No. GS-2026 - .006143 / ESJIM-AGRUP – 20.1

Sibaté, 19 de mayo del 2026

Coronel
FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGUELLES
Director Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo
"Gonzalo Jiménez de Quesada"
Kilómetro 20 vía Sibaté

ASUNTO: informe de supervisión del contrato de arrendamiento No. **53-1-30015-25**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO___O FINAL _X_

Periodo del informe de supervisión

Desde	**28/04/2025**	**Hasta**	**28/04/2026**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", 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 del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

1. Mediante comunicación oficial No. ***GS-2025-003875-ESJIM*** del ***28/04/2025***, el señor coronel JIMY BARBERI FORERO, obrando en calidad de director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", nombró como supervisor del contrato en asunto al señor mayor PABLO EMILIO RAMÍREZ SALAS.

2. Mediante comunicación oficial No. ***GS-2025-011351-ESJIM*** del ***11/11/2025***, el señor coronel FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGUELLES, obrando en calidad de director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", nombró como supervisor del contrato en asunto al señor subcomisario HÉCTOR CARDONA CEBALLOS.

3. Mediante comunicación oficial No. ***GS-2025-012083-ESJIM*** del ***28/11/2025***, el señor subcomisario HÉCTOR CARDONA CEBALLOS, obrando en calidad de jefe de Planeación encargado y supervisor del contrato de arrendamiento del asunto, solicita que se designe como nuevo supervisor del contrato en mención al señor intendente JELUIN ALEXANDER GUATAQUIRÁ GARCÍA.

4. Mediante comunicación oficial No. ***GS-2025-012220-ESJIM*** del ***03/12/2025***, el señor coronel FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGUELLES, obrando en calidad de director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", nombró como supervisor del contrato en asunto al señor intendente JELUIN ALEXANDER GUATAQUIRÁ GARCÍA.

5. Mediante comunicación oficial No. ***GS-2026-00291-ESJIM*** del ***19/02/2026***, el señor coronel FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGUELLES, obrando en calidad de director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", nombró como supervisor del contrato en asunto al señor subcomisario HÉCTOR CARDONA CEBALLOS.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual

  Informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 12 (doce)

1. Informe de supervisión mes ***mayo***, del periodo comprendido entre el 28/04/2025 y el 27/05/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-005332-ESJIM del día 11/06/2025.
2. Informe de supervisión mes ***junio***, del periodo comprendido entre el 28/05/2025 y el 27/06/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-006148-ESJIM del día 04/07/2025.
3. Informe de supervisión mes ***julio***, del periodo comprendido entre el 28/06/2025 y el 27/07/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-007264-ESJIM del día 04/08/2025.
4. Informe de supervisión mes ***agosto***, del periodo comprendido entre el 28/07/2025 y el 27/08/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-008650-ESJIM del día 09/09/2025.
5. Informe de supervisión mes ***septiembre***, del periodo comprendido entre el 28/08/2025 y el 27/09/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-010087-ESJIM del día 10/10/2025.
6. Informe de supervisión mes ***octubre***, del periodo comprendido entre el 28/09/2025 y el 27/10/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-011509-ESJIM del día 14/11/2025.
7. Informe de supervisión mes ***noviembre***, del periodo comprendido entre el 28/10/2025 y el 27/11/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-012362-ESJIM del día 09/12/2025.
8. Informe de supervisión mes ***diciembre***, del periodo comprendido entre el 28/11/2025 y el 27/12/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-000200-ESJIM del día 08/01/2026.
9. Informe de supervisión mes ***enero***, del periodo comprendido entre el 28/12/2025 y el 27/01/2026, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-002609-ESJIM del día 26/02/2026.
10. Informe de supervisión mes ***febrero***, del periodo comprendido entre el 28/01/2026 y el 27/02/2026, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-003779-ESJIM del día 20/03/2026.
11. Informe de supervisión mes ***marzo***, del periodo comprendido entre el 28/02/2026 y el 27/03/2026, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-004648-ESJIM del día 14/04/2026.
12. Informe de supervisión mes ***abril***, del periodo comprendido entre el 28/03/2026 y el 28/04/2026, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-005730-ESJIM del día 08/05/2026.

Información del contrato

Contrato No.	**53-1-30015-25**
Objeto del Contrato	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".
Contratista	Nombre: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S NIT: 900.657.312-8 Representante Legal: GERLEY BORDA

	Cédula de ciudadanía: Nro. 11.188.557 de Engativá Ciudad de notificación: Bogotá Dirección: Calle 76d # 110-24 Teléfonos: 3124307362 E-mail: sebastianbg@yahoo.com
Representante legal	GERLEY BORDA Cédula de Ciudadanía No. 11.188.557 de Engativá
Valor inicial del contrato	El valor total del contrato durante la vigencia de 12 meses asciende a la suma de CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS **($ 41.886.720)** M/CTE.
Valor adiciones del contrato	No aplica
Valor total del contrato	CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS **($ 41.886.720)** M/CTE.
Plazo de ejecución inicial	28/04/2025 hasta el 29/04/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	28/04/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato	29/04/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prórrogas	No aplica
Otros	No aplica

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante acta N° 000813 ESJIM-PLANE, de fecha 05/05/2025, se le recordó al arrendatario las obligaciones adquiridas con la Escuela y el cumplimiento de las especificaciones técnicas descritas en el anexo N° 2 del contrato de arrendamiento en mención.

- Mediante comprobante de pago No. 142336800 de fecha 05/05/2025, el arrendatario realiza el ***pago del canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de mayo, para el período comprendido entre el 28/04/2025 y el 28/05/2025.

- El día 15/05/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él, así:

ÍTEM	NOMBRE COMPLETO	CARGO	N° DOCUMENTO
1	CLAUDIA ROJAS RODRIGUEZ	ADMINITRADORA	52088264
2	CARLOS MANUEL HERRERA GIRALDO	CHEFF	88225629
3	ANGY MILAGROS VALERA ABZUARDE	AUX. DE LÍNEA	7089888
4	CAROL STEFANY TORO CASTRO	AUX. DE LÍNEA	1073706747
5	LUISA FERNANDA BOTELLO JEREZ	AUX. DE LÍNEA	1000860837
6	YENIFER ANDREA SUAREZ	AUX. DE LÍNEA	1073698937
7	ANGELA MILENA GARCÍA RAMÍREZ	AUX. DE LÍNEA	1071062139
8	DIANA PAOLA BELTRAN PUENTES	AUX. DE COCINA	1072188666
9	AMALI ORTIZ PERDOMO	AUX. DE COCINA	1039670916
10	ABRAHAM JOSUE VASQUEZ BLANCO	AUX. DE COCINA	31558806
11	SINDY YOHANA ESPINOSA MAYORGA	AUX. DE COCINA	1073691065
12	CARLOS ALBERTO BERNAL GIMENES	AUX. DE COCINA	21144081
13	ANGELICA MILENA GARCIA RAMIREZ	AUX. DE COCINA	1071062139
14	MAYRA ALEJANDRA SANCHEZ GUTIERREZ	COCINERA	1070589144
15	CRISTIAN JERLEY BORDA GOMEZ	LAVAPLATOS	1014223100

- Mediante comunicación oficial N° 004937 de fecha 29/05/2025, se llevó a cabo una visita física al restaurante ubicado en el primer piso del comedor de estudiantes, en compañía del contratista, con el fin de verificar el menú diario de alimentación dispuesto para los estudiantes, personal de planta de la escuela, auxiliares de policía y visitantes. Lo anterior, en atención a la comunicación Oficial Electrónica No. GS-2025-007844-DIEPO de fecha 22 de mayo del 2025 y en concordancia al comité de Seguridad y Salud en el Trabajo soportado mediante acta Nro. AC-2025-001183-DIEPO del 09/05/2025.

- Mediante comunicación oficial S/N, de fecha 05/06/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de copia de la consignación N° 230338 por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS DIECIOCHO MIL TRESCIENTOS VEINTE PESOS ($2.318.320) M/CTE, por concepto de ***pago del servicio público de gas natural (VANTI)***, correspondiente al mes de mayo del año 2025.

- Mediante comunicación oficial S/N, de fecha 09/06/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de la consignación N° 00729010 por valor de UN MILLÓN CIENTO DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS VEINTICINCO PESOS ($ 1.119.625) M/CTE, por concepto de ***pago del servicio público de energía (ENEL COLOMBIA)***, correspondiente al mes de mayo del año 2025.

- Mediante comunicación oficial S/N, de fecha 04/06/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de comprobante de pago No. 02416945 de fecha 04/06/2025, por concepto de ***pago del canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de junio, para el período comprendido entre el 28/05/2025 y el 28/06/2025.

- Mediante comunicación oficial S/N, de fecha 03/07/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de la consignación N° 03602488 por valor de **QUINIENTOS SESENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS ($ 565.882)** M/CTE, por concepto de ***pago del servicio público de energía (ENEL COLOMBIA)***, correspondiente al mes de junio del año 2025.

- El señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de comprobante de pago No. 03602487 de fecha 01/07/2025, por concepto de ***pago del canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de julio, para el período comprendido entre el 28/06/2025 y el 28/07/2025.

- Mediante comunicación oficial S/N, de fecha 07/07/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de copia de la consignación N° 371057 por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS **($ 3.357.880)** M/CTE, por concepto de pago del servicio público de gas natural (VANTI), correspondiente al mes de julio del año 2025.

- Mediante comunicación oficial N° GS-2025-006592 / DIREC-GUSEF de fecha 17/07/2025 se informa al señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., que los pagos mensuales correspondientes al canon de arrendamiento y servicios públicos (energía eléctrica y gas natural) debe realizarlos como persona jurídica a nombre de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S, con NIT 900.657.312-8, por medio de la plataforma para pagos en línea PSE. Así mismo, deberá remitir copia del comprobante de pago tanto al supervisor del contrato y al tesorero(a) de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".

