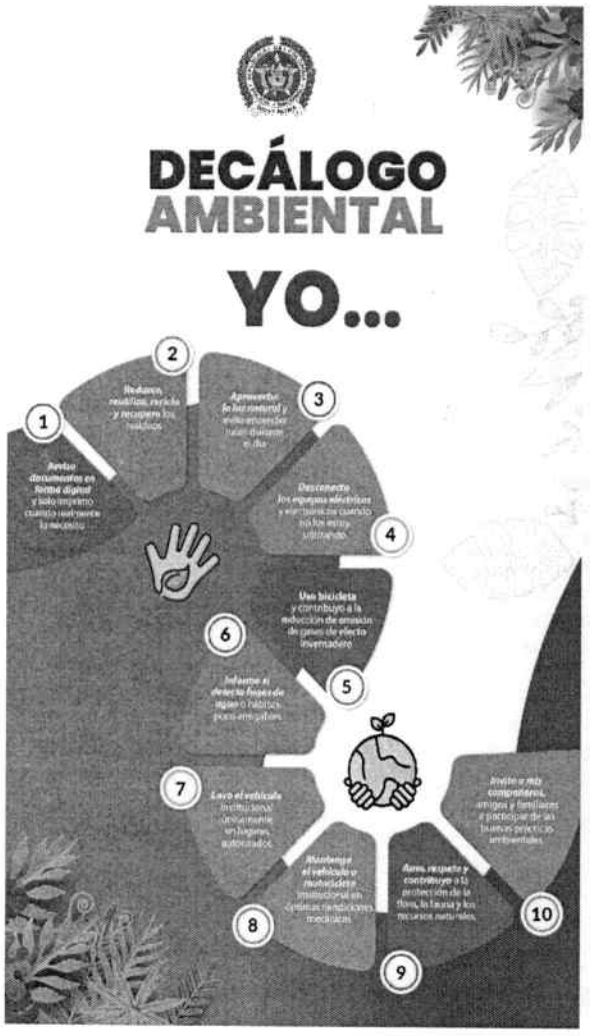


CAMPAÑA AMBIENTAL

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.





COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

ITEM	CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1	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 s e 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 e l acto administrativo que La modifique, adicione o sustituya.	contratista	El contratista manifiesta que contratara el laboratorio con el fin de que se efectué la caracterización de las aguas residuales en el trascurso de estos días.
2	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".	Contratista	Se da a conocer la obligación al arrendatario quien asume el compromiso de no realizar vertimientos de sustancias peligrosas a la red de alcantarillado público.

3	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). 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.	Contratista	El contratista informa que realiza mantenimiento a la trampa de grasas y presenta como evidencia planilla de limpieza y mantenimiento. Se recomienda continuar con el mantenimiento periódico.
4	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	Se evidencia el cumplimiento, se emplean llaves de bajo consumo.
5	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, I I y X I de la Ley 0 9 d e 1979, e n cuanto a Residuos Especiales" y Decreto 4741 d e 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.	Contratista	Se da a conocer la obligación al arrendatario con el fin de que se gestione una correcta disposición de los residuos especiales generados.

6	Atendiendo lo dispuesto e n 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 e n 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, e n 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).	Contratista	Se da a conocer la obligación, el arrendatario informa que se esta regulando el uso de productos plásticos de un solo uso.

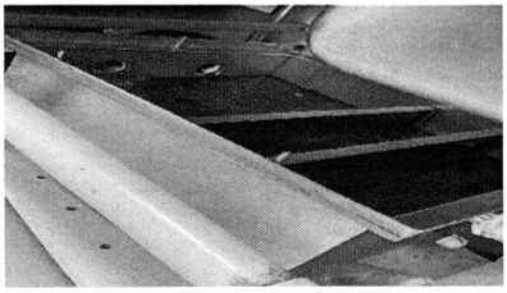
7	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio), mínimo una vez durante la ejecución del contrato o cuando así se requiera, los cuales son certificados por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, de igual forma esta actividad s e realizará cuando s e requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con s u 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 e l manejo de los mismos, quien certificará e l 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 2 6 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual s e 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 s e dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en e l artículo 2 7 de la Resolución 3957 de 2009 de la secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual s e establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".	Contratista	El arrendatario manifiesta que cuando se requiera o realice el mantenimiento de los equipos se remitirá el respectivo certificado.