- El día 04/08/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de la consignación N° 03604087 por valor de **SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL SEISCIENTOS VEINTISEIS PESOS ($ 631.626) M/CTE**, por concepto de ***pago del servicio público de energía (ENEL COLOMBIA)***, correspondiente al mes de julio del año 2025 a nombre de CALYPSO S.A.S.

- El señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de comprobante de pago No. 03604086 de fecha 04/08/2025, por concepto de ***pago del canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de agosto, para el período comprendido entre el 28/07/2025 y el 28/08/2025.

- Mediante comunicación oficial N° GS-2025-008524 / ESJIM-PLANE de fecha 05/09/2025 se informa al señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., la liquidación del servicio de energía del mes de agosto, por valor total de SEISCIENTOS TREINTA Y DOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS ($ 632.688) M/CTE.

- El día 09/09/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la consignación original N° 03603781 por valor de **SEISCIENTOS TREINTA Y DOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS ($ 632.688) M/CTE**, por concepto de ***pago del servicio público de energía (ENEL COLOMBIA)***, correspondiente al mes de agosto del año 2025 a nombre de CALYPSO S.A.S.

- El día 09/09/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la consignación original N° 1374404 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS VEINTIOCHO MIL QUINIENTOS PESOS **($ 3.628.500)** M/CTE, por concepto de pago del servicio público de gas natural (VANTI), correspondiente al mes de agosto del año 2025.

- Mediante correo electrónico de fecha 05/09/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega del comprobante de pago No. 03603776 de fecha 04/09/2025, por concepto de ***pago del canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de septiembre, para el período comprendido entre el 28/08/2025 y el 28/09/2025.

- Mediante comunicación oficial N° GS-2025-010059 / ESJIM-AGRUP de fecha 10/10/2025 se informa al señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., la ***liquidación del servicio de energía*** del mes de septiembre, por valor total de QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($ 526.741) M/CTE.

- El día 10/10/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la consignación original N° 03211782 por valor de **QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($ 526.741) M/CTE**, por concepto de ***pago del servicio público de energía (ENEL COLOMBIA)***, correspondiente al mes de septiembre del año 2025 a nombre de CALYPSO S.A.S.

- El día 09/09/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la consignación original N° 1374404 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS VEINTIOCHO MIL QUINIENTOS PESOS **($ 3.628.500)** M/CTE, por concepto de pago del servicio público de gas natural (VANTI), correspondiente al mes de agosto del año 2025.

- Mediante correo electrónico de fecha 09/09/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega del informe de actividad de ***capacitación en manipulación de alimentos***, realizada por la firma BIOMIP SERVICES con una intensidad de 10 horas.

- Mediante correo electrónico de fecha 06/10/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega del comprobante de pago No. 00883197 de fecha 03/10/2025, por concepto de ***pago del canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de octubre, para el período comprendido entre el 28/09/2025 y el 28/10/2025.

- Mediante comunicación oficial N° GS-2025-011131 / ESJIM-PLANE de fecha 07/11/2025 se informa al señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., la ***liquidación del servicio de energía*** del mes de octubre, por valor total de SETECIENTOS SETENTA Y UN MIL UN PESOS CON CERO CENTAVOS ($ 771.001) M/CTE.

- Mediante correo electrónico de fecha 09/11/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de consignación N° 03210725 por valor de **SETECIENTOS SETENTA Y UN MIL UN PESOS CON CERO CENTAVOS ($ 771.001) M/CTE**, por concepto de ***pago del servicio público de energía*** *(ENEL COLOMBIA)*, correspondiente al mes de octubre del año 2025 a nombre de CALYPSO S.A.S.

- Mediante correo electrónico de fecha 09/11/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de consignación N° 1374404 por valor de TRES MILLONES OCHENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS **($ 3.089.720)** M/CTE, por concepto de ***pago del servicio público de gas natural*** (VANTI), correspondiente al mes de octubre del año 2025.

- Mediante correo electrónico de fecha 09/11/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de oficio remisorio y comprobante de pago No. 00884957 de fecha 05/11/2025, par concepto de *pago del canon de arrendamiento* par un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560),*** correspondiente al mes de octubre, para el periodo comprendido entre el 28/10/2025 y el 28/11/2025.

- Mediante comunicación oficial N° GS-2025-012191/ ESJIM-PLANE de fecha 02/12/2025 se informa al señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., la *liquidación del servicio de energía* del mes de noviembre, por valor total de **SETECIENTOS MIL NOVENTA Y SEIS PESOS ($ 700.096) M/CTE**.

- Mediante correo electrónico de fecha 03/12/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de oficio remisorio y copia de la consignación N° 03604288 par valor de ***SETECIENTOS MIL NOVENTA Y SEIS PESOS ($ 700.096) M/CTE***, por concepto de *pago del servicio público de energía (ENEL COLOMBIA),* correspondiente al mes de noviembre del año 2025 a nombre de CALYPSO S.A.S.

- El señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía *W* 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de consignación N° 077975 por valor de ***TRES MILLONES OCHOCIENTOS ONCE MIL TRESCIENTOS VEINTE ($ 3.811.320) M/CTE***, por concepto de ***pago del servicio público de gas natural*** **(VANTI)**, correspondiente al mes de noviembre del año 2025.

- Mediante comunicación oficial S/N de fecha 26/11/2025 el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., solicita **autorización al ordenador del gasto para cierre del restaurante** primer piso comedor de estudiantes a partir del 05/12/2025 al 10/01/2026.

- Mediante comunicación oficial electr6nica **No. GS-2025-012245-ESJIM** de fecha 04/12/2025 en mi calidad de supervisor emito concepto de viabilidad al señor ordenador del gasto, para ***cierre del restaurante primer piso*** *del* ***05/12/2025*** *al* ***10/01/2026*** del contrato de arrendamiento N° 53-1- 30015-25, CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S.

- Mediante correo electrónico de fecha 03/12/2025, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de oficio remisorio y comprobante de pago N° 03604289 de fecha 03/12/2025, por concepto de pago del canon de arrendamiento por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de diciembre, para el periodo comprendido entre el 28/11/2025 y el 27/12/2025.

- Mediante comunicación oficial N° GS-2025-013077 / ESJIM-PLANE de fecha 29/12/2025 se informa al señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía No. 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., la liquidación del servicio de energía del mes de diciembre, por valor total de ***CIENTO DIECIOCHO MIL CIENTO VEINTIDOS PESOS ($118.122) M/CTE***.

- Mediante correo electrónico de fecha 05/01/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de oficio remisorio y copia de la consignación N° 01357619 por valor de ***CIENTO DIECIOCHO MIL CIENTO VEINTIDOS PESOS ($ 118.122) M/CTE***, **por concepto de *pago del servicio público de energía (ENEL COLOMBIA),*** correspondiente al mes de diciembre del año 2025 a nombre de CALYPSO S.A.S.

- El señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de consignación N° 023648 de fecha 06/01/2026 por valor de ***CUATROCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL SEISIENTOS TREINTA PESOS ($ 477.630) M/CTE***, par concepto de pago del servicio público de gas natural (VANTI), correspondiente al mes de diciembre del aria 2025

- Mediante correo electrónico de fecha 05/01/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega del comprobante de pago No. 00737322 de fecha 05/01/2026, por concepto de ***pago del canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de enero, para el período comprendido entre el 28/12/2025 y el 28/01/2026.

- Mediante comunicación oficial N° GS-2025-001259 / ESJIM-PLANE de fecha 29/01/2026 se informa al señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., la **liquidación del servicio de energía** del mes de enero del año 2026, por valor total de ***CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS ($ 464.830) M/CTE***.

- Mediante comunicación oficial S/N de fecha 04/02/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de consignación N° 00730426 por valor de **CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS ($ 464.830)** M/CTE, por concepto de **pago del servicio público de energía** *(ENEL COLOMBIA)*, correspondiente al mes de enero del año 2026 a nombre de CALYPSO S.A.S.

- Mediante comunicación oficial S/N de fecha 04/02/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de pago N° 0017675521 por valor de **UN MILLÓN SETENTA Y UN MIL TREINTA PESOS CON CERO CENTAVOS ($ 1.071.030)** M/CTE, por concepto de **pago del servicio público de gas natural** (VANTI), correspondiente al mes de enero del año 2026.

- El día 10/02/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de las hojas de vida, ARL y salud correspondiente al personal auxiliar que laborará con él, así:

ÍTEM	NOMBRE COMPLETO	CARGO	N° DOCUMENTO
1	CARLOS MANUEL HERRERA GIRALDO	CHEFF	88225629
2	ANGY MILAGROS VALERA ABZUARDE	AUX. DE LÍNEA	PT 7089888
3	LUISA FERNANDA BOTELLO JEREZ	AUX. DE LÍNEA	1000860837
4	VALERY MILENA CAMARGO RAMÍREZ	AUX. DE LÍNEA	1014186411
5	YENIFER ANDREA SUAREZ MAYORGA	AUX. DE LÍNEA	1073698937
6	ANGELA MILENA GARCÍA RAMÍREZ	AUX. DE COCINA	1071062139
7	DIANA PAOLA BELTRAN PUENTES	AUX. DE COCINA	1072188666
8	MARÍA ANGÉLICA AVILÁN CRUZ	AUX. DE COCINA	53925002
9	EDWIN ANDRÉS GIL MORALES	AUX. DE COCINA	79221671
10	PAULA VALENTINA RODRÍGUEZ ROJAS	AUX. DE COCINA	1000226796
11	CARLOS ALBERTO BERNAL GIMENES	AUX. DE COCINA	21144081
12	ANGELICA MILENA GARCIA RAMIREZ	AUX. DE COCINA	1071062139

Nota: Las hojas de vida del personal relacionado a continuación fue entregada con el primer informe de supervisión y se encuentran archivada en la carpeta del proceso.

ÍTEM	NOMBRE COMPLETO	CARGO	N° DOCUMENTO
13	CLAUDIA ROJAS RODRIGUEZ	ADMINISTRADORA	52088264
14	CRISTIAN JERLEY BORDA GOMEZ	LAVAPLATOS	1014223100

- Mediante correo electrónico de fecha 11/02/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega del comprobante de pago No. 00730427 de fecha 02/02/2026, por concepto de ***pago del canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de febrero, para el período comprendido entre el 28/01/2026 y el 28/02/2026.

- Mediante comunicación oficial N° GS-2026-003257 / ARACA-AGRUP de fecha 10/03/2026 se informa al señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., la **liquidación del servicio de energía** del mes de febrero del año 2026, por valor total de **SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS TRECE PESOS ($ 799.813)** M/CTE.

- Mediante comunicación oficial S/N de fecha 04/02/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de consignación N° 00729844 por valor de **SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS TRECE PESOS ($ 799.813) M/CTE**, por concepto de **pago del servicio público de energía** *(ENEL COLOMBIA)*, correspondiente al mes de febrero del año 2026 a nombre de CALYPSO S.A.S.

- Mediante comunicación oficial S/N de fecha 04/02/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de pago N° 0017675521 por valor de **DOS MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS ($ 2.988.650)** M/CTE, por concepto de **pago del servicio público de gas natural** (VANTI), correspondiente al mes de enero del año 2026.

- El día 02/03/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega del comprobante de pago No. 00737946 de fecha 02/03/2026, por concepto de ***pago canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de marzo, para el período comprendido entre el 28/02/2026 y el 28/03/2026.

- Mediante comunicación oficial N° GS-2026-004333 / ARACA-AGRUP de fecha 07/04/2026 se informa al señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., la **liquidación del servicio de energía** del mes de marzo del año 2026, por valor total de **SEISCIENTOS TRECE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UN PESOS ($ 613.961)** M/CTE.

- El día 10/04/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de consignación N° 00729736 por valor de **SEISCIENTOS TRECE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UN PESOS ($ 613.961) M/CTE**, por concepto de **pago del servicio público de energía** *(ENEL COLOMBIA)*, correspondiente al mes de marzo del año 2026 a nombre de CALYPSO S.A.S.

- El día 10/04/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de pago N° 0017675521 por valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS SESENTA MIL CIENTO OCHENTA PESOS ($ 2.260.180)** M/CTE, por concepto de **pago del servicio público de gas natural** (VANTI), correspondiente al mes de marzo del año 2026.

- El día 10/04/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia del soporte de pago N° 3007068756 correspondiente a Seguridad Social.

- El día 10/04/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega del estudio de confiabilidad de ***JENNIFFER PADILLA BETANCOURT***, con cédula de ciudadanía N° 53082767, que laborará con él.

- Mediante correo electrónico de fecha 09/04/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES

Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega del comprobante de pago No. 03211390 de fecha 07/04/2026 al supervisor del contrato, por concepto de ***pago canon de arrendamiento*** por un valor de ***TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS ($3.490.560)***, correspondiente al mes de abril, para el período comprendido entre el 28/03/2026 y el 28/04/2026.

- Mediante comunicación oficial N° GS-2026-005287 / ARACA-AGRUP de fecha 30/04/2026 se informa al señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., la **liquidación del servicio de energía** del **mes de abril** del año 2026, por valor total de **TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS ($ 356.567)** M/CTE.

- El día 05/05/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de pago N° 1c50e77c5223 por valor de **DOS MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y UN MIL NOVECIENTOS CINCUENTA PESOS ($ 2.331.950)** M/CTE, por concepto de **pago del servicio público de gas natural** (VANTI), correspondiente al mes de abril del año 2026.

- El día 06/05/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia del soporte de pago N° M24400708 correspondiente a Seguridad Social.

- El día 07/05/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la copia de consignación N° 00288579 por valor de **TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS ($ 356.567)** M/CTE, por concepto de **pago del servicio público de energía** *(ENEL COLOMBIA)*, correspondiente al mes de abril del año 2026 a nombre de CALYPSO S.A.S.

- El día 07/05/2026, el señor GERLEY BORDA identificado con cédula de ciudadanía N° 11.188.557 de Bogotá, en calidad de representante legal de CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S., hace entrega de la planilla de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales.

- Mediante correo electrónico de fecha 12/05/2026 se solicitó a la tesorería de la Escuela certificado de paz y salvo correspondiente al contrato de arrendamiento N° 53-1-30015-25.

- El día 19/05/2026, la tesorería de la Escuela expide certificado de pagos correspondiente a canon de arrendamiento y servicio de energía del contrato de arrendamiento N° 53-1-30015-25, relacionado en documento anexo al presente informe de supervisión.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1. Cumplir con el objeto contractual.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.

3. Responder en los plazos que la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) de los trabajadores que tenga a su cargo.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única, al igual se deberá publicar en la plataforma SECOP II.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
6. 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	Cumplió con lo exigido en el contrato.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
8. Restituir a la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" 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 de que se hayan suministrado.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
9. Asumir la responsabilidad de toda infracción ambiental por inadecuada gestión de insumos o residuos, omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio o en el transcurso de la actividad objeto del presente contrato.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
10. Cumplir con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
11. Cumplir con los parámetros establecidos en materia ambiental del ANEXO de especificaciones técnicas mínimas.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
12. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
OTRAS OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO 2.1 El arrendatario se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.2 El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.3. El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del local comercial, así mismo ejercerá control personal que ingresa a laborar al local, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.4. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del local, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.

apoyo logístico y préstamo del espacio físico del local, informando con la debida anticipación.		
2.5. El arrendatario se compromete a realizar aseo de manera diaria y mantener en completo aseo las instalaciones del local comercial, y mantener en óptimas condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.6. El arrendatario Se hará cargo del manejo de basuras diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el ministerio de salud.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.7. Observar todas las disposiciones sobre seguridad industrial e higiénica sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores y usuarios en general. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del arrendatario.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.8. En el evento que se requiera de alguna licencia de funcionamiento e higiene a que haya lugar deberán ser tramitadas por cuenta del arrendatario ante las autoridades competentes-mantener en perfecto estado de funcionamiento, los elementos utilizados en sus actividades y demás equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y mantenimiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad industrial.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.9. Adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento del local comercial, y los demás insumas que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el arrendatario.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.10. El arrendatario deberá dotar al personal utilizando los uniformes correspondientes y los carnetizará de conformidad con las normas previstas, de igual forma los mantendrá afiliados a una EPS y ARL o al sistema de seguridad social	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.11. El arrendatario se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluidos los salarios, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social y demás erogaciones establecidas por la Ley o se establezcan.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.12. El arrendatario deberá desarrollar sus actividades, dentro de la Escuela, solamente dentro de los horarios autorizados y preestablecidos por la misma.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.13. El arrendatario deberá cancelar el canon de arrendamiento por el valor establecido y conforme a la forma de pago establecida, así mismo deberá realizar el pago de servicios públicos.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.14. El arrendatario deberá restituir los inmuebles a la Escuela al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.15. El arrendatario deberá permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la Escuela por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.16. El arrendatario deberá tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la ley 9 de 1979, el decreto ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.17. El arrendatario deberá realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por toda la Escuela según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.

2.18. El arrendatario deberá cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.19. El arrendatario deberá informa cualquier cambio del personal que se requiera, allegando las hojas de vida correspondientes.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.20. El arrendatario deberá exigir al personal que labore el porte del carné de identificación.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.21. El arrendatario en ningún sentido podrá ingresar personas sin autorización expresa del director de la Escuela.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.22. El arrendatario deberá contar con todos los elementos y equipos Indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.23. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado por el uso y deterioro, con autorización del arrendador a favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas, para lo cual se deberá dejar constancia de la entrega un paz y salvo por parte del supervisor del contrato y el jefe del almacén de intendencia.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.24. El arrendatario se compromete a entregar los primeros cinco (05) días de cada mes al supervisor del contrato, los comprobantes de pago a salud, pensiones y riesgos profesionales del mes anterior del personal bajo su dependencia, además de los pagos por concepto de parafiscales (aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA).	SI	Cumplió con el pago de parafiscales y seguridad social.
2.25. El arrendatario deberá fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.26. El arrendatario deberá brindar buen trato al personal en la atención.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.27, El arrendatario se compromete a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, así como las puertas, ventanas y cerraduras, etc. Y deberá reponer los cristales quebrados en las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones en las cuales le fue entregado. Así mismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el local y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones a los locales debe solicitar autorización a la Escuela. La Escuela no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que el arrendatario desarrolle durante la duración del contrato y quedará a favor del Instituto.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.28. Indemnidad: Será obligación del arrendatario mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El arrendatario o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.29. El arrendatario debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.