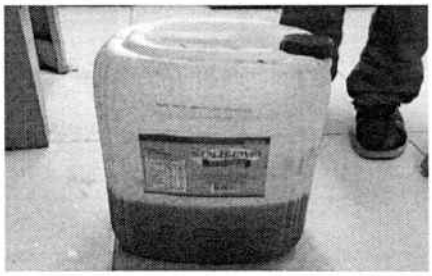
8	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política 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 e l 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.	Contratista	se evidencia el cumplimiento de esta obligación, el establecimiento tiene instalado dos puntos ecológicos, el primero al interior de la cocina y el segundo a la entrada de la cafetería. Se evidencia la gestión de residuos orgánicos, para lo cual el arrendatario presenta un certificado correspondiente al mes de febrero emitido por la empresa MAS COMPOST MENOS BASURA SAS.
9	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 e l cual s e 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".	Contratista	Se evidencia cumplimiento de la obligación, el contenedor aún se encuentra con un nivel de llenado del 30% aproximadamente, por lo tanto, se da a conocer al arrendatario que una vez lleno y realizada la entrega del contenedor debe presentar un certificado emitido por la empresa la cual se encargara de recolección, tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite.
10	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo y disposición de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide e l 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	Se evidencio cumplimiento de la obligación, el establecimiento cuenta con un lugar de disposición de sustancias químicas (Productos para el aseo)

11	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas (detergentes, desinfectantes y demás sustancias) que s e 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 a l 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. Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Pol medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". Nota: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, e l supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	Contratista	se evidencio el respectivo rotulo y etiquetado de los productos.
12	El arrendatario deberá garantizar que los equipos Eléctricos cumplan con normas técnicas de rangos de eficiencia y etiquetado y e l 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 11 de la Resolución 0851 de 2022)"Por la cual se desarrollan los artículos 2.2.7A.1.3, 2.2.7A.2.1, el numeral 3.1 del artículo 2.2.7A.2.2, el numeral 3 del artículo 2.2.7A.2.4, el artículo 2.2.7A.4.2 y el articulo 2.2.7A.4.4 del Título 7A del Decreto 1076 d e 2015 - Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible sobre la gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Ambiente y Desarrollo sostenible.	Contratista	se evidencia cumplimiento, los equipos cuentan con la etiqueta o ficha técnica de bajo consumo.

13	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.	Contratista	Aun no se cumple el tiempo establecido para efectuar el mantenimiento, el arrendatario informa que se programará mantenimiento para el mes de marzo del presente año.
14	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.	Contratista	Se da a conocer la obligación, por lo que el arrendatario cuenta con un contenedor para almacenar tapas con el fin de participar en la campaña "tapitas para sanar"
15	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 e l transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	Contratista	Se da a conocer la obligación al arrendatario.
16	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)".	Contratista	Se da a conocer la obligación, el arrendatario garantizara el cumplimiento.
17	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.	Contratista	El arrendatario cumple con la obligación, se evidencio las diferentes rutas de señalización.

De la verificación de los aspectos ambientales se obtuvo el siguiente registro fotográfico:

No.	FOTOGRAFIA	DESCRIPCIÓN
1		**Trampa de grasas interna** Se evidencia mantenimiento realizado.

2		**Punto ecológico** En cumplimiento de la Resolución 2184 de 2019. Contenedor para depositar tapas plásticas.
4		**Contenedor aceite de cocina usado.**
5		**Sustancias químicas** Productos para el aseo

CONVOCATORIA
No aplica

ADS **DIANA LOPEZ LASO**
Auxiliar De Servicios 13

JOSE ENRIQUE DUARTE PABON
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: 1 (planilla limpieza trampa de grasas en 1 folio, certificado disposición de residuos orgánicos)

Elaborado por: ADS 13 Diana Lopez GRINV
Revisado por:
Fecha de elaboración: 03/02/2026
Ubicación: Z:\Vigencia 2026\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

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

Fecha:	Bogotá D.C., 02 de marzo de 2026		
Hora de inicio:	16:00 horas	**Hora final**	17:00 horas
Lugar:	Escuela de Investigación Criminal		

ACTA No. 000374 **/SUDIE – GUSAP– 2.21**

QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN, INSTRUCCIÓN Y REVISTA CON EL SEÑOR JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN 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. No. 80-7-30083-25.

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 02 de marzo de 2026 siendo las 16:00 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 JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN 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:

Para la ejecución del contrato:
Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:
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.
Utilizar permanente los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.

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.
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
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:

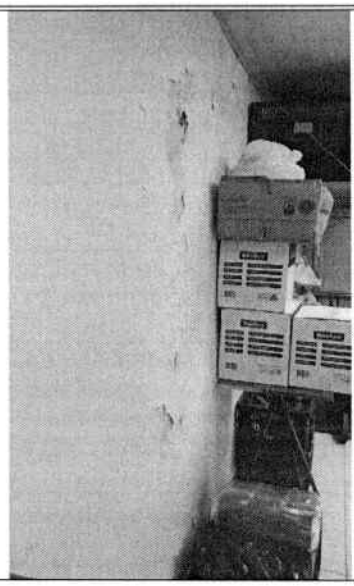


Los anteriores verificados y soportados de la siguiente manera:

DESCRIPCIÓN	SOPORTE FOTOGRÁFICO
Se verificó la documentación alineada a dar cumplimiento a los criterios del sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, recién cuenta con los mismos por lo cual se debe llevar de manera permanente los registros. Contratista suministra formatos de seguimiento escaneados mes de febrero (anexos presente acta)	

Se verificó el uso de los respectivos EPP acorde a las funciones del empleado para una adecuada manipulación de alimentos y evitar riesgo para la salud de los funcionarios.	
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 observa de manera general orden aseo y organización de la cafetería, en aras de evitar afectaciones a la salud de los funcionarios que hacen uso de la misma	
Se paso revista zona de cocina recordando recomendaciones de orden y aseo de manera permanente, para evitar contaminación a los alimentos.	

ACTA No. 000374 /SUDIE – GUSAP– 2. QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN, INSTRUCCIÓN Y REVISTA CON EL SEÑOR JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN 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. No. 80-7-30083-25.

Se pasó revista a la alacena y zona de almacenamiento encontrando humedad en las paredes de la misma, se procede a informar al grupo logístico de la unidad para atender y solucionar de manera pronta esta situación y evitar afectaciones a los productos que allí se almacenan.	

Aunado a lo anterior, se le hace énfasis en los siguientes cumplimientos de carácter permanente, aspectos que aportan al SG-SST, así:

- ✓ Se debe mantener áreas de trabajo y dispensación de alimentos ordenadas, aseadas y señalizadas
- ✓ Se debe contar con las rutas de evacuación y salidas de emergencia señalizadas
- ✓ Realizar los formatos de orden y aseo, disposición de residuos
- ✓ Señalización superficies calientes
- ✓ Contar con punto ecológico señalizado y suficientes acorde al personal que hace uso de los mismos
- ✓ Diligenciar formatos de inspecciones y mantener la respectiva carpeta para efectos de verificación
- ✓ Uso permanente de Elementos de Protección personal- EPP por parte de los trabajadores de acuerdo a su actividad
- ✓ Realizar el formato de inspección, uso adecuado y entrega de EPP
- ✓ Mantener las neveras ordenadas, aseadas y con el respectivo formato de control de temperatura
- ✓ Mantener zonas comunes y puertas de salida despejadas
- ✓ Uso de lavamanos
- ✓ Implementación formato inspección general (mensual) y lavado de manos (diario)
- ✓ Señalización cajas eléctricas y formato inspección riesgo eléctrico (mensual)
- ✓ Identificar y señalizar el suministro de gas, ítem para formato de inspección general
- ✓ Ubicar extintores multipropósito y tipo k para grasas en la zona de cocina
- ✓ Para atender emergencia ubicar botiquín y camilla
- ✓ Realizar el respectivo control de plagas dejando evidencia de su realización llevadas a cabo por **empresas especializadas y autorizadas** por la Secretaría de Salud, que cumplan con protocolos específicos para el manejo seguro de plaguicidas y la protección de la salud pública y los alimentos, siendo un requisito legal fundamental para operar. Mantener registros de las fumigaciones en la respectiva planilla.

ACTA No. 000374 **/SUDIE – GUSAP– 2. QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN, INSTRUCCIÓN Y REVISTA CON EL SEÑOR JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN 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. No. 80-7-30083-25.**

Compromisos:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Cumplir a cabalidad con los aspectos descritos en los criterios establecidos en el contrato de arrendamiento No. 80-7-30083-25	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	Permanente
Realizar las acciones correctivas sugeridas en la reunión con el responsable de SG-SST	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	Permanente
Capacitar al personal en primeros auxilios y temas relacionados con SG-SST	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	Permanente
Vincular los funcionarios en actividades enfocadas a la salud mental, que permitan desarrollar las actividades en forma más objetiva.	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	Permanente
Coordinar con el grupo logístico para subsanar humedad de la zona de la alacena y realizar señalización de la misma.	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	25/03/2026
Subsanar las recomendaciones dejadas en la presente acta y las que se puedan presentar de manera verbal por parte del responsable del SG-SST y que sean pertinentes para mejora de la seguridad y salud en el trabajo en el espacio del restaurante.	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	25/03/2026

CONVOCATORIA

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

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

JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

ACTA No. 000374 **/SUDIE – GUSAP– 2. QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN, INSTRUCCIÓN Y REVISTA CON EL SEÑOR JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN 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. No. 80-7-30083-25.**

Anexo: 01 planillas de limpieza en 3 folios

Elaborado por: IT. Efraín Álvarez González SUDIE-GUSAP
Revisado por: IT. Hansel Stevenson Segura Cala SUDIE-GUSAP

Fecha de elaboración: 02/03/2026
Ubicación: \\srvfilesponal1\ESINC\SUBDIRECCION\TAHUM\2026\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