2.30. El arrendatario realizará la adquisición bajo su propia cuenta y riesgo, materiales, materia prima y todos los bienes o demás insumes que necesite o requiera para dar cumplimiento a su obligación contractual.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.31. El arrendatario venderá y cobrará a los usuarios los servicios ofrecidos las instalaciones en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.30. El arrendatario no descontará por nómina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.31. El arrendatario fijará de común acuerdo con el ARRENDADOR una hora para atender a los proveedores.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.32. El arrendatario en ningún caso podrá realizar la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, siendo responsabilidad del cumplimiento por parte del arrendador.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.33. Las personas que el arrendatario contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateas y requisas efectuadas por la ESJIM.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
2.34. Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección, deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
3. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 3.1. Mantener los equipos de emergencia básicos, extintores, botiquín y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
3.2 Diseñar ejecutar el sistema de seguridad y salud en el trabajo, dirigido al personal que labora, 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 promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
3.3. Presentar cuando lo solicite la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
3.4. El arrendatario debe cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones de Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
3.5. El arrendatario se obliga al cumplimiento de toda la normatividad en salud ocupacional y en materia ambiental, así mismo el cumplimiento de las normas y reglamentos que se expidan con posterioridad a la suscripción del contrato y sean aplicables.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4. OTRAS OBLIGACIONES 4.1. El arrendatario se obliga a firmar los inventarios que serán actualizados por la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.2. El arrendatario deberá Utilizar las áreas del local únicamente para dar cumplimiento al objeto contractual y en los términos indicados en el presente contrato.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.3. El arrendatario deberá dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reponer y/o reparar los elementos, bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas, de igual manera deberá responder por todo daño que sufran salvo el deterioro normal.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.4. El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.

quedará en favor de la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella.		
4.5. Los proveedores deberán cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que modifiquen o reglamenten.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.6. El arrendatario deberá suministrarle a la Oficina de Contratos Número de teléfono fijo y celular, dirección y correo electrónico en caso que se requiera para agilizar el servicio prestado y efectuarle las recomendaciones y asegurar el cabal cumplimiento del contrato.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.7. El arrendatario deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.8. El arrendatario deberá informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de la empresa para efectos del control de seguridad.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.
4.9. El arrendatario deberá responder por la calidad de los elementos que ofrece y la buena prestación del servicio a los clientes que lo requieran, así mismo deberá dar las garantías necesarias para subsanar reclamaciones en los productos y elementos y/o servicios que ofrece en el local comercial, amparando a la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada de cualquier daño o inconformidad a terceros.	SI	Cumplió con lo exigido en el contrato.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLIO	OBSERVACIONES
1	El ARRENDATARIO anexa en su oferta la relación de los menús de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos, los cuales deben ser acordes con las condiciones del mercado.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
2	EL ARRENDATARIO deberá especificar los gramajes para los desayunos almuerzos y cenas a ofertar, relacionando los productos suministrados con sus respectivas cantidades.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
3	EL ARRENDATARIO deberá suministrar todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, comidas rápidas variadas (entiéndase por comidas rápidas: hamburguesa, perro caliente, salchipapas, entre otros).	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
4	EL ARRENDATARIO deberá garantizar un menú variado para cada una de las comidas, el cual será presentado al supervisor del contrato para su revisión y aprobación. Actividad que se realizará de forma trimestral mediante la presentación del cronograma de menú, dentro de los cinco (5) primeros días calendarios de cada inicio de trimestre.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
5	EL ARRENDATARIO deberá presentar una propuesta de productos para el servicio de platos a la carta, con sus respectivos precios y gramajes, con el fin de ser verificada por el comité evaluador, así mismo cuando se realice alguna modificación en los precios y menú deberá ser previa coordinación con el supervisor del contrato a alguno de los menú o precios.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
6	EL ARRENDATARIO deberá realizar publicaciones mediante avisos sobre alternativas de menús compuestos por combos gaseosas y empanadas, hamburguesa, papas a la francesa, entre otros.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
7	EL ARRENDATARIO deberá ofrecer un menú alterno al menú del día (comidas rápidas, tamal, lasañas, entre otros) para los usuarios con el fin de generar mayor variedad en los productos ofrecidos; sin embargo, estos no deben ser motivo de alteración al precio final de los menús.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

8	EL ARRENDATARIO deberá implementar un sistema de valeras, para la compra anticipada de desayuno, almuerzo, cena y gestionar una campaña publicitaria de difusión a los usuarios para dar a conocerla, con un descuento al valor normal del desayuno, almuerzo, cena o beneficio para el usuario.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
9	EL ARRENDATARIO deberá NO vender bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
10	EL ARRENDATARIO deberá NO expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
11	El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
12	El ARRENDATARIO deberá propender a que los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
13	EL ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafeterías esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial y salubridad pública.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
14	EL ARRENDATARIO se compromete a CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM. EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: • Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. • Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. • Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. • Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

	congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. • Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) • Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. • Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
15	EL ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela (Almacenista de Intendencia y Supervisor del Contrato) y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, jefe de Almacén de Intendencia, jefe Grupo Logístico y Supervisor del Contrato.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
16	EL ARRENDATARIO se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo con el inventario entregado por la Escuela **(Almacenista de Intendencia y Supervisor del Contrato)** y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el **INVENTARIO FÍSICO** y el estado de éste por parte del arrendatario, jefe de Almacén de Intendencia, jefe Grupo Logístico y Supervisor del Contrato.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
17	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la Dirección de la Escuela, así mismo no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del Director de la Escuela.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
18	EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá implementar la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización preventiva correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
19	EL ARRENDATARIO se compromete a cumplir las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
20	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los alimentos.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
21	EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

<table>
<tr><td></td><td>Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor de estudiantes con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos.

DESINFECCIÓN:
• Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.
• Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.
• Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes.
• El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección.
• Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso.
• Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.
• Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado.
Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.

Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.</td><td>SI</td><td>Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas</td></tr>
<tr><td>23</td><td>EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento asignado mediante inventario como son: estufas, mobiliario, extractoras, marmitas, hornos, calentadores, campanas; y para los cuartos fríos, neveras, congeladores se deberá realizar el mantenimiento y calibración mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.

El ARRENDATARIO deberá hacer la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos o reposiciones deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.

EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional).</td><td>SI</td><td>Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas</td></tr>
<tr><td>24</td><td>EL ARRENDATARIO deberá contar como mínimo con el siguiente personal:

<table><tr><th>CANTIDAD MÍNIMA</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>DISPONIBILIDAD</th></tr><tr><td>1</td><td>Administrador</td><td>100%</td></tr><tr><td>1</td><td>Ingeniero de alimentos</td><td>Asesoría</td></tr></table></td><td>SI</td><td>Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas</td></tr>
</table>

	<table><tr><td>1</td><td>Profesional en SG-SST</td><td>Asesoría</td></tr><tr><td>1</td><td>Chef de cocina</td><td>100%</td></tr><tr><td>6</td><td>Auxiliar de cocina</td><td>100%</td></tr><tr><td>4</td><td>Personal en línea o quienes sirven los alimentos</td><td>100%</td></tr><tr><td>2</td><td>Cajero</td><td>100%</td></tr><tr><td>3</td><td>Funcionario para lavado</td><td>100%</td></tr><tr><td>2</td><td>Funcionario para aseo de las instalaciones</td><td>100%</td></tr></table> Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida del personal ofrecido con los respectivos soportes: • Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. En el evento que se cambie el personal, este deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato. ***Adicionalmente al personal arriba señalado, se debe contar con una persona encargada de la caja registradora, la cual no deberá manipular alimentos.***		
25	**EXPERIENCIA DEL ARRENDATARIO** Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, acreditara experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de restaurante y comidas rápidas, tal acreditación fue avalada con la presentación por parte del ARRENDATARIO, de los documentos que acreditaron la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el ARRENDATARIO deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre del contratista. • Nombre, dirección y teléfono del contratante. • Objeto del contrato certificado. • Número de contrato. • Valor del contrato. **NOTA**: La entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación, la cual podría ser realizada por los integrantes del comité técnico evaluador.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
26	Correrá por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
27	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD** • El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al restaurante como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia. • Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. • El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

	• El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario. • El arrendatario deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato. **Nota:** El oferente deberá realizar el pago del personal que presta los servicios en Riesgo Laboral 5, teniendo en cuenta que este centro docente es catalogado como riesgo 5 de acuerdo a su misionalidad.		
28	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN** Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013, y demás disposiciones que las complementen, modifiquen o aclaren. • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • 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, color, sabor). • 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 ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

	• Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
29	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS** Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
30	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
31	Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: • Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental. • En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. • El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, en caso de ser requerido por la escuela. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el ARRENDATARIO deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía. **MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS** El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos **(QUINCE (15) días después de la firma del acta de inicio),** donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos. • Los residuos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores. • El arrendatario deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato. • En caso de producir aceite vegetal usado, se debe presentar el correspondiente registro ante la Secretaría Distrital de Ambiente como	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.

- El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

BLANCO	NEGRO	VERDE
Residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.	Residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros.	Residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.
- El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela, por lo tanto, deberá solicitar dicho documento a la oficina de planeación -ESJIM en coordinación con el supervisor del contrato.
- El arrendatario, ***se abstiene del uso y comercialización de polietileno expandido (ICOPOR)*** o productos que lo contengan.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990
- El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades

	físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias. **PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES** • El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental. • El arrendatario aplica y promueve las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.		
32	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
33	El arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil (trampa de grasas portátil) para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el parámetro de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
34	El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad mínimo de dos (2) veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la correspondiente fecha. ***La certificación deberá ser entregada al supervisor del contrato de forma mensual.***	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
35	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, ***por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.***	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
36	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica y gas.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
37	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
38	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato,** las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el " ... El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función, documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

	Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe ser aportado estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho 8 días con anterioridad.		
39	**NORMAS SOBRE EL PERSONAL:** El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
40	EL ARRENDATARIO debe contar con, platos a la carta y servicio a la mesa.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
41	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
42	El espacio arrendado cuenta con áreas comunes, las cuales podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
43	Queda prohibido realizar fianzas al personal en caso de realizarlas quedará bajo su responsabilidad y la ***Escuela NO se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro.*** El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
44	No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
45	El ARRENDATARIO ***presentará certificación firmada por el representante*** donde se indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos, adicionalmente deberá contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio del restaurante y comidas rápidas. Es necesario que el arrendatario **presente certificación suscrita por el representante legal**, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
46	**OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES** **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

	El ARRENDATARIO ***presentara certificación firmada por el representante*** concerniente a las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.		
47	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS** El ARRENDATARIO ***presentara certificación firmada por el representante*** en la cual garantice que durante los doce (12) meses, que los alimentos que serán suministrados al personal de plana mayor, discentes, docentes, auxiliares de policía, visitantes y demás integrantes de la Policía Nacional, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, ***sin que se genere un valor adicional al consumidor.***	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
48	El ARRENDATARIO y las personas que prestarán el servicio en el restaurante, serán objeto del ***estudio de seguridad***, reservándose la escuela el derecho frente al arrendatario a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la notificación. En el evento que realice cambios de personal, deberá informar a la supervisión del contrato anexando los documentos anteriormente exigidos y antes de iniciar labores deberá contar con el respectivo **estudio de seguridad** efectuado por la Policía Nacional.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
49	El ARRENDATARIO se compromete al pago oportuno de salarios y prestaciones sociales de sus empleados.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
50	El ARRENDATARIO deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el espacio arrendado objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
51	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
52	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y ocho (42) horas semanales de acuerdo a La ley 20101 de 2021, que modificó el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el arrendatario.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
53	El ARRENDATARIO presentará en su oferta la relación de los menús de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

54	El ARRENDATARIO se comprometa a ofrecer PRECIOS DEL MERCADO COMÚN del sector y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
55	El ARRENDATARIO en desarrollo de su actividad comercial se compromete a publicar los precios en lugar visible de las instalaciones del restaurante.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas
56	El ARRENDATARIO se compromete a vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el ***portafolio de servicios presentado.***	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
57	El ARRENDATARIO en caso de ser necesario y/o requerido deberá generar factura electrónica de venta, discriminando producto y valor de cada alimento comercializado, incluido en el portafolio de servicios presentado, de acuerdo a los parámetros establecidos por la DIAN.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
58	El ARRENDATARIO deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio del restaurante y comidas rápidas, para dar cumplimiento a su obligación contractual ***liberando de hecho a la Policía Nacional de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas.***	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
59	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores será de 5:00 am a 10:00 am, bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al ***supervisor del contrato (por escrito)*** con anticipación los datos del personal y vehículo para solicitar el respectivo ingreso.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
60	Diligenció el **FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
61	Diligenció el **FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
	El ARRENDATARIO deberá diligenciar el **Formulario SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, el cual debe venir firmado por el representante legal.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
62	**SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL**	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
63	El ARRENDATARIO deberá Diligenciar el **FORMULARIO COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL**, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
64	Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando.	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas
	El ARRENDATARIO deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el	SI	Cumple con las especificaciones técnicas contratadas

	cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería y restaurantes, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. El ARRENDATARIO deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de la cafetería y restaurantes a través de un laboratorio.		
65	1. El oferente se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual. 2. El oferente se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual. 3. El oferente deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No.03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.1 "En materia de Aseo a instalaciones policiales", numeral 4.4"En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 Cafeterías o restaurantes", así: **Numera 4.1 En materia de Aseo a instalaciones policiales.** ✓ Suministrar en lo posible, bolsas en material biodegradable que cumpla con la codificación de colores implementadas a través del SGA de la unidad, tanto para residuos no peligrosos como para residuos peligrosos, para las rutas de recolección internas y el cambio diario de las mismas. ✓ Verificación de la recolección y clasificación de los residuos sólidos generados en la unidad (reciclable, ordinaria, peligrosa y especial) que se disponen transitoriamente en el centro de acopio de residuos sólidos.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

	✓ Almacenamiento de las sustancias químicas utilizadas para el aseo en el lugar destinado para éste, de acuerdo a los protocolos de compatibilidad y peligrosidad, debidamente identificado y rotulado. **Numera 4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales.** ✓ El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. ✓ El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). ✓ El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. ✓ El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. ✓ En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. **Numeral 4.4.1 Cafeterías o restaurantes.** ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. ✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería y restaurantes, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. ✓ El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.		

	✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. ✓ El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. ✓ El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. ✓ Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. ✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. ✓ Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería y restaurantes estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. 4. El oferente asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional.		

	5. El oferente deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel". 6. El oferente certificará que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA). 7. El oferente garantizara la disposición final de los residuos peligrosos generados durante su actividad productiva y presentara soporte de la disposición al supervisor del contrato.		
66	1. El arrendatario deberá allegar las hojas de vida con el fin de realizar el estudio de seguridad, una vez firmado el contrato.	SI	Cumplió con las especificaciones técnicas contratadas

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

- Para el presente período no se presentaron novedades o situaciones anormales que deban ser reportadas.

- Se realizaron las diferentes inspecciones a las instalaciones del restaurante, verificación del aseo de los baños, la preparación de alimentos, el uso y lavado adecuado de la losa utilizada para el consumo de alimentos.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido ***trecientos treinta y seis (366)*** días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando ***cero (0)*** días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO se obliga a pagar el **CANON MENSUAL ANTICIPADO de TRES MILLONES TRESCIENTOS SESENTA MIL QUINIENTOS VEINTICINCO PESOS ($ 3.490.560) M/CTE**., el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo con la fecha de la aprobación de la póliza y la carta de inicio al arrendatario. El valor total del contrato asciende a la suma de **CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS ($41.886.720) M/CTE.**

El valor del canon de arrendamiento será pagado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la entidad.

PARÁGRAFO PRIMERO: los servicios públicos domiciliarios de, gas natural y energía eléctrica (en los casos que aplique), estarán a cargo del **arrendatario** y deberán ser cancelados por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la Entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la Oficina de Mantenimiento y/o el Jefe Grupo Logístico de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo

"Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de los medidores de energía (KW/H) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento.

El servicio público de gas natural deberá ser cancelado por el **arrendatario** de acuerdo al consumo efectuado por el mismo, y conforme a la facturación realizada por la empresa encargada. Los demás servicios como televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato

PARÁGRAFO SEGUNDO: En ningún caso podrá el **arrendatario** efectuar modificación alguna a las instalaciones, sean eléctricas, hidráulicas o instalar tuberías de agua y gas, sin previo permiso escrito por parte del **arrendador**.

En todo caso el arrendatario es el responsable de cualquier cambio y/o alteración de los equipos de medición de servicios públicos que se lleguen a presentar durante el tiempo que esté a cargo del inmueble arrendado, así mismo por las multas generadas por el pago inoportuno de estos servicios.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

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

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato**
Valor total del contrato	$ 41.886.720,00	100%
Valor total de las entregas	$ 41.886.720,00	100%
Valor total facturado	$ 41.886.720,00	100%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00%
Valor pagado	$ 41.886.720,00	100%
Valor pendiente de entrega	$ 0,00	0,00%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado							
No. De acta o constancia de recibido	**Valor recibido**	**Fecha de recibido**	**Valor facturado**	**No. Factura**	**Valor pagado**	**Valor deducciones**	**No. Orden de pago**
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Nota: Se anexa el certificado de los pagos por parte de la tesorería de la escuela

4.2 Entrada de Bienes: No aplica

5. RECOMENDACIONES

El contrato se desarrolló de manera normal, sin presentar novedades, situaciones anómalas o de relevancia, por lo cual se exalta al contratista en seguir en cumplimiento con todas y cada una de las obligaciones adquiridas y especificaciones técnicas exigidas al momento de la presentación de la oferta.

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 _____

Subcomisario **HÉCTOR CARDONA CEBALLOS**
Cargo: Comandante de Compañía
Supervisor Contrato N°: 53-1-30015-25
Correo electrónico: hector.cardona5796@correo.policia.gov.co
No. Celular: 318 849 9346

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
GONZALO JIMENEZ DE QUESADA

LA SUSCRITA TESORERA DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA"

CERTIFICA

Que, a la fecha se encuentran en la cuenta de fondos especiales de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" los recursos correspondientes a canon de arrendamiento del contrato No No 53-1-30015-25 celebrado entre la Policía Nacional - Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" NIT 800141206-7 y La empresa CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO NIT 900657312-8, así:

INGRESOS	FECHA	RAZÓN SOCIAL	CEDULA / NIT	VALOR ARRIENDO	VALOR ENERGIA
1400009873	5/05/2025	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400012688	4/06/2025	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400013328	9/06/2025	CALIPSO	900657312		1.119.625
1400021818	1/07/2025	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400022202	2/07/2025	CALIPSO	900657312		565.882
1400031056	4/08/2025	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400031057	4/08/2025	CALIPSO	900657312		631.626
1400032435	4/09/2025	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400032454	8/09/2025	CALIPSO	900657312		632.688
1400041636	3/10/2025	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400041666	10/10/2025	CALIPSO	900657312		526.741
1400042023	5/11/2025	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400042028	7/11/2025	CALIPSO	900657312		771.001
1400042361	3/12/2025	CALIPSO	900657312		700.096
1400042362	3/12/2025	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400000094	2/01/2026	CALIPSO	900657312		118.122
1400000137	5/01/2026	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400001404	2/02/2026	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400001405	2/02/2026	CALIPSO	900657312		464.830
1400001614	2/03/2026	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400002014	16/03/2026	CALIPSO	900657312		799.813
1400002649	7/04/2026	CALIPSO	900657312	3.490.560,00	
1400002658	9/04/2026	CALIPSO	900657312		613.961

00288579	05/05/2026	CALIPSO	900657312		356.567

Para constancia se firma a los diecinueve (19) días del mes de mayo de 2026.

Atentamente,

Intendente ANGELA MARIA PULIDO BARRAGAN
Tesorera ESJIM

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA
COMANDO DE AGRUPACIÓN

Fecha:	Sibaté, 19 de mayo de 2026		
Hora de inicio:	08:00 horas	**Hora de finalización:**	10:30 horas
Lugar:	Restaurante primer piso de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"		

ACTA. 00119-ARACA–AGRUP 2.21

QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR EL CIERRE DEL INVENTARIO DEL CONTRATO NRO. 53-1-30015-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT: 900.657.312-8 Y GERLEY BORDA CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 11.188.557 DE ENGATIVÁ, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE".

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

Siendo las 08:00 horas del 19/05/2026, en las instalaciones de un espacio físico con un área 181.80 m², ubicado en el primer piso del comedor de estudiantes de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", se realiza la verificación de asistencia del personal responsable.

2. Lectura del acta anterior.

   N/A

3. Verificación de los compromisos.

   N/A

4. Temas a tratar

La presente acta es el soporte documental para el cierre del contrato Nro. 53-1-30015-25 celebrado entre la Policía Nacional - Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" NIT: 900.657.312-8 y GERLEY BORDA cédula de ciudadanía No. 11.188.557 de Engativá, cuyo objeto es el "arrendamiento de un espacio físico destinado para prestar el servicio de restaurante, con un área 181.80 m², ubicado en el primer piso del comedor de estudiantes de la escuela de suboficiales y nivel ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" km 20 vía Sibaté, para el personal de planta de la Escuela, Auxiliares de

Policía, personal de curso de ascenso y visitantes". teniendo en cuenta se pasa revista a cada uno de los elementos asignados para el servicio del Arrendatario en el presente contrato así:

1. Restituir los inmuebles a la **POLICÍA** al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe, efectuar las reparaciones locativas, previa autorización escrita del ordenador del gasto, permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la **POLICÍA** por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela, tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la Ley 9 de 1979, el Decreto-Ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes, realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por todas las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional, cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes, entregar cumplidamente las pólizas de seguros que se exijan en este contrato, de igual manera al perfeccionamiento del presente documento.

2. **El ARRENDATARIO**, mantener para el desarrollo del objeto del contrato todos los elementos y equipos indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio.

3. El **ARRENDATARIO** se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado por el uso y deterioro, con autorización de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas.

4. El **ARRENDATARIO** se refiere a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, etcétera, a reponer los cristales quebrados en las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones a las entregadas en el inventario. A mantener en estado de servicio las puertas, ventanas y cerraduras. Asimismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza de la cafetería y los dos restaurantes y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones a dichos espacios debe solicitar autorización a la **POLICÍA**. La **POLICÍA** no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que

5. Condiciones del Inmueble y Equipamiento:

- Estado optimo de conservación del inmueble y de los bienes (mesas, sillas, estufa, lavaplatos, etc.), asegurando que se mantengan en óptimas condiciones.
- Registrar y reportar cualquier daño, pérdida o deterioro, determinando responsabilidades y solicitando reparaciones o reposiciones según corresponda.
- Garantizar que las mejoras locativas sean autorizadas por la unidad antes de su ejecución.

Entrega de los elementos asignados mediante acta

ACTA 001197 – ARACA-AGRUP– 2.21 QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR EL CIERRE DEL INVENTARIO DEL CONTRATO NRO. 53-1-30015-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT: 900.657.312-8 Y GERLEY BORDA CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 11.188.557 DE ENGATIVÁ, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE".

Hoja 1 de 7	REALIZAR ENTRADA Y SALIDA DE BIENES EN LOS ALMACENES	POLICIA NACIONAL
Código: 1LF-FR-0093		
Fecha: 28/07/2024	ACTA ASIGNACION DE BIENES	
Versión: 2		

FECHA: DD 1 MM 9 AA 2025
HORA: 1400
UNIDAD: ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMENEZ DE QUESADA
LUGAR: SIBATE CUNDINAMARCA
CENTRO DE COSTO O ACREEDOR: COMEDOR ESJSI - TL69304504 1 PISO RESTAURANTE

ACTA No. AE-2025-005360 – ESJSI - DIGED – 2.19
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA"

OBJETIVO: ASIGNACION INDIVIDUAL DE BIENES [X] ASIGNACION DE BIENES A UN CENTRO DE COSTOS [ ] TRASPASO DE BIENES [ ]

RESPONSABLES:
1. 1. U. WILTON BENDIVELSO MENDIVELSO
2. CEDULA DE CIUDADANIA: 74281025
3. CONTRATISTA GERLEY BORDA
4.CEDULA DE CIUDADANIA 11.188.557

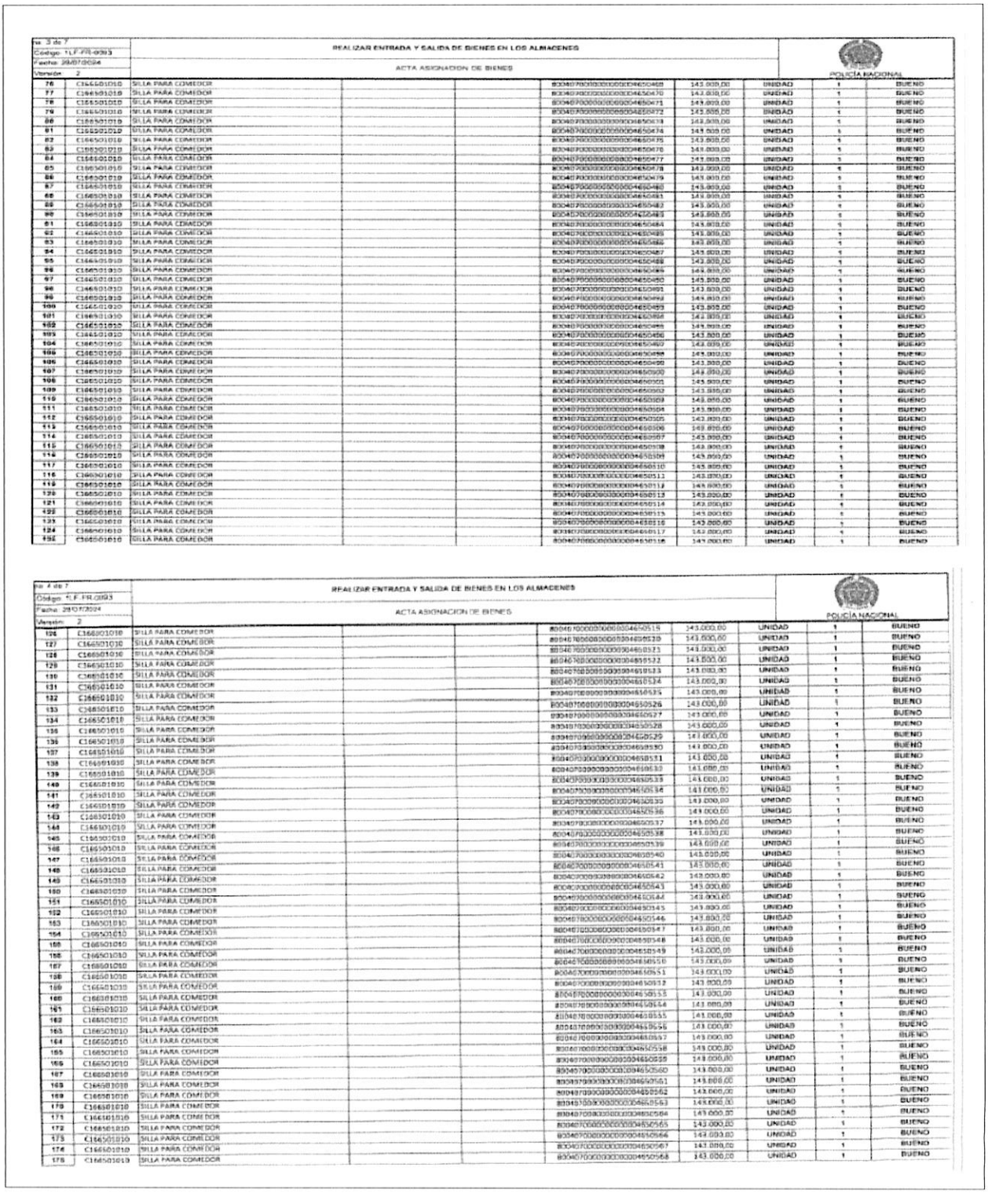
INFORMACIÓN DEL INVENTARIO

ÍTEM No.	CUENTA CONTABLE O NUMERO DE ACTIVO	DESCRIPCIÓN DEL ACTIVO Ó BIEN	DESCRIPCIÓN ADICIONAL - ACCESORIOS	NÚMERO DE SERIE DEL BIEN / O LOTE PARA EL CASO DE MUNICIÓN	NUMERO INVENTARIO (CÓDIGO SAP/RE SILOG)	VALOR DE ADQUISICIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1	C166501010	ARCHIVADOR EN MADERA			8004070000000000025946584	101.210,00	UNIDAD	1	BUENO
2	C166501010	ARCHIVADOR EN MADERA			8004070000000000025946585	101.210,00	UNIDAD	1	BUENO
3	C166503020	ARMARIO DE COLGAR	ARMARIO DE COLGAR PARA ALMACENAMIENTO DE		8004070000000000025939048	278.400,00	UNIDAD	1	BUENO
4	1680020020	AUTOLAVADO DE OLLAS EN ACERO INOXIDABLE Y ACCESOR			8004070000000000033301780	17.559.887,61	UNIDAD	1	BUENO
5	1680020020	AUTOSERVICIO EN ACERO INOXIDABLE COMPLETO			8004070000000000033306651	13.915.180,42	UNIDAD	1	BUENO
6	1680020020	AUTOSERVICIO EN ACERO INOXIDABLE COMPLETO			8004070000000000033303778	21.096.107,21	UNIDAD	1	BUENO
7	1680020020	BANDEJERO Y CUBIERTERO EN ACERO INOXIDABLE			8004070000000000033306649	1.617.423,00	UNIDAD	1	BUENO
8	1680020020	BANDEJERO Y CUBIERTERO EN ACERO INOXIDABLE			8004070000000000033303777	1.809.012,00	UNIDAD	1	BUENO
9	1680020020	CAMPANA EXTRACTORA ACERO INOXIDABLE CON ACCESO			8004070000000000033306643	19.642.160,43	UNIDAD	1	BUENO
10	1680020020	CAMPANA EXTRACTORA ACERO INOXIDABLE CON ACCESO			8004070000000000033303776	15.987.280,00	UNIDAD	1	BUENO
11	1680020020	CAMPANA EXTRACTORA ACERO INOXIDABLE CON ACCESO			8004070000000000033303775	18.484.417,00	UNIDAD	1	BUENO
12	C166501010	ESCRITORIO EN MADERA TIPO SECRETERIA			8004070000000000025945947	376.320,00	UNIDAD	1	BUENO
13	1680020020	ESTUFA 6 FOGONES A GAS MODELO COK 6FGP1 1,35			8004070000000000033306648	7.184.401,35	UNIDAD	1	BUENO
14	C166501010	LOCER METALICO DE 9 CASILLAS EN LAMINA COLL			8004070000000000037539851	702.000,00	UNIDAD	1	BUENO
15	1680020020	MARMITA INDUSTRIAL A VAPOR 160 GALONES			8004070000000000033306646	16.312.917,19	UNIDAD	1	BUENO
16	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503362	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
17	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503363	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
18	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503364	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
19	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503365	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
20	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503366	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
21	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503367	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
22	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503368	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
23	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503369	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
24	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503390	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
25	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503391	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO

Hoja 2 de 7	REALIZAR ENTRADA Y SALIDA DE BIENES EN LOS ALMACENES	POLICIA NACIONAL
Código: 1LF-FR-0093		
Fecha: 28/07/2024	ACTA ASIGNACION DE BIENES	
Versión: 2		

26	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503392	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
27	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503393	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
28	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503394	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
29	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503395	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
30	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503396	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
31	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503397	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
32	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503398	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
33	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503399	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
34	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503400	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
35	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503401	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
36	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503402	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
37	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503403	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
38	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503404	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
39	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503405	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
40	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503406	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
41	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503407	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
42	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503408	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
43	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503409	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
44	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503410	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
45	C166501010	MESA COMEDOR			8004070000000000046503411	615.000,00	UNIDAD	1	BUENO
46	1680020020	MESA EN ACERO			8004070000000000025939595	2.139.108,86	UNIDAD	1	BUENO
47	1680020020	MESA EN ACERO			8004070000000000025939596	4.417.745,82	UNIDAD	1	BUENO
48	C166501010	MESA METALICA			8004070000000000025947023	805.965,00	UNIDAD	1	BUENO
49	C166501010	MESA METALICA			8004070000000000025947024	877.540,04	UNIDAD	1	BUENO
50	C166501010	MESA METALICA			8004070000000000025947025	690.606,54	UNIDAD	1	BUENO
51	C166501010	MESA METALICA			8004070000000000025947041	1.831.248,36	UNIDAD	1	BUENO
52	C166501010	MUEBLE IMPRESORA			8004070000000000025946661	354.960,00	UNIDAD	1	BUENO
53	1680020020	OARTEN INDUSTRIAL DE 30 GALONES			8004070000000000033306647	24.795.054,08	UNIDAD	1	BUENO
54	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503447	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
55	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503448	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
56	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503449	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
57	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503450	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
58	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503451	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
59	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503452	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
60	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503453	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
61	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503454	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
62	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503455	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
63	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503456	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
64	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503457	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
65	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503458	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
66	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503459	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
67	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503460	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
68	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503461	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
69	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503462	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
70	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503463	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
71	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503464	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
72	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503465	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
73	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503466	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
74	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503467	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
75	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004070000000000046503468	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO

ACTA – ARACA-AGRUP– 2.21 QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR EL CIERRE DEL INVENTARIO DEL CONTRATO NRO. 53-1-30015-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT: 900.657.312-8 Y GERLEY BORDA CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 11.188.557 DE ENGATIVÁ, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE".



Hoja 3 de 7 | Código: 1LF-FR-0093 | Fecha: 29/07/2024 | Versión: 2

REALIZAR ENTRADA Y SALIDA DE BIENES EN LOS ALMACENES

ACTA ASIGNACION DE BIENES

POLICÍA NACIONAL

76	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650468	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
77	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650470	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
78	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650471	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
79	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650472	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
80	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650473	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
81	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650474	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
82	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650475	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
83	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650476	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
84	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650477	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
85	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650478	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
86	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650479	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
87	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650480	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
88	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650481	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
89	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650482	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
90	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650483	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
91	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650484	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
92	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650485	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
93	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650486	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
94	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650487	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
95	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650488	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
96	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650489	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
97	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650490	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
98	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650491	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
99	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650492	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
100	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650493	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
101	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650494	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
102	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650495	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
103	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650496	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
104	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650497	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
105	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650498	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
106	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650499	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
107	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650500	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
108	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650501	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
109	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650502	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
110	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650503	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
111	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650504	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
112	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650505	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
113	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650506	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
114	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650507	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
115	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650508	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
116	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650509	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
117	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650510	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
118	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650511	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
119	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650512	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
120	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650513	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
121	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650514	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
122	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650515	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
123	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650516	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
124	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650517	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
125	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650518	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO

Hoja 4 de 7 | Código: 1LF-FR-0093 | Fecha: 29/07/2024 | Versión: 2

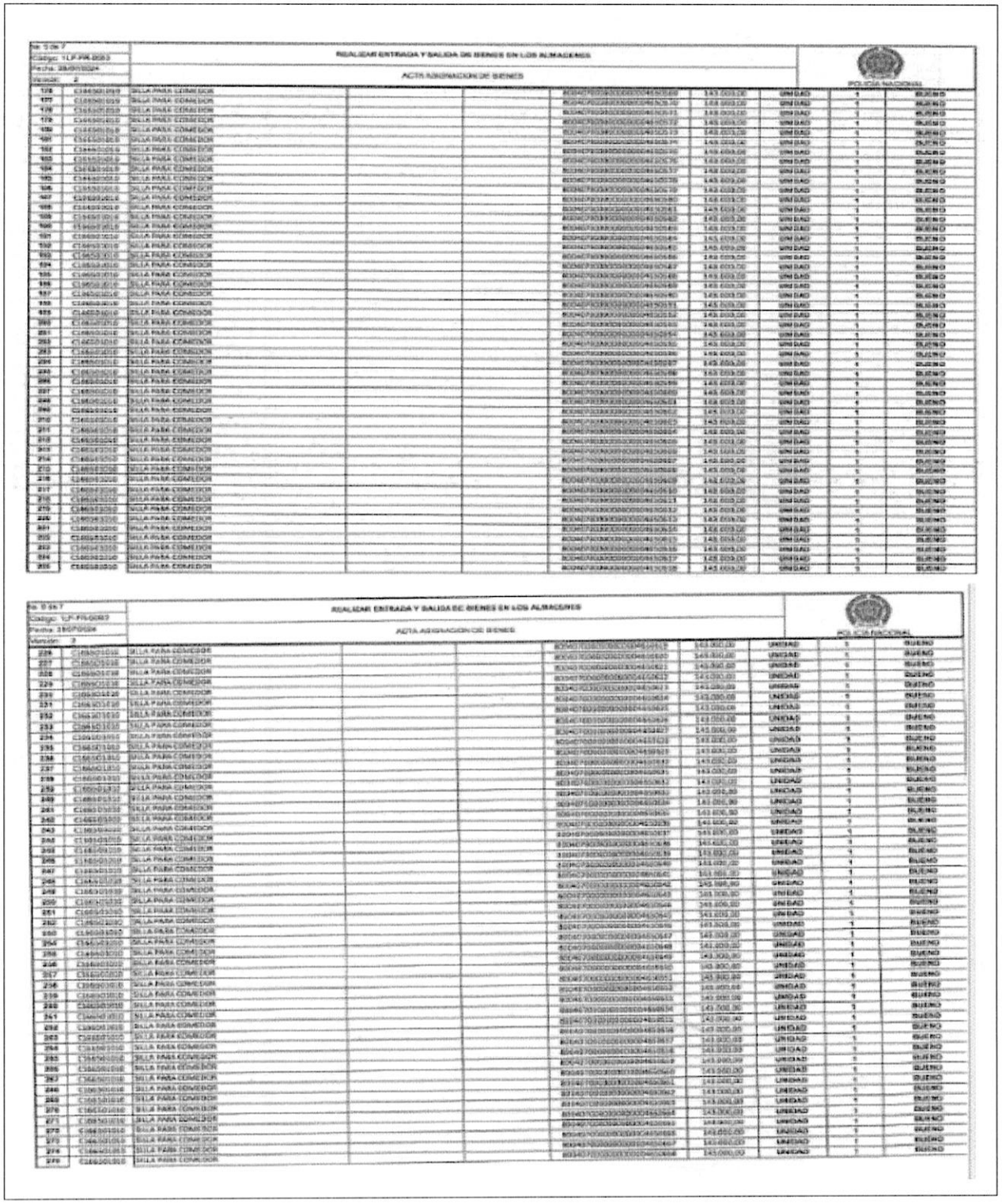
REALIZAR ENTRADA Y SALIDA DE BIENES EN LOS ALMACENES

ACTA ASIGNACION DE BIENES

POLICÍA NACIONAL

126	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650519	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
127	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650520	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
128	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650521	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
129	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650522	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
130	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650523	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
131	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650524	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
132	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650525	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
133	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650526	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
134	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650527	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
135	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650528	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
136	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650529	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
137	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650530	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
138	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650531	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
139	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650532	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
140	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650533	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
141	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650534	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
142	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650535	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
143	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650536	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
144	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650537	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
145	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650538	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
146	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650539	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
147	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650540	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
148	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650541	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
149	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650542	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
150	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650543	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
151	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650544	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
152	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650545	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
153	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650546	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
154	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650547	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
155	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650548	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
156	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650549	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
157	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650550	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
158	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650551	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
159	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650552	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
160	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650553	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
161	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650554	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
162	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650555	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
163	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650556	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
164	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650557	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
165	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650558	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
166	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650559	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
167	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650560	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
168	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650561	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
169	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650562	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
170	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650563	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
171	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650564	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
172	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650565	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
173	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650566	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
174	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650567	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
175	C166501010	SILLA PARA COMEDOR			8004079000000000004650568	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO

ACTA 001197 – ARACA-AGRUP– 2.21 QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR EL CIERRE DEL INVENTARIO DEL CONTRATO NRO. 53-1-30015-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT: 900.657.312-8 Y GERLEY BORDA CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 11.188.557 DE ENGATIVÁ, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE".



001197

ACTA – ARACA-AGRUP– 2.21 QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON EL FIN DE REALIZAR EL CIERRE DEL INVENTARIO DEL CONTRATO NRO. 53-1-30015-25 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT: 900.657.312-8 Y GERLEY BORDA CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 11.188.557 DE ENGATIVÁ, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE".

Pg 7 de 7	REALIZAR ENTRADA Y SALIDA DE BIENES EN LOS ALMACENES	POLICÍA NACIONAL
Código: 1LF-FR-0063	ACTA ASIGNACION DE BIENES	
Fecha: 28/07/2024		
Versión: 2		

276	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500669	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
277	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500670	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
278	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500671	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
279	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500672	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
280	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500673	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
281	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500674	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
282	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500675	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
283	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500676	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
284	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500677	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
285	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500678	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
286	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500679	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
287	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500680	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
288	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500681	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
289	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500682	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
290	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500683	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
291	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500684	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
292	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500685	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
293	C1665010310	SILLA PARA COMEDOR			8904078000000000046500686	143.000,00	UNIDAD	1	BUENO
294	C1665010310	SISTEMA DE ALMACENAMIENTO EN ACERO INOXIDABLE			8904078000000000002947039	1.256.987,55	UNIDAD	1	BUENO
295	C1665010310	SISTEMA DE ALMACENAMIENTO EN ACERO INOXIDABLE			8904078000000000002947040	1.312.068,80	UNIDAD	1	BUENO
296	1665010310	SISTEMA DE ALMACENAMIENTO EN ACERO INOXIDABLE			8904078000000000002947042	3.139.108,86	UNIDAD	1	BUENO

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES: Es el uso correspondiente a cada elemento, velar por el orden del cierre de cada, realizar los traslados de elementos en caso de ser necesario o e informar cualquier novedad respecto al estado de los bienes al servicio de Intendencia, la responsabilidad de estos bienes, estará a cargo del jefe de cada dependencia, quien, a su vez, los asignará a cada servidor público. Los funcionarios de la Policía Nacional que tengan asignados bienes muebles e inmuebles de propiedad de la institución o en calidad de comodato, para su utilización, administración o custodia, son responsables de la pérdida o daño que sufran por causas diferentes al uso o desgaste natural, salvo las ocasionadas por situaciones de desastre natural, fuerza mayor o caso fortuito. Estas novedades deberán ser informadas por escrito en el momento en que se produzcan los hechos al Ordenador del Gasto de la unidad y al Almacenista, con el fin de realizar el retiro de estos bienes del inventario de la unidad.

ASISTENTES

GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	FIRMA
U.	WILTON MENDIVELSO MENDIVELSO	74.581.825	SUPERVISOR DE CONTRATO	
Sr	GERLEY BORDA	11.188.557		

INFORMACIÓN PUBLICA

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
El **ARRENDATARIO** entrego cada uno de los elementos en perfectas condiciones como le fueron entregados mediante acta de asignación de bienes.	Arrendatario	Permanente

CONVOCATORIA. Cuando se requiera

SC HECTOR CARDONA CEBALLOS
Supervisor Contrato

GERLEY BORDA
Arrendatario

Elaborado por: SC HECTOR CARDONA CEBALLOS
Revisado por SC HECTOR CARDONA CEBALLOS
Fecha de elaboración: 19 de mayo de 2026
Ubicación: Equipos/Datos d/ Año 2026/ actas

Kilómetro 20 Via Sibaté
Teléfono 5159600 ext. 30211
esjim.grace@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

Código: 2BS-FR-0066	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021	EVALUACIÓN Y REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES	
Versión : 0		

Objetivo: este formato permite evaluar el desempeño de los proveedores en la ejecución de los contratos suscritos por la entidad, en las unidades con ordenación del gasto en los diferentes ámbitos de gestión, con el fin de llevar la trazabilidad y facilitar la toma de decisiones respecto al desempeño final de los proveedores; así mismo, realizar retroalimentación a los mismos para su mejora.
Aplica para dar cumplimiento a los requisitos de las normas técnicas: ISO 9001, 14001, 17025, 45001 y del Sistema Obligatorio de Calidad en Salud Decreto 1011 de 2006 artículo 3 "a los proveedores/contratistas de insumos, bienes y servicios de salud."

FECHA EVALUACIÓN:	**1. DATOS DEL PROVEEDOR**					
Nombre o razón social	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S		**Nit/cédula de ciudadanía**	11.188.557 de Engativá		
Dirección	Calle 76d # 110-24		**Teléfono**	3124307362		
No. Contrato y fecha	53-1-30015-25 28/04/2025	**Proveedor da:"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CON UN ÁREA 181.80 M², UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA EL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**	**Servicios de**: salud	Insumos/Equipo_____	Suministro de Bienes____	Otro: Relacionar__X____

2. CONCEPTOS OBJETO DE EVALUACIÓN

Los conceptos que a continuación se relacionan, permiten evaluar el desempeño del proveedor, una vez culmine la ejecución del contrato u orden de compra, para lo cual se debe tener en cuenta la trazabilidad que se lleva a cabo sobre la evaluación realizada por los supervisores en forma mensual y los recibidos a satisfacción.

	EVALUACIÓN						EVALUACIÓN				
CONCEPTOS TÉCNICOS/ADMINISTRATIVOS	**CUMPLE PLENAMENTE Y DA VALOR AGREGADO (10)**	**CUMPLE SATISFACTORIAMENTE Dar valor entre (7 a 9)**	**CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)**	**NO CUMPLE (1-3)**	**OBSERVACIONES**	**CONCEPTOS CALIDAD EN (SALUD, BIENESTAR, DINAE, COMPONENTES LOGÍSTICOS, ETC.)** Estos conceptos son opcionales y pueden variar de acuerdo con las necesidades de la unidad que lo adquiere (los criterios de evaluación se deben conservar, estableciendo 5 variables de evaluación para asegurar objetividad en el resultado el cual se divide entre dos(2))	**CUMPLE PLENAMENTE (10)**	**CUMPLE PARCIALMENTE Dar valor entre (7 a 9)**	**CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)**	**NO CUMPLE (1-3)**	**OBSERVACIONES**
2.3. Oportunidad en la entrega de los bienes o servicios: el proveedor efectúa las entregas en los tiempos pactados, junto con la documentación que respalda su calidad (como las fichas técnicas).	10										
2.2 Calidad: el producto cumple con los requerimientos técnicos establecidos en las especificaciones del contrato u orden de compra.	10										
2.3. Cumplimiento en la entrega de Anexos: el proveedor efectúa la entrega en los tiempos pactados de la documentación Administrativa y en los casos que aplique de los documentos que respaldan la calidad de los bienes (como las fichas técnicas, manuales operativos, planes ambientales, etc.).	10										
2.4 Nivel de servicio: el proveedor brinda de manera oportuna y efectiva el servicio y atención de requerimientos por parte del supervisor o administración, cumpliendo con las necesidades del requirente	10										

2. CONCEPTOS OBJETO DE EVALUACIÓN

Los conceptos que a continuación se relacionan, permiten evaluar el desempeño del proveedor, una vez culmine la ejecución del contrato u orden de compra, para lo cual se debe tener en cuenta la trazabilidad que se lleva a cabo sobre la evaluación realizada por los supervisores en forma mensual y los recibidos a satisfacción.

CONCEPTOS TÉCNICOS/ADMINISTRATIVOS	EVALUACIÓN					CONCEPTOS CALIDAD EN (SALUD, BIENESTAR, DINAE, COMPONENTES LOGISTICOS, ETC.) Estos conceptos son opcionales y pueden variar de acuerdo con las necesidades de la unidad que lo adquiere (los criterios de evaluación se deben enmarcar, estableciendo 5 variables de evaluación para asegurar objetividad en el resultado el cual se divide entre dos(2))	EVALUACIÓN				
	CUMPLE PLENAMENTE Y DA VALOR AGREGADO (10)	CUMPLE SATISFACTORIAMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES		CUMPLE PLENAMENTE (10)	CUMPLE PARCIALMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES
2.5 Devoluciones: en los casos que se requiera de cambios o mejoras de los bienes o servicios, por presentar un estado no apto para su uso o por que no satisface la necesidad de la entidad, ya sea en el embalaje o en el transporte de entrega o por la calidad del producto o servicio, el proveedor responde de manera voluntaria y diligente.	10										
SUBTOTAL	50					SUBTOTAL					
TOTAL GENERAL	100										

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

EXCELENTE: **10 puntos - Esta evaluación se le debe dar a los proveedores que cumplen plenamente con todas las especificaciones técnicas del contrato dentro del plazo de ejecución pactado en el contrato principal y además da valor agregado en la ejecución del mismo, superando la expectativas.**
BUENO: **7 a 9 puntos - En este rango están los proveedores que cumplen satisfactoriamente con todas las especificaciones técnicas del contrato.**
REGULAR: **4 a 6 puntos- En este rango se evalúan los proveedores que han cumplido, pero en el desarrollo de sus contratos han sido requeridos por diferentes razones o han sido sancionados o han solicitado prórrogas por situaciones no imputables a la entidad en su ejecución.**
MALO: **1 a 3 Puntos. En este rango se evalúan los proveedores que no cumplieron con el objeto contractual y han sido sancionados por la entidad.**

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

* 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).

SUBCOMISARIO HECTOR CARDONA CEBALLOS Supervisor del Contrato No 53-1-10015-25	GERLEY BORDA Cédula de Ciudadanía No. 11.188.557 de Engativá
GRADO, NOMBRES, APELLIDOS Y FIRMA SUPERVISOR DE CONTRATO	NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA