No. GS-2026-003825 - ESINC - SUDIE

Bogotá D.C., 10 de julio de 2026

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

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**05/06/2026**	**Hasta**	**05/07/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

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

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 6**

1. Informe de supervisión del mes de diciembre del periodo comprendido entre el 05/12/2025 y el 05/01/2026, presentado mediante **comunicación oficial No. GS-2026-000071-ESINC.**
2. Informe de supervisión del mes de enero del periodo comprendido entre el 05/01/2025 y el 05/02/2026, presentado mediante **comunicación oficial No. GS-2026-000803-ESINC.**
3. Informe de supervisión del mes de febrero del periodo comprendido entre el 05/02/2025 y el 05/03/2026, presentado mediante **comunicación oficial No. GS-2026-001602-ESINC.**
4. Informe de supervisión del mes de marzo del periodo comprendido entre el 05/03/2025 y el 05/04/2026, presentado mediante **comunicación oficial No. GS-2026-002207-ESINC.**
5. Informe de supervisión del mes de abril del periodo comprendido entre el 05/04/2025 y el 05/05/2026, presentado mediante **comunicación oficial No. GS-2026-002659-ESINC.**
6. Informe de supervisión del mes de mayo del periodo comprendido entre el 05/05/2025 y el 05/06/2026, presentado mediante **comunicación oficial No. GS-2026-003189-ESINC.**

Información del contrato

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

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.1 Acciones adelantadas:

Mediante comunicado oficial No. GS-2026-002869-ESINC se le informa compromiso ambiental caracterización de agua residual.

Mediante acta No. AE-2020-001067-ESINC.de fecha 31/05/2026, que trata de la socialización e instrucción con el señor JOSE DUARTE contratista de la cafetería de la Escuela de Investigación Criminal, referente a los criterios que establece el sistema de seguridad y salud en el trabajo, establecidas en el contrato de arrendamiento No. 80-7-30083-2025

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	En visita de verificación realizada el día 08/06/2026, se evidencia el cumplimiento al objeto del contrato.
Cumplir con las especificaciones técnicas.	SI	En visita de verificación realizada el día 08/06/2026, se evidencia el cumplimiento a las especificaciones técnicas, dejándolas plasmadas mediante acta de instrucción

En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional.	SI	Se da a conocer al contratista la presente obligación, constatando que a fecha 08/06/2026 cuenta con tres empleados para el servicio.
Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.	SI	Por parte del responsable del sistema de gestión ambiental se le notifica al contratista la presente obligación.
Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato	SI	Se realiza el pago mediante comprobante de recaudos empresariales el pago del arriendo se realiza mediante transferencia bancaria el 5 de junio de 2026 mediante No.3217103, cumpliendo con los plazos establecidos.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Hace entrega de la documentación mediante correo electrónico al supervisor del contrato, es de resaltar que en la planilla 88876648 se evidencia del pago de aporte el día 16/06/2026.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	De acuerdo al área administrativa y financiera cumple con lo requerido mediante número de póliza 11-44-101271945 del 05/12/2025.
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	Se adjunta al presente informe el formato diligenciado por parte de los empleados de conformidad a la confidencialidad de este centro docente.
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la Dirección de Educación Policial y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas prácticas medio ambientales).	SI	El responsable de gestión ambiental, le notifica al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental.
Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo se evidencia su cumplimiento.
Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la Auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio.	SI	Se realiza la verificación, observando que cuenta con un depósito con almacenamiento de productos alimenticios en buenas condiciones.
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo el contratista no presenta el certificado de control de plagas.
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo No. 2 Condiciones Técnicas del Estudio previo.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra		
El arrendatario debe mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal	SI	Durante la revista de supervisión el contratista presenta los carnés de los empleados, de la misma manera se evidencia el porte de uniforme de acuerdo a las especificaciones requeridas.

manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		
ATENCIÓN AL CLIENTE Como quiera que se trata de un servicio abierto al público el oferente deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servició entre otros aspectos, disponiendo además de un **buzón de sugerencias** que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 57 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán como mínimo 08 mesas y 32 sillas que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, de igual forma, podrá realizar la instalación de **tres (3) sombrillas** sugeriblemente como se muestra en la fotografía en el espacio donde determine el supervisor del contrato.  Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por la oficina de Bienestar Universitario, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.	SI	El contratista a la fecha ha instalado el buzón de sugerencia en la cafetería. Por otra parte, el contratista no ha hecho uso del espacio destinado para la ubicación de sombrillas con sillas en la parte sur de la escuela, sobre entendiendo que es opcional.
PAGO DE SERVICIOS El valor establecido como canon no incluye el servicio público domiciliario de gas natural, este estará a cargo del contratista y deberá ser cancelado oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora del servicio, debiendo presentar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, como mecanismo de control. El arrendatario se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la siguiente ecuación:	SI	**ENERGIA:** recaudo empresarial del 05/05/2026 al 10/06/2026 Mediante solicitud de pago 10/07/2026 se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de acueducto por un valor de $636.134mes de junio **ACUEDUCTO**: recaudo empresarial del 05/05/2026 al 10/06/2026 Mediante solicitud de pago 10/07/2026 se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de acueducto por un valor de $47.6.50,64mes junio **GAS:** recaudo empresarial del 02/06/2026 al 02/07/2026 Mediante solicitud de pago **CORREO No. 105 ESINC – SUDIE** se le notifica al contratista el valor a pagar del servicio público de energía por

CALCUO PARA EL CONSUMO DE ENERGIA MENSUL

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

CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES

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

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

		un valor de $632.430 mes de junio.
La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos.	SI	Se cumple la obligación, teniendo en cuenta que cuentan con 4 personas al servicio de la cafetería.
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	El contratista presenta la certificación de no vinculación laboral con la policía.
El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos.	SI	El contratista presenta la documentación requerida del personal.
EL ARRENDATARIO Se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional – Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será responsabilidad exclusiva del arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Investigación Criminal, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios. El contratista prestara su consentimiento para que los organismos de inteligencia de la Policía Nacional realicen un estudio de seguridad, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales. Nota: El arrendatario tendrá a bien disponer manteles para mesas y sillas, para los eventos especiales que realice la Escuela, teniendo en cuenta que algunos eventos tienen relación con el casino de estudiantes.		Así mismo se solicita al contratista su consentimiento para solicitar a la Dirección de Inteligencia el estudio de seguridad.
El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	SI	Se evidencia el porte de los uniformes de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato por parte del personal que labora en la cafetería.
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	SI	Se evidencia que el contratista presenta copia de los exámenes médicos de los empleados.
El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El arrendatario hace entrega de las hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, de los empleados los cuales se

		encuentran adjuntos al presente informe. Se le solicita a la jefe de seguridad de este centro docente realizar las coordinaciones para realizar el estudio de seguridad.
El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El contratista hace entrega del listado BRUCHURE, en el cual no se evidencian los precios de los alimentos que ofrece; mediante correo No. 74 ESINC – SUDIE se le solicita al contratista realizar la publicación de la lista de precios.
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión. De acuerdo a lo manifestado por el contratista la póliza de responsabilidad civil fue entregada en la Dirección de Educación Policial.
CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.		
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	El contratista anexa el certificado de manejo de alimentos de la empleada, el cual se encuentra adjunto al presente informe.
El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá mantener la despensa y refrigeradores aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.

El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido.
El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido, se anexa al presente informe la planilla de limpieza y desinfección.
En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes a la cocina, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El responsable de gestión ambiental, le notifica al contratista las actividades a cumplir en el marco del Sistema de Gestión Ambiental.
El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 mes después de suscrito el contrato.	SI	Se evidencia la instalación de una trampa de grasa portátil, la cual se encuentra en uso, haciendo la recomendación por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad sobre la disposición final de las grasas residuales.
El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periocidad semanal a las trampas de grasas.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a lo requerido. El arrendatario hace entrega de la planilla de mantenimiento y limpieza a la trampa de grasas, la cual es adjunta al presente informe.
El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista.

MATERIAS PRIMAS Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	Se evidencia el cumplimiento y adicionalmente se le recuerda y notifica al contratista las obligaciones.
El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.
El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional; así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes del sándwich de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión.

EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el contratista deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	SI	Se da a conocer la presente obligación durante la revista de supervisión, así mismo se evidencia el cumplimiento.
El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno.	SI	El contratista instala la lista de precio de forma visible en la cafetería
DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento a la presente obligación.

El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Investigación Criminal, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	Mediante acta No AE-2025-002280-ESINC del 17/12/2025 queda soportada la entrega de elementos y demás compromisos para el presente contrato.
El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
El arrendatario se compromete a realizar sin costo alguno para la Institución, el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. Así mismo se evidencia la instalación de un extintor contra incendios en la zona de la cocina.
El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Se le da a conocer el presente ítem, dejando el compromiso al contratista. Así mismo en la revista se evidencia su cumplimiento.
El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	Se evidencia la ubicación del RUT en la parte superior de la caja registradora.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.	SI	Hace entrega de la documentación mediante correo electrónico al supervisor del contrato, es de resaltar que en la planilla se evidencia del pago de aporte de 4 empleados, de los cuales hace falta los exámenes médicos así: Se genera el compromiso al contratista de generar los pagos a los empleados

		enviado copia de la planilla de pagos para ser adjuntado en el próximo informe de supervisión.
La Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	Se deja en conocimiento al contratista quien manifiesta estar de acuerdo con el compromiso.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el restaurante, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	Se da a conocer el cumplimiento al presente ítem y se deja el compromiso para que el contratista presente el programa en la próxima revista.
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá.	SI	Se da a conocer el cumplimiento al presente ítem, así mismo al momento no se han presentado visitas de inspección por parte de entes de control.
Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio, para consumo humano. ICA: Art. 14, Literal F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	En la Escuela de Investigación Criminal no hay este tipo de animales.
Art. 13: Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	El contratista presenta los certificados médicos del personal de la empresa, es de resalta que se le solicitan para ser anexados en próximo informe
Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad	SI	El contratista presenta certificados de capacitación de manipulación de alimentos con 10 horas.

de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites		
El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	Presenta documento donde se acredita la experiencia, de igual manera se evidencia dicha experiencia en el RUT.
Se debe presentar brochure o menús de productos con las cantidades en la unidad de medida que corresponda (gramos, centímetros cúbicos), junto con el valor de los desayunos y almuerzos.	SI	El contratista presenta el brochur
Se deberá anexar una tabla con la lista de artículos que se deseen vender, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios.	SI	El contratista presenta tabla de productos y precios, publicación en el restaurante.
CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES		
El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	SI	En la revista de supervisión, por parte del responsable de Gestión Ambiental de la unidad se da a conocer la obligación al contratista y se deja soporte mediante acta.
El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". Para el caso de Bogotá D C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.

El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	SI	Se realiza acta. Estipulando el compromiso con el arrendatario, con el fin de evitar vertimientos de sustancias peligrosas en el alcantarillado público.
Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega del certificado del informe de resultados de laboratorio, el cual esta adjunto al informe
El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la Resolución 3957 de 2009, expedida de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas.
El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir de/inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la mencionada Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	SI	El contratista hace entrega de la planilla de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasas.
El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o	SI	El contratista hace entrega del certificado del informe de resultados de laboratorio.

restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capitulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.		
Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica /a resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. ✓ Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, no utilizan polietileno, siguen las disposiciones de acuerdo a la Ley 1973 del 19/07/2019.
El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá,	SI	El arrendatario manifiesta que cuando se requiera o realice el mantenimiento de los equipos se remitirá el respectivo certificado.

"Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".		
El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICONTEC.	SI	se le recomienda al arrendatario realizar mantenimiento.
El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".	SI	se cuentan con los recipientes en su totalidad.
El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".	SI	Se realiza acta AE-2026-001380-ESINC de compromiso con el arrendatario, con el fin de garantizar el adecuado uso y manejo de sustancias químicas, se evidencia que las sustancias químicas están debidamente rotuladas.
El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento de/procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones". De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	SI	Se cuenta con dos puntos ecológicos en el establecimiento, como también otro punto en la parte interna de la cocina.

Colombiano Agropecuario - ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer el presente compromiso y queda pendiente el primer informe para la siguiente revista.
El arrendatario deberá garantizar que los equipos Eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ- Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones", de la Secretaria Distrital de Hábitat de Bogotá.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer el presente compromiso, por lo cual debe presentar las fichas técnicas de consumo de energía.
El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RET1Q expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación, por lo cual debe presentar las fichas técnicas de consumo de energía.
El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal	SI	Se evidencia el cumplimiento a la rotulación de las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza.

• Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias		
El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan has condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), ¡conforme lo señala e! artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación y se genera el compromiso para la próxima revista de presentar el certificado análisis físico químico del agua.
Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en mergos de agua de uso público a privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem.
El arrendatario coordinara con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 17, 22 del decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido par el gobierno nacional a aquella norma que lo modifique.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento, el contratista realiza la disposición final en el shut de basuras, lugar dispuesto en la escuela para tal fin.
El arrendatario dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	SI	En la revista de supervisión se da a conocer la presente obligación.
El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.	SI	En la revista de supervisión se evidencia el cumplimiento al presente ítem, el inmueble cuenta con el requisito, se encuentra con los dispuesto en caso de suceder algún desastre y/o riesgo ambiental.
CRITERIOS SST		
Con la presentación de la oferta el contratista se comprometió a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a

en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos Regales vigentes que la reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.		conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AE-2026-001386-ESINC.
El arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.
Si la actividad objeto del contrato está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, trabajo en caliente, espacios confinados, etc.) se deberá presentar licencia vigente de la persona que realizará la actividad, que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.
Se deberá contar con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AE-2026-001386-ESINC.
Según la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.
Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.
Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal como cascos, anteojos, calzado, cinturones de seguridad arnés, protectores auditivos y cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan. Mantener en la obra elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas vigentes en Colombia referente a	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en

sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.		Acta No AE-2026-001386-ESINC.
Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada par cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.
Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, señalizar zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones Regales vigentes.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.
Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AE-2026-001386-ESINC.
Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AE-2026-001386-ESINC.
Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.
En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución No 0401de| 4demayode2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 8 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Investigación Criminal.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.

Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.y se adjunta los soportes de afiliación a seguridad social.
Evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decretó 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.
El oferente deberá informar por escrito quien es el encargado del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, anexando copia del curso virtual de las 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo vigencia no superior a 3 años (Resolución 4927 de 2016). Resolución vigente que lo autoriza para la ejecución o ejercicio de dicha actividad y de ser necesario Copia del contrato o carta laboral que tiene con la empresa) (Anexar certificados).	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja el compromiso de presentar los soportes en el próximo informe de supervisión Acta No. AE-2026-001386-ESINC.
El arrendatario deberá presentar una certificación en la cual se compromete a la tenencia y uso de los elementos de protección personal de sus trabajadores, de acuerdo a las actividades a ejecutar dentro de! contrato.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja el compromiso de presentar los soportes en el próximo informe de supervisión Acta No. AE-2026-001386-ESINC.
El arrendatario deberá garantizar la activa participación en las actividades que la Escuela de Investigación Criminal desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.
La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.	SI	Se evidencia el cumplimiento a la presente obligación, se adjuntan los exámenes médicos al presente informe de supervisión.

El arrendatario deberá presentar un certificado, en el cual se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.10. "Responsabilidades de los Trabajadores", del Decreto número 1072 del 26 de mayo del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.
Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ausencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.
El arrendatario debe de contar con el protocolo de bioseguridad en el manejo y control del riesgo del COV1D-19 del sector de fabricantes de sustancias y productos químicos. Tener adoptado dentro de sus procesos y procedimientos la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AE-2026-001386-ESINC.
En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación definidos para la protección en el proceso productivo.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AE-2026-001386-ESINC.
En las empresas donde se utilice de manera rutinaria las máscaras de protección facial o gafas protectoras se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección, así mismo la colocación y retiro de estos elementos de acuerdo con el protocolo adoptado por la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No. AE-2026-001386-ESINC.
1. Procurar el cuidado integral de su salud 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Segundad y Salud en el Trabajo de la empresa 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SAT.	SI	En la revista de supervisión el funcionario responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad le da a conocer al contratista la presente obligación, así mismo se deja soporte en Acta No AE-2026-001386-ESINC.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

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

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido treinta (212) días desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando cinco (05) meses, para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

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

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

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

Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la cuenta corriente No 110-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del banco popular código del convenio 6028, excepto la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio, la cual deberá ser cancelada directamente por el contratista y entregados los soportes al supervisor del contrato.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general del pago y entrega		
	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	17.580.713.60	0%
Valor total de las entregas	7.325.356,80	58.33%
Valor total facturado	7.325.356,80	58.33%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado	7.325.356,80	58.33%
Valor pendiente de entrega	10.255.499,52	41.67%

PAGO CANON DE ARRENDAMIENTO

No INFORME DE SUPERVISIÓN	AÑO	PERIODOS		No. DE PAGOS	VALOR CANON (CONSIGNACIÓN A LA POLICÍA)	FECHA DOCUMENTO (CONSIGNACIÓN)	COMPROBANTE DE INGRESOS
1	2025	05/12/2025	05/01/2026	1	$1.465.071,36	15/15/2025	Pago realizado el 15/12/2025
2	2026	05/01/2026	05/02/2026	2	$1.465.071,36	05/01/2026	03879307
3	2026	05/02/2026	05/03/2026	3	$1.465.071,36	02/02/2026	3604899
4	2026	05/03/2026	05/04/2026	4	$1.465.071,36	03/03/2026	3304900
5	2026	05/04/2026	05/05/2026	5	$1.465.071,36	31/03/2025	OKB
6	2026	05/05/2026	05/06/2026	6	$1.465.071,36	04/05/2026	04011423
7	2026	05/06/2026	05/07/2026	7	$1.465.071,36	05/06/2026	3217103

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ENERGÍA)

ÍTEM	RADICO SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
1	CORREO No. 06 ESINC - SUDIE 15/01/2026	OK2	16/02/2026	$974.448,00	05/12/2025 al 08/01/2026
2	06/03/2026	OKB	12/03/2026	$1.968.142	09/01/2026 al 05/03/2026
3	GS-2026-001704-ESINC del 07/04/2026	3789603	10/04/2026	$842.536	05/03/2026 al 05/04/2026
4	GS-2026-002355-ESINC del 08/05/2026	M061163130	12/05/2026	$1.063.391.00	05/04/2026 al 05/05/2026
5	CORREO No. 085 ESINC – SUDIE del 16/06/2026	M07111849 OKB	22/06/2026	$1.003.944,16	05/05/2026 al 10/06/2026
6	GS-2026-003190-ESINC	OKB	10/07/2026	$636.134	10/06/2026 al 07/07/2026

PAGO SERVICIO PÚBLICO (GAS NATURAL)

ÍTEM	RADICO SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
1	CORREO No. 06 ESINC - SUDIE 15/01/2026	CUS 2088910711	16/02/2026	$359.120	02/12/ 2025 al 03/01/2026
2	CORREO No. 026 ESINC – SUDIE	CUS 84607001	23/02/2026	$621.380	03/01/ 2026 al 03/02/2026
3	07/03/2026	CUS 135 591209	12/03/2026	$686.590	03/02/2026 al 05/03/2026
4	Notificado mediante correo 10/04/2026	M03216965	14/04/2026	$541.940	05/03/2026 al 04/04/2026
5	GS-2026-002355-ESINC del 08/05/2026	M06676701	12/05/2026	$815.550,00	04/04/2026 al 04/05/2026
6	CORREO No. 085 ESINC – SUDIE del 16/06/2026	61931640	22/06/2026	$684.190	04/05/2026 al 02/06/2026
7	CORREO No. 105 ESINC – SUDIE del	45598356	06/07/2026 07/07/2026	$632.430	02/06/2026 al 02/07/2026

PAGO SERVICIO PÚBLICO (ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO)

ÍTEM	RADICO SOLICITUD DE PAGO Y FECHA	No COMPROBANTE	FECHA DE PAGO	VALOR PAGADO	PERIODO/OBSERVACIÓN
1	CORREO No. 06 ESINC - SUDIE 15/01/2026	OK2	16/02/2026	$ 12.019	05/12/2025 al 08/01/2026
2	06/03/2026	OKB	12/03/2026	$181.633	09/01/2026 al 05/03/2026
3	GS-2026-001704-ESINC del 07/04/2026	3789605	10/04/2026	$84.617	05/03/2026 al 05/04/2026
4	GS-2026-002355-ESINC del 08/05/2026	M06498540	12/05/2026	$78.690,00	05/04/2026 al 05/05/2026

5	CORREO No. 085 ESINC – SUDIE del 16/06/2026	M07264639 OKB	22/06/2026 07/07/2026	$77.421,90	05/05/2026 al 10/06/2026
6	GS-2026-003190-ESINC	OKB	10/07/2026	$47.650,64	10/06/2026 al 07/07/2026

Nota 1: El cuadro A, hace referencia al pago del canon de arrendamiento según el valor acordado en el contrato No. 80-1-30083-25, por un espacio fisico el cual comprende con un área de 93,49 m².

- **Nota 2:** Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.465.071,36 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 05/12/2025 al 05/01/2026.
- Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.465.071,36 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 05/01/2026 al 05/02/2026.
- Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.465.071,36 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 05/02/2026 al 05/03/2026.
- Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.465.071,36 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 05/03/2026 al 05/04/2026.
- Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.465.071,36 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 05/04/2026 al 05/05/2026.
- Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.465.071,36 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 05/05/2026 al 05/06/2026.
- Se recibe evidencia del pago por un valor de $1.465.071,36 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del periodo 05/06/2026 al 05/07/2026

4.2 Entrada de Bienes (No aplica)

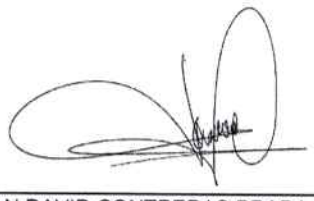
5. RECOMENDACIONES

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

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,



Firma_____
Mayor JUAN DAVID CONTRERAS PRADA
Subdirector Escuela de Investigación Criminal
Supervisor Contrato No. 80-7-30083-25
Correo electrónico: esinc.sudie@policia.gov.co
No. Celular: 3103181842

Anexo:

- Comprobante pago canon de arrendamiento pago realizado mediante transferencia bancaria el 05 de junio de 2026
- Planilla mantenimiento trampa de grasa
- Planilla pago seguridad social.
- Entrega de espacio.
- Acta No. AE-2026-001386-ESINC (aspectos seguridad y salud en el trabajo).
- Acta No. AE-2026-001380-ESINC (aspectos ambientales).
- Concepto técnico – resultados del laboratorio
- Certificado de control de plagas
- Solicitud de pago servicios energía y acueducto mes de mayo
- Comprobante de pagos rebotados de los recibos energía, acueducto
- Comprobantes de pago de los pagos que fueron rebotados
- Solicitud de pago servicios energía y acueducto mes de junio
- Comprobante de pagos recibos energía, acueducto

Pago de arriendo mes junio. - 05-06 2026.

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No.

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

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

Ciudad: BOGOTA | Día: 5 | Mes: 6 | Año: 2026

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: DIRECCION NACIONAL DE ESCUELAS

Nombre usuario del convenio: [illegible]

Nro. Ident: 900939572 | Teléfono: [illegible]

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

Ref. 1	2 2 A B I G A I L E N D O
Ref. 2	0 9 2 5 1 A N C
Ref. 3	
Ref. 4	

Diligenciar sólo para pagos de PILA asistida

NIT/C.C del aportante:

Espacio para sello o Timbre

Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1		
2		
3		
	Total Efectivo	$ 1'465.071.36
Cantidad ( )	Total Cheques	$
	Total Consignación	$ 1465.071.36

FORMA 1-19-3-04297 REV.# 2016

100345186 sku:31927

Banco Popular 05/06/26 09:32:34
[illegible] RECAUDOS_NACIONALE
[illegible]
Cliente: ***8864
Nit Consignante: 900939572
Depto: 6028
Efectivo 22 $1,465,071.36
Cheques 0 $.00
Total $1,465,071.36
$.00

GASTRONOMÍA

CONTROL DE LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASA

TRAMPA DE GRASA	FECHA DE LIMPIEZA	RESPONSABLE	FIRMA	ELEMENTOS	OBSERVACIONES
Cafetería Esine	04/04/2026	Miguel Rodríguez	Miguel Rodríguez	Desengrasante	
Cafetería Esine	11/04/2026	Miguel Rodríguez	Miguel Rodríguez	Desengrasante	
Cafetería Esine	18/04/2026	Miguel Rodríguez	Miguel Rodríguez	Desengrasante	
Cafetería Esine	25/04/2026	Miguel Rodríguez	Miguel Rodríguez	Desengrasante	
Cafetería Esine	02/05/2026	Miguel Rodríguez	Miguel Rodríguez	Desengrasante	
Cafetería Esine	10/05/2026	Miguel Rodríguez	Miguel Rodríguez	Desengrasante	
Cafetería	17/05/2026	Miguel Rodríguez	Miguel Rodríguez	Desengrasante	
Cafetería	24/05/2026	Miguel	Miguel	Desengrasante	
Cafetería	31/05/26	Miguel	Miguel	Desengrasante	
Cafetería	7/06/26	Miguel	Miguel	Desengrasante	
Cafetería	14/06/26	Miguel	Miguel	Desengrasante	
Cafetería					

GASTRONOMÍA

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

Fecha	Hora	Nev. 1		Nev. 2		Nev. 3		Nev. 4		Nev. 5		Nev. 6		Nev. 7		Nev. 8		Responsable	Firma
		TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA	TEMPERATURA	LIMPIEZA		
3/12/25	9.00Am	5C	✓	3C	✓	-15C	✓	-17C	✓	-18	✓	-5	✓	-17	✓	-18	✓	Adriana	
9/01/26	3:15 Pm	4C	✓	5C	✓	-17C	✓	-15	✓	-15	✓	-5	✓	-17	✓	-16	✓	Cabo D	
15/02	4 Pm	4C	✓	5C	✓	-17	✓	Apagado	✓	~~-14~~	✓	-5	✓	-18	✓	-16	✓	Cabo D	
22/02	4:00Pm	4C	✓	5C	✓	-17	✓	Apagado	✓	~~-14~~	✓	-5	✓	-18	✓	16	✓	Cabo	
1/03	4:00Pm	4C	✓	5C	✓	-17	✓	Apagado	✓	~~-15~~	✓	-4	✓	-18	✓	16	✓	Miguel	
8/03	4:Pm	5C	✓	Apagado	✓	~~-14~~	✓	Apagado	✓	~~-15~~	✓	-5	✓	-17	✓	16	✓	Miguel	
15/03	4:00m	5C	✓	Apagado	✓	~~-14~~	✓	Apagado	✓	~~-14~~	✓	-5	✓	-17	✓	16	✓	Miguel	
22/03	5 Pm	5C	✓	Apagado	✓	~~-14~~	✓	Apagado	✓	-15	✓	-15	✓	-17	✓	16	✓	Miguel	
29/03	5:Pm	5C	✓	Apagado	✓	~~-14~~	✓	Apagado	✓	—	✓	-15	✓	-17	✓	16	✓	Miguel	
5/Abril	5 Pm	5C	✓	Apagado	✓	—	✓	Apagado	✓	—	✓	-15	✓	-17	✓	16	✓	Cabo	
12/04	4 Pm	3C	✓	Apagado	✓	—	✓	Apagado	✓	—	✓	-15	✓	+17	✓	-16	✓	Cabo	
19/04	4Pm	5C	✓	Apagado	✓	—	✓	Apagado	✓	—	✓	-15	✓	+17	✓	-16		Cabo	
26/04	4Pm	5C	✓	Apagado	✓	—	✓	Apagado	✓	—	✓	-15	✓	+17	✓	-16	✓	Cabo	
3/05	4Pm	5C	✓	Apagado	✓	—	✓	Apagado	✓	—	✓	-15	✓	-17	✓	-16	✓	Miguel	
10/05	4 Pm	5C	✓	Apagado	✓	—	✓	Apagado	✓	—	✓	-16	✓	-17	✓	-16	✓	Miguel	
17/05	4Pm	5C	✓	Apagado	✓	—	✓	Apagado	✓	—	✓	-16	✓	-17	✓	-16	✓	Miguel	
24/05	4Pm	5C	✓	Apagado	✓	—	✓	Apagado	✓	—	✓	-16	✓	-17	✓	-16	✓	Miguel	
31/05	5Pm	5C	✓	Apagado	✓	—	✓	Apagado	✓	—	✓	-16	✓	-17	✓	-16	✓	Miguel	
7 Jun	5 Pm	5C	✓	Apagado	✓	—	✓	Apagado	✓	—	✓	-16	✓	-17	✓	-16	✓	Miguel	
14 Jun	5Pm	5C	✓	Apagado	✓	—	✓	Apagado	✓	—	✓	-16	✓	-17	✓	-16	✓	Miguel	

Powered by CamSca

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900939572-7	GASTRONOMIA CAPITAL SAS	CRA 4 80 A 17 T1 302	3144716943	info@gastronominacapital.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	A – Más de 200 cot		BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		88876648	16/06/2026	5	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-06	2026-05	E	$8,754,525	$2.148.000	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES														PENSIÓN								SALUD				RIESGOS LABORALES					CCF				PARAFISCALES				
No.	Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	RAD	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CONDICIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Días	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Días	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Días	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Días	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC 1073156870	RODRIGUEZ RIVERA MIGUEL ANGEL	1	0			S																	230301	1,750,905	30	280,200	0	0	0	0	EPS037	1,750,905	30	70,100	14-23	1,750,905	30	1	9,200	CCF24	1,750,905	30	70,100	0	0	0	0	0
2	CC 1100482506	GALEANO TAVERA PAULA ANDREA	1	0			S																	230201	1,750,905	30	280,200	0	0	0	0	EPS037	1,750,905	30	70,100	14-23	1,750,905	30	1	9,200	CCF24	1,750,905	30	70,100	0	0	0	0	0
3	CC 13723744	DUARTE PARADA CARLOS ENRIQUE	1	0			S																	25-14	1,750,905	30	280,200	0	0	0	0	EPS008	1,750,905	30	70,100	14-23	1,750,905	30	1	9,200	CCF24	1,750,905	30	70,100	0	0	0	0	0
4	CC 32908224	MENDOZA CORDOBA BIBIANA	1	0			S																	230301	1,750,905	30	280,200	0	0	0	0	EPS037	1,750,905	30	70,100	14-23	1,750,905	30	1	9,200	CCF24	1,750,905	30	70,100	0	0	0	0	0
5	CC 91519129	TIRADO ORTIZ ALEXANDER	1	0			S																	230301	1,750,905	30	280,200	0	0	0	0	EPS008	1,750,905	30	70,100	14-23	1,750,905	30	1	9,200	CCF24	1,750,905	30	70,100	0	0	0	0	0

PAGADA

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900939572-7	GASTRONOMIA CAPITAL SAS	CRA 4 80 A 17 T1 302	3144716943	info@gastronominacapital.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
UNICA	A – Más de 200 cot		BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		88876648	16/06/2026	5	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-06	2026-05	E	$8,754,525	$2.148.000	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	140.200	0		0		0	0	0	0	140.200	2
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	210.300	0		0		0	0	0	0	210.300	3

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	280.200	0	0	0	0	0	0		280.200	1
230301	Porvenir	800224808-8	840.600	0	0	0	0	0	0		840.600	3
25-14	Colpensiones	900336004-7	280.200	0	0	0	0	0	0		280.200	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	46.000				46.000	0	0	46.000			460	46.000	5

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF24	Compensar Caja	860066942-7	350.500	0	0	350.500	5

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	2	350.500	350.500
Pensión	3	1.401.000	1.401.000
Riesgos Laborales	1	46.000	46.000
CCF	1	350.500	350.500
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	7	2.148.000	2.148.000

PAGADA

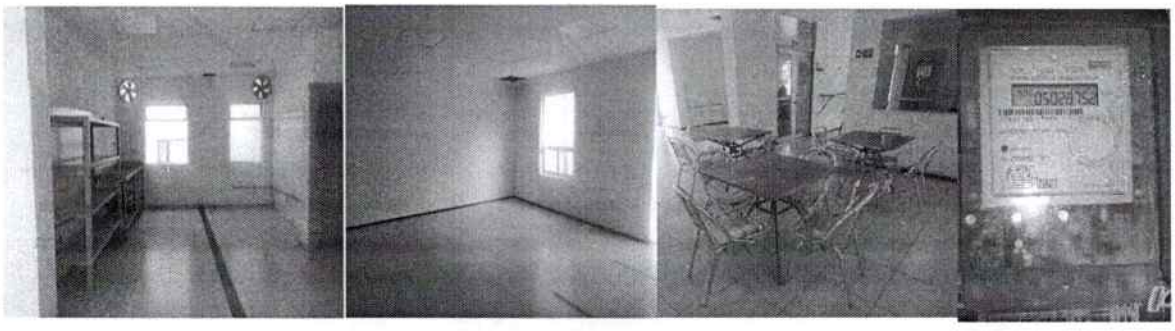
Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

GE 000666
17 JUN 2026

Bogotá 03 junio del 2026

Señor mayor
JUAN DAVID CONTRERAS PRADA
Subdirector Escuela de Investigación Criminal
Supervisor contrato nro. 80-7-30083-25

Por medio de la presente me dirijo al señor mayor, con el fin de hacer entrega de un área de espacio de la cafetería que al momento no estoy utilizado, teniendo en cuenta que, no afecta el área de los metros cuadrados que fueron registrados en el contrato nro. 80-7-30083-25, así mismo, favor no seguir realizando el cobro de energía del contador nro. 72524190, por ser el medidor que registra el consumo para el espacio que estoy devolviendo; igualmente, hago entrega de tres (03) mesas y doce (12) sillas metálicas.



Atentamente

JOSE ENRIQUE DUARTE PABÓN
Contratista Restaurante- Casino ESINC

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

Fecha:	Bogotá D.C., 02 de julio de 2026		
Hora de inicio:	11:00 horas	**Hora final**	12:00 horas
Lugar:	Escuela de Investigación Criminal		

ACTA No. 001386 /SUDIE – GUSAP– 2.21

QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN, INSTRUCCIÓN Y REVISTA CON EL SEÑOR JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN CONTRATISTA DE LA CAFETERIA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, REFERENTE A LOS CRITERIOS QUE ESTABLECE EL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DEL ARRENDAMIENTO No. No. 80-7-30083-25.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes.
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Tema a tratar
   4.1 verificar el cumplimiento de las condiciones de criterios de SG-SST

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

El día 02 de julio de 2026 siendo las 11:00 horas, en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal, se reunió señor intendente EFRAIN ALVAREZ GONZÁLEZ Responsable del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el señor JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN contratista de la cafetería de la Escuela de Investigación Criminal, con el fin de pasar revista a la cafetería sobre las condiciones de control aspectos del SG-SST para el funcionamiento del casino de estudiantes ESINC.

2. Lectura del acta anterior (No Aplica)

3. Verificación de los compromisos: (No Aplica)

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

Para la ejecución del contrato:
Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:
Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
Utilizar permanente los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución

contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.
Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar.
Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista
Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde se desarrollarán las tareas

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

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

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

a. Tapabocas
b. Cofias
c. Guantes de Nitrilo
d. Guantes industriales de Caucho (Amarillo y Negros) calibre 35
e. Respirador media cara con filtro
f. Botas Caucho y zapatos de suela de caucho (caña alta para uso continuo durante labores de aseo o en lavado y aseo de depósitos de residuos o similares. Zapato cerrado de cuero con suela de caucho
g. Gafas transparentes para labores de aseo exhaustivo con alta carga contaminante o áreas con alto riesgo biológico.
h. Camisa y Pantalón; Delantal en tela encauchada o PVC impermeable con soporte en cuello y ajuste en la cintura, para labores de aseo exhaustivo con agua abundante.
i. Manual descriptor del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo –SST
j. Evidencia del funcionamiento del Sistema de Gestión en Seguridad y salud en el trabajo, cumplimiento de indicadores de proceso, estructura, proceso y resultado.
k. Matriz de Peligros y valoración de los riesgos y determinación de controles de la cafetería de acuerdo al riesgo.
l. Certificados de proceso de Inducción-Reinducción de SST
m. Copia del Plan de Capacitación anual en Seguridad y Salud en el Trabajo
n. Copia del Plan de Trabajo anual en Seguridad y Salud en el Trabajo
o. Evidencia de Hojas de seguridad de los productos a utilizar.

p. Evidencia de implementación de la medida de control: aspersión de hipoclorito en todos los espacios antes de que lleguen los funcionarios (2ml/ 1 lt de agua).
q. protocolo de limpieza y desinfección (baños, cocina, paños, traperos, entre otros)
r. Evidencia formato diario de registro de limpieza y desinfección.
s. Escoba, recogedor y traperos son de fácil limpieza y desinfección y se encuentran marcados por áreas.
t. El o la trabajador/a mantiene en perfectas condiciones de limpieza los elementos de aseo y desinfección (traperos, baldes, paños, guantes)
u. El o la trabajador/a, mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte

Identificación de Peligros

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



La supervisión y las actividades preventivas se organizan en las siguientes áreas clave:

Condiciones Locativas y de Infraestructura

- Inspección de instalaciones: Verificar el buen estado de pisos, techos, paredes, iluminación y ventilación para evitar caídas y tropiezos.
- Vías de evacuación: Comprobar que los pasillos, puertas y salidas de emergencia se encuentren libres de obstáculos en todo momento.
- Señalización: Asegurar la visibilidad de las señales de seguridad (riesgo eléctrico, superficies calientes, extintores y salidas).

Equipos y Seguridad Mecánica

- Protección de maquinaria: Supervisar que equipos de cocina (licuadoras, cortadoras/tajadoras de fiambres, procesadores) cuenten con sus guardas de seguridad activas y en buen estado.

- Seguridad eléctrica: Revisar que los cables de los electrodomésticos no estén pelados, expuestos o sobrecargando las tomas de corriente.

- Inspección de herramientas: Asegurar el mantenimiento preventivo de estufas, hornos y sistemas de extracción de humo.

Prevención de Riesgos Higiénicos y Ergonómicos

- Manipulación de cargas: Supervisar el levantamiento seguro de insumos, cajas y cilindros de gas para prevenir lesiones lumbares.

- Posturas y movimientos: Vigilar la adopción de posturas ergonómicas y fomentar pausas activas durante la preparación de alimentos y lavado de vajilla.

- Ambiente térmico y ruido: Monitorear el confort térmico frente a hornos y estufas, garantizando el uso de sistemas de ventilación adecuados.

Elementos de Protección Personal (EPP) y Bioseguridad

- Dotación y uso correcto: Asegurar que el personal porte los EPP necesarios para la labor: guantes térmicos, guantes de malla (para corte), delantales impermeables, cofias/gorros, tapabocas y calzado antideslizante.

- Protección respiratoria y visual: Supervisar el uso de protección en áreas de manipulación de químicos de limpieza o exposición a humos/vapores.

Higiene y Manipulación de Alimentos

- Protocolos de limpieza: Verificar la correcta limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos de refrigeración.

- Manejo de residuos: Supervisar la segregación, almacenamiento y evacuación diaria de residuos sólidos y orgánicos.

- Salud e higiene del manipulador: Validar que el personal cumpla con el estado de salud óptimo (sin síntomas respiratorios o gastrointestinales), lavado de manos frecuente, uñas cortas y sin accesorios.

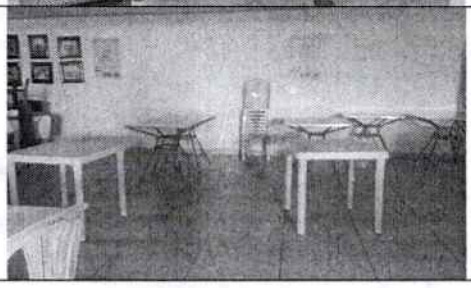
Gestión de Emergencias

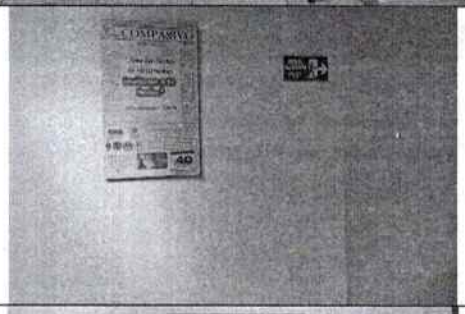
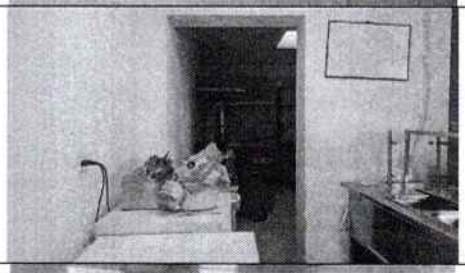
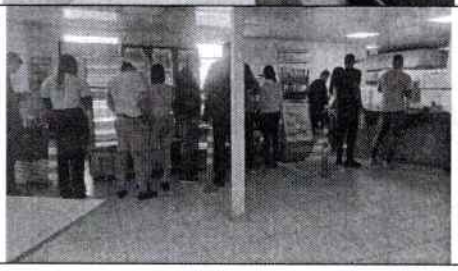
- Extintores y botiquines: Inspeccionar que los extintores estén vigentes y cargados, y que el botiquín de primeros auxilios esté dotado.

- Plan de emergencia: Asegurar que el personal conozca los puntos de encuentro y los protocolos de evacuación específicos de la instalación policial.

Teniendo en cuenta el último íten de gestión de emergencias y atendiendo que se disminuyo la disponibilidad de camillas de la unidad por afectaciones a una de ellas por ejercicios para el simulacro del mes de junio, se informa al contratista la necersidad de contar en este espacio de una camilla, botiquín de primeros auxilios y extintor multipropósito disponibles para la zona del comedor.

Los anteriores verificados y soportados de la siguiente manera:

DESCRIPCIÓN	SOPORTE FOTOGRÁFICO
Se verificó la documentación alineada a dar cumplimiento a los criterios del sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, cuenta con los mismos y se le recuerda la obligatoriedad de llevar de manera permanente los registros.	
Se verificó el uso de los respectivos EPP acorde a las funciones del empleado para una adecuada manipulación de alimentos y evitar riesgo para la salud de los funcionarios.	
Se realizó la verificación general de orden, aseo y desinfección, sujeto a continuar cumpliendo con las medidas de salubridad necesarias en aras de mantener la salud de los funcionarios de la unidad.	
Se observa de manera general orden aseo y organización de la cafetería, en aras de evitar afectaciones a la salud de los funcionarios que hacen uso de la misma, con la observación de verificar el aseo de manera continua.	

Se verificó la ubicación y estado de los puntos ecológicos, dejando la recomendación de vaciarlos de manera permanente, al igual mantener extintores visibles y en perfecto estado.	
Se paso revista a las salidas de emergencia las cuales se encuentran libres de obstáculos y señalizadas en caso de emergencia, recomendando se mantengan libres para evacuación.	
Se pasó revista a la alacena y zona de almacenamiento, se sugiere realizar permanente organización a los productos, así como verificar de manera permanente la fecha de vencimiento de los mismos.	
Se verificó los protocolos para atender al personal y evitar la contaminación de los alimentos durante esta actividad.	

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

- ✓ Se debe mantener áreas de trabajo y dispensación de alimentos ordenadas, aseadas y señalizadas
- ✓ Se debe contar con las rutas de evacuación y salidas de emergencia señalizadas
- ✓ Realizar los formatos de orden y aseo, disposición de residuos
- ✓ Señalización superficies calientes
- ✓ Contar con punto ecológico señalizado y suficientes acorde al personal que hace uso de los mismos
- ✓ Diligenciar formatos de inspecciones y mantener la respectiva carpeta para efectos de verificación

- ✓ Uso permanente de Elementos de Protección personal- EPP por parte de los trabajadores de acuerdo a su actividad
- ✓ Realizar el formato de inspección, uso adecuado y entrega de EPP
- ✓ Mantener las neveras ordenadas, aseadas y con el respectivo formato de control de temperatura
- ✓ Mantener zonas comunes y puertas de salida despejadas
- ✓ Uso de lavamanos
- ✓ Implementación formato inspección general (mensual) y lavado de manos (diario)
- ✓ Señalización cajas eléctricas y formato inspección riesgo eléctrico (mensual)
- ✓ Identificar y señalizar el suministro de gas, ítem para formato de inspección general
- ✓ Ubicar extintores multipropósito y tipo k para grasas en la zona de cocina
- ✓ Para atender emergencia ubicar botiquín y camilla
- ✓ Realizar el respectivo control de plagas dejando evidencia de su realización llevadas a cabo por **empresas especializadas y autorizadas** por la Secretaría de Salud, que cumplan con protocolos específicos para el manejo seguro de plaguicidas y la protección de la salud pública y los alimentos, siendo un requisito legal fundamental para operar. Mantener registros de las fumigaciones en la respectiva planilla.

Compromisos:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Cumplir a cabalidad con los aspectos descritos en los criterios establecidos en el contrato de arrendamiento No. 80-7-30083-25	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	Permanente
Mantener la cafetería dispuesta para eventuales revistas de verificación sanitaria por parte de la ESINC o entidades como la secretaría de salud.	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	Permanente
Capacitar al personal en primeros auxilios y temas relacionados con SG-SST	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	Permanente
Vincular los funcionarios en actividades enfocadas a la capacitación en atención al usuario, manipulación de alimentos, bioseguridad, manejo emocional, entre otros.	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	Permanente
Mantener las condiciones sanitarias y de bioseguridad, estado de vajilla, limpieza de mesas, aseo de canecas, pisos y organización zona de la	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	Permanente

cocina		
Velar por cumplimiento de las condiciones de higiene en el proceso de manipulación de alimentos.	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	Permanente
Disponer de una camilla, botiquín de primeros auxilios y extintor multipropósito	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN	Permanente

CONVOCATORIA

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

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

JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: no

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

Fecha de elaboración: 02/07/2026
Ubicación: \\srvfilesponal1\ESINC\SUBDIRECCION\TAHUM\2026\2 ACTAS\2.21 Actas Instrucción Policial

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

INFORMACIÓN PUBLICA

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

Fecha:	Bogotá D.C., 24 de junio de 2026		
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora de finalización:**	15:00 horas
Lugar:	Cafetería Escuela de Investigación Criminal		

ACTA - -ESINC - GRINV– 2.21

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

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

1. **Verificación de asistentes:**

En la ciudad de Bogotá, a los veinticuatro (24) días del mes de junio de 2026, siendo las 14:00 horas, se reunieron de manera presencial en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal – cafetería, la señora DIANA YAMILE LOPEZ LASO auxiliar de servicios 17 ESINC, con el señor JOSE ENRIQUE DUARTE PABON contratista de la cafetería de la escuela de investigación criminal, con el fin de dar socialización sobre las condiciones de control aspectos ambientales para el funcionamiento del casino de estudiantes ESINC.

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

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

4. **Temas a tratar:**

CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES

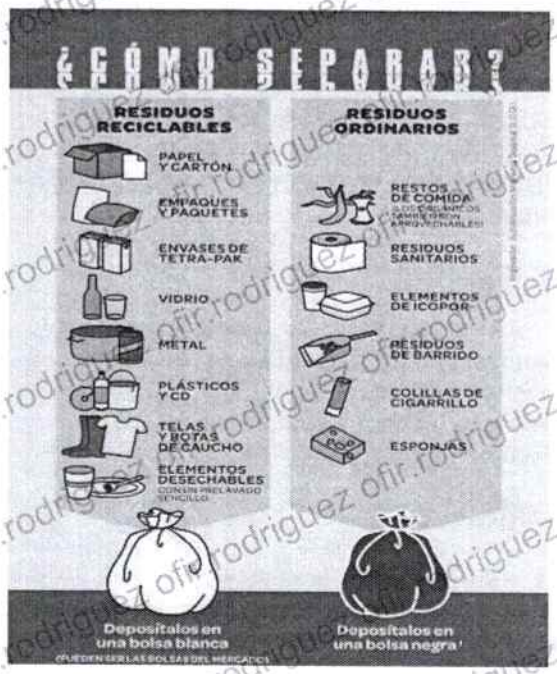
- **Resolución 2184 de 2019:** mediante la cual empezará a regir a partir del 2021, el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente, de la siguiente manera:

ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATISTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

CODIGO DE COLORES



SEPARACIÓN DE RESIDUOS



Guía práctica de reciclaje: residuos peligrosos

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

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

ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATISTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

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

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

RESIDUOS PELIGROSOS



GUIA DE ETIQUETADO Y ROTULADO DE PRODUCTOS QUIMICOS

PROCEDIMIENTO ADECUADO PARA LA IDENTIFICACION DE PRODUCTOS QUIMICOS

¿Quiénes deben seguirlo?

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

¿Cómo funciona?

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

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

Para lo anterior se deben seguir los siguientes pasos:

1. Con el nombre del producto que aparece en la etiqueta, buscar la hoja de seguridad correspondiente y revisarla.
2. Identificar el tipo de peligro que se encuentra asociado a cada color en la etiqueta:
   - **AZUL:** Peligro para la salud
   - **ROJO:** Peligro de incendio
   - **NARANJA:** Peligro físico
3. Reconocer el **grado de peligro** al que corresponde cada número asignado a cada uno de los colores:



- **0:** Peligro mínimo
- **1:** Peligro leve
- **2:** Peligro moderado
- **3:** Peligro serio
- **4:** Peligro severo

4. Verificar la combinación de Elementos de Protección Personal (EPP) a emplear, de acuerdo al tipo de producto químico y al riesgo asociado al mismo, con una letra característica en la franja blanca de Protección Personal, la cual esta asociada a los siguientes pictogramas:



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



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

ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATISTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

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

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

Sustancias peligrosas para el medio ambiente



Clase 1 – Explosivos

Divisiones 1.1, 1.2, y 1.3 (Fondo naranja)



Divisiones 1.4, 1.5, y 1.6 (Fondo naranja)



Clase 2 – Gases



Clase 3 – Líquidos inflamables (Fondo rojo)



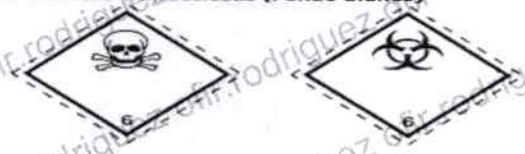
Clase 4 – Sólidos inflamables (Rayado rojo y blanco); Sustancias espontáneamente combustibles (blanco y rojo) y Sustancias que despenden gases inflamables al contacto con el agua (azul)



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



Clase 6 – Sustancias tóxicas e infecciosas (Fondo blanco)



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



Clase 8 – Sustancias corrosivas (Fondo blanco y negro)



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



ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATÍSTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

CAMPAÑA AMBIENTAL



ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATISTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

ITEM	CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1	El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan las condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". La actividad se debe realizar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, MADS, la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si s e están cumpliendo todos los parámetros), en caso de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Nota: para el caso de Bogotá D C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que La modifique, adicione o sustituya.	contratista	El arrendatario presenta la siguiente documentación: • Informe de resultados con corrección. • Derecho de petición remitido a ANALQUIM. • Concepto técnico de PML Ingeniería LTDA. • Respuesta a la comunicación 002858 1 de junio de 2026. • Certificado de responsabilidad de resultados por parte del contratista. Teniendo en cuenta la información entregada por el contratista, se deja como soporte la recepción del informe con los resultados del muestreo ejecutado en las instalaciones de la cafetería, no obstante, la responsabilidad técnica, operativa y legal de este reporte es exclusivamente del arrendatario, toda vez que conforme a los compromisos adquiridos en el contrato es compromiso del arrendatario adecuar la instalación de una trampa de grasas que cumpla integralmente con lo establecido en la resolución 3957 de 2009.
2	Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	Contratista	Se da a conocer la obligación al arrendatario quien asume el compromiso de no realizar vertimientos de sustancias peligrosas a la red de alcantarillado público.

ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATISTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

3	El contratista adecuará la instalación de una trampa de grasa (portátil, externa o fija), a partir del inicio del contrato, que permita la recolección de grasas, aceites y material sólido generados por la actividad de lavado de loza, se deberá realizar su respectivo mantenimiento con una periodicidad semanal (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, este certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección, dando cumplimiento a la Resolución 3957 de 2009 (artículos 22 y 23), expedida de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital", Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	Contratista	El contratista informa que realiza mantenimiento a la trampa de grasas y presenta como evidencia planilla de limpieza y mantenimiento correspondiente al mes junio. Se recomienda continuar con el mantenimiento periódico.
4	El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	Contratista	Se evidencia el cumplimiento, se emplean llaves de bajo consumo.
5	El arrendatario será el responsable en realizar el tratamiento de los residuos especiales, que se deriven de la actividad de la cafetería: grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que se origen producto de la prestación del servicio. Para ello tendrá en cuenta las etapas de responsabilidad ambiental durante la generación de los residuos, incluyendo el almacenamiento, recolección, transporte, separación y la disposición final, tomando como referencia lo contenido en la disposición legal Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro Io. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, I I y X I de la Ley 0 9 d e 1979, e n cuanto a Residuos Especiales" y Decreto 4741 d e 2005), el contratista será responsable por la contaminación, consecuencias y aquellas sanciones, que puedan derivarse por parte de la autoridad ambiental con relación al servicio.	Contratista	Se da a conocer la obligación, el arrendatario informa que se está gestionando la correcta disposición de los residuos especiales generados.

ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATISTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

6	Atendiendo lo dispuesto e n la Ley 2232 de 2022, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones.", el arrendatario deberá: ✓ Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial. ✓ Rollos de bolsas vacías e n superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos. ✓ Envases o empaques, recipientes y bolsas para contener líquidos no preenvasados, para consumo inmediato, para llevar o para entregas a domicilio. ✓ Platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, vasos y guantes para comer. ✓ Mezcladores y pitillos para bebidas. ✓ Envases o empaques y recipientes para contener o llevar comidas o alimentos no preenvasados conforme a la normatividad vigente, para consumo inmediato, utilizados para llevar o para entregas a domicilio. ✓ Láminas para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato, utilizados para llevar o para entrega a domicilio. Los plásticos de un solo uso cuyos sustitutos, e n todos los casos, tengan un impacto ambiental y humano mayor de acuerdo con resultados de Análisis de Ciclo de Vida que incorporen todas las etapas del ciclo de vida del plástico (extracción de materia prima, producción, fabricación, distribución, consumo, recolección, disposición final (incluyendo su persistencia en el ambiente).	Contratista	Se da a conocer la obligación, el arrendatario informa que se está regulando el uso de productos plásticos de un solo uso.

ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATISTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

7	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio), mínimo una vez durante la ejecución del contrato o cuando así se requiera, los cuales son certificados por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, de igual forma esta actividad s e realizará cuando s e requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con s u respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para e l manejo de los mismos, quien certificará e l tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 2 6 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual s e expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y s e dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en e l artículo 2 7 de la Resolución 3957 de 2009 de la secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual s e establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".	Contratista	El arrendatario manifiesta que cuando se requiera o realice el mantenimiento de los equipos se remitirá el respectivo certificado.

ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATISTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

8	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento de/procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones". De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario - ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de Inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por e l Instituto Colombiano Agropecuario - ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	Contratista	Se evidencia que el establecimiento tiene instalado dos puntos ecológicos, el primero al interior de la cocina y el segundo a la entrada de la cafetería. En cuanto al manejo de los residuos orgánicos (lavazas) el arrendatario no presento el certificado o documento correspondiente, que sustente la gestión de este tipo de residuos, por lo tanto, queda pendiente la presentación del documento. Adicionalmente, se deja como recomendación mantener una correcta disposición de los residuos y evitar arrojar papeles en el contenedor de residuos orgánicos.
9	El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por e l cual s e establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".	Contratista	Se evidencio un contenedor destinado al almacenamiento temporal de aceite quemado y se recordó al responsable del establecimiento que una vez sea entregado al gestor autorizado deberá presentar la certificación de disposición final.
10	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo y disposición de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide e l Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo". Por otra parte, los trabajadores deberán usar elementos de protección personal EPP, durante el uso, manipulación y/o almacenamiento de este tipo de sustancias.	Contratista	Se evidencio cumplimiento de la obligación, el establecimiento cuenta con un lugar de disposición de sustancias químicas (Productos para el aseo)

ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATISTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

11	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas (detergentes, desinfectantes y demás sustancias) que s e utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa a l transporte • Informaciones reglamentarias. Su almacenamiento se realizará de acuerdo a la recomendación del fabricante y fuera del área de procesamiento de alimentos, aunado a ello procurará que los elementos empleados sean amigables con el medio ambiente, de acuerdo a su composición física y química. Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Pol medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". Nota: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, e l supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.	Contratista	Se evidencio el respectivo rotulo y etiquetado de los productos.
12	El arrendatario deberá garantizar que los equipos Eléctricos cumplan con normas técnicas de rangos de eficiencia y etiquetado y e l Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ, los cuales serán tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo 11 de la Resolución 0851 de 2022)"Por la cual se desarrollan los artículos 2.2.7A.1.3, 2.2.7A.2.1, el numeral 3.1 del artículo 2.2.7A.2.2, el numeral 3 del artículo 2.2.7A.2.4, el artículo 2.2.7A.4.2 y el articulo 2.2.7A.4.4 del Título 7A del Decreto 1076 d e 2015 - Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible sobre la gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Ambiente y Desarrollo sostenible.	Contratista	Se evidencia cumplimiento, los equipos cuentan con la etiqueta o ficha técnica de bajo consumo.

ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATISTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

13	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mInimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo: a lo establecido, procedimiento que debe conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 - ICONTEC.	Contratista	El arrendatario informa que se realiza mantenimiento periódico a la base de la campana de extracción.
14	El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	Contratista	Se da a conocer la obligación, el establecimiento cuenta con dos contenedores para depositar tapas de plástico, con ello participa en la campaña "tapitas para sanar", sin embargo, se evidencio una inadecuada utilización de los recipientes, por lo que se recomendó al arrendatario implementar medidas correctivas de tal forma que en los contenedores se deposite únicamente tapas plásticas.
15	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en e l transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	Contratista	Se da a conocer la obligación al arrendatario.
16	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos/deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel' (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, Información digital y o facturas físicas y magnéticas)".	Contratista	Se da a conocer la obligación, el arrendatario garantizara el cumplimiento.
17	El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.	Contratista	El arrendatario cumple con la obligación, se evidencio las diferentes rutas de señalización.

ACTA - - ESINC - GRINV – 2.21 QUE TRATA DE LA SOCIALIZACIÓN E INSTRUCCIÓN CON EL JOSE ENRIQUE DUARTE PABON CONTRATISTA DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, SOBRE LAS CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 80-7-30083-2025.

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

No	FOTOGRAFIA	DESCRIPCION
1		**Trampa de grasas interna**
2	 	**Punto ecológico** En cumplimiento de la Resolución 2184 de 2019. Contenedor para depositar tapas plásticas "tapitas para sanar"
		**Contenedor para depositar residuos orgánicos** (Lavazas)
3		**Contenedor aceite de cocina usado.**

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

JOSE ENRIQUE DUARTE PABON
Contratista Casino de Estudiantes ESINC

Anexo: 1 (planilla limpieza trampa de grasas en 1 folio)

Elaborado por: ADS 17 Diana Lopez GRINV
Revisado por:
Fecha de elaboración: 25/06/2026
Ubicación: Z:\Vigencia 2026\2 ACTAS\2.21 Actas Instrucción Policial

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

GASTRONOMÍA

Bogotá D.C. 1 de junio 2026

CERTIFICADO

José Enrique Duarte Pabón identificado con cedula de ciudadanía 19.144.059 en calidad de representante legal de **Gastronomía Capital S**as.Respecto al análisis de la caracterizacion de aguas residuales, certifico que:

Analquim Ltda, me entregó el kit que contenía

- Una nevera de icopor
- 6 frascos de diferentes tamaños
- Las instrucciones de toma de muestra en trampa de grasas portátil. Previo envío de video de la trampa de grasas y concepto de PML ingeniería acerca de muestreo de vertimientos en la escuela de investigación criminal, elaborado por el químico industrial Yesid Estupiñán con MP PQI 040' fel CPQ, para que nosotros tomáramos la muestra de acuerdo con las instrucciones impartidas.
- Efectivamente con el lleno de todas las formalidades, tomamos la muestra y las llevamos al laboratorio

Por lo anterior, asumo responsabilidad sobre la hoja de resultados de caracterización de aguas emitida por el laboratorio, elaborada con base en la cadena de custodia suministrada por Analquim.

- C rdi$_a$lmente,

JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
C.C. 19.144.059

PmL
Ingeniería Ltda.
Soluciones integrales a sus problemas ambientales

Bogotá D.C., febrero 17 de 2026

Doctora:
ISABEL PARADA
Teléfono: 313 853 44 66

CONCEPTO TÉCNICO

Asunto: Necesidad de instalación de caja de inspección para muestreo de vertimientos – Servicio de restaurante

1. Antecedentes

Se solicita la caracterización de vertimientos líquidos provenientes del servicio de restaurante que opera en calidad de arrendatario.

Durante la revisión preliminar se evidenció que:

- El establecimiento cuenta con trampas de grasa individuales ubicadas debajo de los plateros (tipo interceptor puntual).
- No dispone de trampa de grasa general externa.
- No existe caja de inspección o estructura técnica diseñada específicamente para la toma de muestras del vertimiento antes de su descarga al sistema de alcantarillado.

2. Marco técnico y normativo aplicable

La caracterización de vertimientos en Colombia debe realizarse en un punto técnicamente representativo, accesible y seguro, conforme a lo establecido en:

- Resolución 0631 de 2015 – Parámetros y límites máximos permisibles en vertimientos puntuales.
- Decreto 1076 de 2015 – Reglamentación del sector ambiente y desarrollo sostenible.
- Protocolos de muestreo establecidos por el IDEAM.

Técnicamente, el punto de muestreo debe:

- Permitir acceso directo al flujo.
- Garantizar homogeneidad del efluente.
- Evitar interferencias hidráulicas.
- Permitir toma de muestra puntual o compuesta según corresponda.
- Ser representativo del vertimiento final.

Las trampas de grasa internas bajo plateros no constituyen punto normativamente válido de muestreo, ya que:

Calle 181 A # 7-28 – Bogotá Colombia
e-mail: *pmlingenierialtda@hotmail.com*
Teléfono: (601) 687 55 90 – 319 369 24 80 – 317 296 96 25

- No representan el vertimiento consolidado.
- Presentan retención de sólidos y grasas que alteran la representatividad.
- No permiten aforo adecuado.
- No cumplen condiciones de seguridad ocupacional.
- No permiten instalación de equipos automáticos de muestreo.

3. Análisis técnico

Desde el punto de vista hidráulico y sanitario, la ausencia de una caja de inspección genera las siguientes limitaciones:

1. Imposibilidad de definir punto único de descarga. No existe estructura que concentre el vertimiento previo a su conexión al alcantarillado.
2. No representatividad del muestreo. Muestrear en una trampa individual bajo platero no refleja el comportamiento global del restaurante (lavado de utensilios, lavado de pisos, sanitarios, etc.).
3. Riesgo de no conformidad legal. La caracterización podría ser objetada por la autoridad ambiental o por el operador del alcantarillado al no cumplir condiciones técnicas de toma de muestra.
4. Limitaciones en trazabilidad y defensa técnica. Ante un proceso sancionatorio o requerimiento, no habría soporte técnico sólido sobre la representatividad del punto muestreado.

4. Concepto técnico

Se conceptúa que es técnicamente indispensable la instalación de una caja de inspección sanitaria destinada al control y muestreo del vertimiento generado por el restaurante, ubicada posterior a una trampa de grasas general y antes de la conexión al sistema de alcantarillado.

Dicha caja debe:

- Estar construida en material impermeable (concreto o PVC estructural).
- Contar con tapa removible.
- Permitir lámina de agua estable.
- Facilitar aforo y toma de muestra manual o automática.
- Ubicarse en zona accesible y segura.

Sin esta estructura, no es técnicamente viable garantizar que la caracterización del vertimiento cumpla criterios de representatividad, trazabilidad y validez normativa.

5. Recomendación para contratación

Previo a la ejecución del contrato de caracterización de vertimientos, se recomienda:

1. Exigir al propietario del inmueble la adecuación sanitaria correspondiente.

Calle 181 A # 7-28 – Bogotá Colombia
e-mail: *pmlingenierialtda@hotmail.com*
Teléfono: (601) 687 55 90 – 319 369 24 80 – 317 296 96 25

2. Instalar trampa de grasas general dimensionada conforme al caudal del restaurante.
3. Construir caja de inspección posterior a la trampa.
4. Una vez ejecutadas las obras, proceder con la programación del muestreo.

En el estado actual de infraestructura, realizar la caracterización implicaría:

- Riesgo técnico.
- Riesgo contractual.
- Posible invalidez de resultados ante autoridad ambiental.

6. Conclusión

La inexistencia de caja de inspección constituye una deficiencia técnica que impide efectuar una caracterización de vertimientos conforme a la normativa ambiental vigente en Colombia.

Por lo tanto, la caracterización no debe realizarse hasta que se garantice un punto de muestreo técnicamente adecuado y normativamente válido.

Elaborado por:



YESID FERNANDO ESTUPIÑAN RAMÍREZ
Químico Industrial
MP PQI-0401 del CPQ

Calle 181 A # 7-28 – Bogotá Colombia
e-mail: *pmlingenierialtda@hotmail.com*
Teléfono: (601) 687 55 90 – 319 369 24 80 – 317 296 96 25

ANALQUIM LTDA.

IDEAM

LABORATORIO ACREDITADO

NTC-ISO/IEC 17025
Resolución 0489 de 2026

INFORME DE RESULTADOS DE LABORATORIO

CÓDIGO:	299446
VERSIÓN:	2
PÁGINA:	1 de 2

SEÑOR(ES):	ESCUELA DE INVESTIGACION		
DIRECCIÓN:	CARRERA 14 -2-51 SUR	TELÉFONO:	3138534466
MUESTRA PROCEDENTE DE:	NO ESPECIFICA	DEPARTAMENTO:	NO ESPECIFICA
LUGAR TOMA DE LA MUESTRA:	CARRERA 14-2-51 SUR	TIPO DE MUESTRA:	AGUA RESIDUAL NO DOMÉSTICA
PUNTO DE CAPTACIÓN/IDEN. MUESTRA:	TRAMPA GRASAS		
FECHA Y HORA DE MUESTREO:	2026-04-28 12:00 H	FECHA RECEPCIÓN:	2026-04-28

RESULTADOS

ENSAYO	*FEC-ANALISIS*	*TECNICA DE ANALISIS*	*REFERENCIA*	*RESULTADO*
a. ACEITES Y GRASAS	2026-05-06	Gravimetría	SM 5520 D 24th ed 2023	7 mg/L
a. CADMIO TOTAL	2026-05-06	Espectroscopía de Absorción Atómica	SM 3030 K Modificado, SM 3111 B 24th ed 2023	<0,003 mg Cd/L
a. CIANURO TOTAL	2026-04-28	Fotometría	SM 4500-CN B, C, E 24th ed 2023	<0,02 mg CN-/L
a. CLORURO	2026-04-28	Volumetría	SM 4500 Cl-B 24th ed 2023	5,5 mg Cl-/L
a. COBRE TOTAL	2026-05-06	Espectroscopía de Absorción Atómica	SM 3030 K Modificado, SM 3111 B 24th ed 2023	0,24 mg Cu/L
a. COLOR VERDADERO/REAL - 436 NM	2026-04-28	Fotometría	ISO 7887 Método B 2011	0,4 m-1
a. COLOR VERDADERO/REAL - 525 NM	2026-04-28	Fotometría	ISO 7887 Método B 2011	0,3 m-1
a. COLOR VERDADERO/REAL - 620 NM	2026-04-28	Fotometría	ISO 7887 Método B 2011	0,2 m-1
a. CROMO TOTAL	2026-05-06	Espectroscopía de Absorción Atómica	SM 3030 K Modificado, SM 3111 B 24th ed 2023	<0,04 mg Cr/L
a. DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO (DBO)	2026-04-28	Electrometría	SM 5210 B, SM 4500-O G 24th ed 2023	<2 mg O2/L
a. DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO)	2026-04-29	Volumetría	SM 5220 B 24th ed 2023	<5 mg O2/L
a. MERCURIO	2026-05-06	Espectroscopía de Absorción Atómica	SM 3112 B Modificado 24th ed 2023	<0,001 mg Hg/L
a. NÍQUEL TOTAL	2026-05-06	Espectroscopía de Absorción Atómica	SM 3030 K Modificado, SM 3111 B 24th ed 2023	<0,05 mg Ni/L
a. NITRITO	2026-04-28	Fotometría	SM 4500-NO2 B 24th ed 2023	<0,007 mg N/L
a. NITRÓGENO AMONIACAL	2026-04-28	Fotometría	SM 4500 NH3- B, F 24th ed 2023	0,31 mg N/L
a. NITRÓGENO TOTAL	2026-05-06	Cálculo	Análisis de Aguas, J. Rodier Numeral 9.6	<1 mg/L
a. PLOMO TOTAL	2026-05-06	Espectroscopía de Absorción Atómica	SM 3030 K Modificado, SM 3111 B 24th ed 2023	<0,01 mg Pb/L
a. SÓLIDOS SEDIMENTABLES	2026-04-28	Volumétrica	SM 2540 F 24th ed 2023	<0,1 mL/L
a. SÓLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES	2026-04-30	Gravimetría	SM 2540 D 24th ed 2023	<5 mg/L
a. SULFATO	2026-04-28	Turbidimetría	SM 4500-SO4 2- E 24th ed 2023	<10,0 mg SO4/L
a. SURFACTANTES ANIÓNICOS COMO SAAM	2026-04-28	Fotometría	SM 5540 C 24th ed 2023	0,27 mg SAAM/L
a. ZINC TOTAL	2026-05-06	Espectroscopía de Absorción Atómica	SM 3030 K Modificado, SM 3111 B 24th ed 2023	<0,02 mg Zn/L
b. NITRATO.	2026-04-28	Fotometría	Análisis de aguas J. Rodier num. 7.38.1 Salicilato de sodio	<0,2 mg N-NO3/L
z. PH	2026-04-28	Electrometría	SM 4500-H+ B	7,64 Unidad de pH

ANALQUIM LTDA.

IDEAM
LABORATORIO ACREDITADO
NTC-ISO/IEC 17025
Resolución 0489 de 2026

INFORME DE RESULTADOS DE LABORATORIO

CÓDIGO:	299446
VERSIÓN:	2
PÁGINA:	2 de 2

SEÑOR(ES):	**ESCUELA DE INVESTIGACION**		
DIRECCIÓN:	**CARRERA 14 -2-51 SUR**	TELÉFONO:	**3138534466**
MUESTRA PROCEDENTE DE:	**NO ESPECIFICA**	DEPARTAMENTO:	**NO ESPECIFICA**
LUGAR TOMA DE LA MUESTRA:	**CARRERA 14-2-51 SUR**	TIPO DE MUESTRA:	**AGUA RESIDUAL NO DOMÉSTICA**
PUNTO DE CAPTACIÓN/IDEN. MUESTRA:	**TRAMPA GRASAS**		
FECHA Y HORA DE MUESTREO:	**2026-04-28 12:00 H**	FECHA RECEPCIÓN:	**2026-04-28**

RESULTADOS

ENSAYO	*FEC-ANALISIS*	*TECNICA DE ANALISIS*	*REFERENCIA*	*RESULTADO*
z. PH - COLOR	2026-04-28	Electrométrico	SM 4500-H+ B	7,41 Unidades

OBSERVACIONES: Muestra entregada por el cliente.

Referencia (SM): Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater.

Referencia (ISO): International Organization for Standardization.

a. Ensayo(s) de laboratorio acreditado(s) en Analquim Ltda. Resolución de acreditación Nº 0489 de abril de 2026. IDEAM.

b. Ensayo(s) de laboratorio acreditado(s) subcontratado con Conoser Ltda. Resolución de acreditación Nº 1654 de Diciembre de 2025. IDEAM.

z. Parámetros no acreditados realizados en Analquim LTDA.

Nota: Analquim Ltda no se hace responsable de la información proporcionada por el cliente (Señor(es), Dirección, Teléfono, Muestra procedente de, Departamento, Lugar toma de la muestra, Tipo de muestra,

Punto de captación, Fecha y hora de muestreo) ni de las condiciones al momento de la toma que puedan afectar la validez del resultado.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD: Los resultados informados corresponden a la muestra tal como se recibió.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD por desviación de las especificaciones analíticas:

Tiempo de vigencia de análisis del parámetro pH

El cálculo de nitrógeno total se realiza a partir de resultados de variables acreditadas.

El parámetro de surfactantes es reportado como SAAM calculado como LSS. (peso 288,38 g/mol).

El presente informe en versión 2 anula y reemplaza el emitido en versión 1 en 2026-05-14 por ajuste en tipo de muestra y modificación de la nota de descargo por información y condiciones al momento de la toma.

El presente documento no podrá ser reproducido parcialmente y es válido únicamente si tiene firma.

Si desea verificar el Informe de Resultados, puede comunicarse al correo atencionalcliente@analquim.com

APROBADO POR:	NOTA: Los resultados del presente informe hacen referencia únicamente a la muestra analizada.

Liza Bibiana Rodriguez
Directora Técnica

Bogotá, 2026-06-12
FECHA DE EXPEDICIÓN

ANQ-PL-071-1 V4

FIN DEL INFORME

El plazo limite para cualquier observación sobre los resultados de este informe, es de 5 dias hábiles contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

Bogota D.C, 17 de junio de 2026

Señores
ANALQUIM
Ciudad

Respetados Señores,

Saludándolos de manera atenta, En ejercicio del derecho de petición consagrado en el artículo 23 de la Constitución Política de Colombia, me permito presentar la siguiente solicitud, en los siguientes términos:

- El 18 de marzo de 2026 sostuve conversación con la señora Sharit Sánchez, quien me puso en contacto con un ingeniero del laboratorio ANALQUIM. En dicha comunicación, expuse la necesidad de realizar una caracterización de aguas residuales en la Escuela de Investigación Criminal, correspondiente a un sistema de trampa de grasa portátil instalada debajo de un lavaplatos.

Asimismo, informé que se contaba con un concepto técnico emitido por un Ingeniero Químico Industrial, en el cual se señalaba la necesidad de realizar el muestreo en una trampa de grasa externa (no portátil), con el fin de garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental vigente. En los registros de conversación consta que el laboratorio solicitó videos del sistema instalado.

Posteriormente, de manera telefónica, se indicó que la toma de muestras podía ser realizada por nosotros, siguiendo las instrucciones suministradas por ANALQUIM y utilizando el kit entregado para dicho fin.

En consecuencia, se remitió la cotización correspondiente y el día 28 de mayo de 2026 nos acercamos a las instalaciones del laboratorio ANALQUIM, donde se nos hizo entrega del kit de muestreo junto con las instrucciones técnicas para la toma de la muestra.

Ese mismo día se realizó la recolección de la muestra para la caracterización de aguas residuales en la Escuela de Investigación Criminal, la cual fue entregada al laboratorio dentro de los tiempos establecidos e indicados por ANALQUIM.

Al momento de la recepción de la muestra, el laboratorio entregó un documento en el cual se incluye la siguiente observación:

"Recuerde que los parámetros deben analizarse antes del tiempo recomendado por el correspondiente método de análisis, contado a partir de la toma de muestra, para que los resultados sean confiables. En caso de no cumplirse este requisito, Analquim. realizará un descargo de responsabilidad sobre los resultados emitidos."

Frente a lo anterior, se deja constancia de que las muestras fueron entregadas dentro del tiempo establecido, cumpliendo estrictamente con las instrucciones y recomendaciones suministradas por ANALQUIM para la toma, conservación y transporte de estas.

No obstante, en el informe de resultados emitido por el laboratorio se incluye nuevamente un descargo de responsabilidad relacionado con presuntos incumplimientos en los tiempos de entrega de la muestra (En ningún momento se nos indicó que se debería entregar a los 15 minutos de la toma de muestra). Esta situación genera un inconveniente significativo con la Escuela de Investigación Criminal, en la medida en que dicho descargo puede afectar la confiabilidad y validez de los resultados obtenidos, pese a haberse cumplido con los procedimientos indicados por el laboratorio.

Solicitamos nos certifiquen de manera clara y expresa que por parte de ANALQUIM fueron suministrados los elementos correspondientes al kit de muestreo, el cual incluía: nevera de icopor, envases de vidrio debidamente rotulados, preservantes, instrucciones para el llenado y toma de muestras, así como el formato de cadena de custodia.

En este sentido, la responsabilidad relacionada con la toma de la muestra, su custodia y transporte será certificada por el responsable legal de la compañía. Por lo anterior, únicamente solicitamos la confirmación formal de lo anteriormente mencionado.

De igual manera, solicitamos se aclare o, en su defecto, se modifique la clasificación consignada en la hoja de resultados, en la cual se indica que la muestra corresponde a **aguas residuales domésticas y debería ser aguas residuales no domésticas**, cuando desde el inicio del proceso se informó que la muestra sería tomada en la Escuela de Investigación Criminal que es una edificación que corresponde a una institución Policial, tal como consta en el formato de recepción de la muestra.

Así mismo, solicitamos se aclare o modifique la observación realizada en el momento de la recepción de la muestra, en la cual se indica la existencia de un descargo de responsabilidad ya que los parámetros de PH que iba a ser analizado no cumple con los requisitos, esta afirmación la hace el laboratorio sin que la muestra pase de la recepción, ya en el documento de recepción de ANALQUIM consta **"a la muestra a**

identificada con el código 299446 se le aplicara descargo de responsabilidad, ya que los parámetros de PH que serán analizados en el laboratorio no cumplen con los requisitos de (TIEMPO) y la validez de los resultados pueden verse afectados", inclusive en el kit que nos fue entregado había en la cava de hielo con que criterio se hace esta manifestación que invalida el resultado. Entendemos el descargue de responsabilidad, pero no entendemos porque afirma que el PH no cumple, sin haber sido analizado. Por lo anterior no nos han aceptado el resultado porque se pone en tela de juicio la veracidad de la muestra.

Es importante señalar que el señor Cristian Peñuela suministró información a terceros (Señora Milena de la Escuela de investigación Criminal) que posteriormente resultó ser errónea, la Policía al recibir al recibir una información equivocada creo una alerta porque se generaron dudas respecto a la interpretación del proceso y la veracidad de la información suministrada tanto por el laboratorio, como por nuestra parte. Respecto a la información errónea solicitamos la aclaración ante la policía.

Cordialmente,

ISABEL PARADA DE DUARTE
Representante Legal
C.C. 37815.249

UNIDAD SANITARIA DE FUMIGACION Y LAVADO DE TANQUES
CARRERA 68D #34-47 SUR TEL: 601 5399000 CEL: 3203907719-3133478987
CORREO: usf.sanidad@gmail.com NIT: 1010167541-8

1868

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

GASTRONOMIA CAPITAL SAS

RAZÓN SOCIAL	: GASTRONOMIA CAPITAL SAS
REPRESENTANTE LEGAL	: JOSE ENRIQUE DUARTE P.
NIT	: 900939572-7
DIRECCIÓN	: AK 14 6 SUR # 2 SUR – 23 A
TELEFONO	: 3504975329
SERVICIO	: CONTROL DE PLAGAS
PRODUCTO (S) UTILIZADO	: CIPERMETRINA
FECHA DE EJECUCION	: 29 DE MAYO DEL 2026
ANEXO	: FICHA TECNICA

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES

NO DEJAR NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS CERCA DE AREAS TRATADAS ABRA LAS PUERTAS Y VENTANAS SIGA LAS RECOMENDACIONES TECNICAS QUE EL TECNICO LE INDIQUE.NO PASE LAS MANOS POR LAS ZONAS TRATADAS SI ALGUN ALIMENTO SE CONTAMINA DESECHELO

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO UNICAMENTE POR 6 MESES, PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS COORDINAR PRÓXIMA RENOVACIÓN

PERIODO	FECHA	PROXIMO CONTROL	PRODUCTO
SEMESTRAL	29/MAYO/2026	29/NOVIEMBRE/2026	CIPERMETRINA

REPRESENTANTE LEGAL
YELSON ENRIQUE CASTILLO

SELLO SECO
FECHA DE EXPEDICION
MAYO

FICHA TECNICA
JOHANA CANTINA
TECNICO MEDINA

NUESTRO NOBLE PROPOSITO ES BRINDAR UN BUEN SERVICIO PARA TU NEGOCIO Y AL MEDIO AMBIENTE
ESTE DOCUMENTO SIN SELLO SECO NO ES VALIDO

UNIDAD SANITARIA DE FUMIGACION Y LAVADO DE TANQUES
CARRERA 68D #34-47 SUR TEL: 601 5399000 CEL: 3203907719-3133478987
CORREO: usf.sanidad@gmail.com NIT: 1010167541-8

RAZÓN SOCIAL: GASTRONOMIA CAPITAL SAS
NIT: 900939572-7
DIRECCIÓN: AK 14 6 SUR # 2 SUR – 23 A

FECHA: 29 DE MAYO DEL 2026

DIAGNOSTICO – REPORTE	SI	NO	N.A
CONDICIONES LOCATIVAS			
1-SE ENCUENTRAN REJILLAS EN TODOS LOS DRENAJES DEL AREA INSPECCIONADA	X		
2-SE CUENTA CON BARRERAS FISICAS QUE IMPIDAN EL ACCESESO DE PLAGAS DE CONTAMINACION	X		
3-LA ESTRUCTURA DE PROCESO CUENTA CON AIRE FILTRADO	X		
4-SE REALIZA EL MANEJO ADECUADO DE LOS RESIDUOS PRODUCIDOS	X		
5-LA ORGANIZACIÓN CUENTA CON ADECUADAS DE LA HIGIENE	X		
6-SE UTILIZA EL AGUA POTABLE DE MANERA APROPIADA	X		
7-LAS PAREDES, PISOS, VENTANAS Y ESCALERAS SON DE MATERIAL SANITARIO Y EVITAN ACOMULACION DE RESIDUOS	X		
8-SE EVIDENCIA APOZAMIENTO DE AGUA QUE PROMUEVE EL ALBUERGUE Y PROLIFERIO DE PLAGAS		X	
9-EXISTE TAPONAMIENTO DE DRENAJES O TUBERIAS AL INTERIOR DE LAS INSTALCIONES DE LAS INSTALACIONES		X	
10-SE HAN DESAROLLADO ACTIVIDADES PREVIAS DE CONTROL DE PLAGAS Y SE DISPONE DE LOS REGISTROS DE LOS MISMOS	X		
11-EL PERSONAL CONOCE LAS CONDICIONES BASICAS DE SANIAMIENTO Y ORGANIZACIÓN	X		
12-CUENTAN CON PROFESIONAL QUE PROMUEVA LAS BUENAS PRACTICAS DE SANEAMIENTO	X		
13-SE CUENTA CON EL NUMERO DE BAÑOS EN CALIDAD Y CANTIDAD DE ACUERDO A LOS REQUISITOS	X		
14-LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAL SON APROPIADOS EVITANDO EL ALBUERGUE DE PLAGAS	X		
15-LAS INSTALACIONES ELECTRICAS SON APROPIADAS EVITANDO EL ALBUERGUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS	X		
16-EL AREA EXTERNA FACILITA LA ENTRADA DE PLAGAS			
17-TIENE SISTEMA DE CONTRAINCENDIOS			

SERVICIO A REALIZAR	
INSECTOS RASTREROS	X
INSECTOS VOLADORES	X
CONTROL DE ROEDORES	
CEBADEROS – PEGATINAS – TRAMPAS DE IMPACTO	
DESINFECCION AMBIENTAL	
¿OTRO CUAL?	

SE EVIDENCIA PLAGA	SI X	NO ___
¿Cuál?	Cucarachas	

3.METODOS DE CONTROL

CONTROL FISICO	CONTROL MECANICO	CONTROL BIOLOGICO	CONTROL CULTURAL
X	X		*FOLLETO*

4.CONTROL QUIMICO

PRODUCTO A UTILIZAR-	DOSIS/CANTIDAD	METODO DE APLICACIÓN	AREAS A TRATAR
CIPERMETRINA	10 ML/POR LITRO	ASPERSION	GENERAL-INSTALACIONES

TIEMPO DE ENTRADA:4 HORAS
OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES: Se realiza control evidenciando cucarachas vivas en area de motores de nevera, Recomendando Realizar limpieza y desinfeccion en general, hermetizar puertas de ingresos y puntos de ventas Realizar control dentro de 8 dias, hermetizar techo pvc en general y Recomendando hermetizar techo encarea Perimetral exterior y Realizar Fumigacion en general de las instalaciones.

FIRMA DE QUIEN REALIZA _____ CODIGO: 03587541

RECIBO CON CONFORMIDAD _____ CC: Carlos Duarte 13.723.244

Unidad Sanitaria de Fumigación y Lavado de Tanques – Control de Plagas – Lavado de Tanques – Curso de Manipulación de Alimentos – Venta y Recarga de Extintores – 320 390 7719 – NIT.1010167541-8

NUESTRO NOBLE PROPOSITO ES BRINDAR UN BUEN SERVICIO PARA TU NEGOCIO Y AL MEDIO AMBIENTE
ESTE DOCUMENTO SIN SELLO SECO NO ES VALIDO

UNIDAD SANITARIA DE FUMIGACION Y LAVADO DE TANQUES
CARRERA 680 #34-47 SUR TEL: 5202795 CEL: 3203907719-3133478987
CORREO: usf.sanidad@gmail.com NIT: 1010167541-8

FICHA TÉCNICA HAWKER 25 EC

Tipo: Insecticida
Ingrediente activo: Cipermetrina
Grupo Químico: Piretroide
Formulación: Concentrado Emulsionable (EC)
Concentración: 25g/L
Modo de acción: Por contacto e ingestión.
Categoría toxicológica: CAT III
Presentación: Envase de 1 L

Fórmula:

Cada 100 ml de producto contienen:

Cipermetrina	2.5 gr
Excipientes c.s.p.	100 ml

Tiempo de reingreso: 2 Horas (tiempo de la aplicación)

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Fabricante: Agrícola Nacional S.A. C.a.r.l.
Dirección: Alemania Pastene 300, Providencia, Santiago de Chile
Teléfono: (56-2) 47 (1)100
Fax: (56-2) 2344061
www.anasac.cl

CARACTERISTICAS:

- Efectiva insecticida de largo efecto
- Posee un notable efecto volcanero y de volteo
- A través de su formulación se le ha especializado en el control de insectos voladores
- Provee protección permanente a insecticida en todo tipo de superficies.
- Presenta muy baja toxicidad para el hombre y animales, conformancia de consumo.
- Presenta alta eficacia en el control de todo tipo de insectos.
- No se acumula en el medio ambiente.
- No deja olores y no mancha.

RECOMENDACIONES DE USO:

HAWKER 25 EC, es un insecticida formulado de alta eficacia y larga acción residual en el control de todo tipo de insectos de importancia en sanidad pecuaria e industrial y de la casa, de muy baja toxicidad para el ser humano, animales de sangre caliente y medio ambiente.

anasac

Página 1 de 3

anasac

Dosis: 1 cc formulación se recomienda para el control de insectos voladores, es muy poderoso alto efecto en el control de todo tipo de insectos.

DOSIS DE APLICACIÓN:

Tipo de aplicación	Plagas	Lugar	Dosis
Aspersión manual o motor	Insectos voladores	Interior	25 – 30 cc. en 1 lts de agua para 100 m²
		Exterior	30 cc en 1 lts de agua para 100 m²
	Insectos Rastreros	Interior	30 – 40 cc. en 1 lts de agua para 100 m²
		Pradera	40 cc en 1 lts de agua para 100 m²
Termonebulización	Todo tipo de insectos voladores y rastreros	Interior	15 cc en 1 lt de agua Utilizarse o Diesel para 1.000 m²
		Exterior	20 cc en 0,5 Lt de agua Kerosene o Diesel para 10.000 m²
Alta presión	Todo tipo de insectos voladores y rastreros	Interior	15 cc en 2 a 4 lt de agua para 1.000 m²
		Exterior	20 cc en 1 Lt de agua Kerosene o Diesel para 10.000 m²

PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO Y LA APLICACIÓN

- Usar guantes, ropa de goma, botas, mascara, protección. Tapar completo y de color y usar gafas y gorro adecuado.
- No fumar, ni beber durante la aplicación.
- Suministrar el producto bajo ningún concepto de forma alimenticia y cambiarse en un cuarto limpio.
- Lavar de inmediato con agua y jabón, ropa contaminada.
- Almacenar en un lugar seco, fresco y bien ventilado, no proteger de luz directa y lejos de alimentos y forrajes para animales.
- Mantener el producto en su envase original con la etiqueta correspondiente.
- Leer muy atentamente esta información, antes de usar nuestro producto y atenerse a las disposiciones vigentes.

ALMACENAMIENTO

Conservar el producto en su envase original, bien tapado y con su etiqueta visible, en un lugar seco, bien ventilado, seguro y bajo llave. No almacenar el almacenamiento junto a

anasac

Página 2 de 3

anasac

alimentos o medicamentos. Mantener con cuidado para evitar derrames, y alejarlos de animales. Los restos deberán ser eliminados según la legislación vigente.

MANEJO DE INTOXICACIONES:

Síntomas de intoxicación: Por causa algún malestar y leve signo de intoxicación durante la aplicación, se aconseja tener suspender inmediatamente el trabajo y recibir atención médica.

Debido a que este uso de producto, y en particular, en puntos observar síntomas de intoxicación tal específicos tales como: náuseas, vómitos, calambres abdominales, espasmos, irritación cutánea, irritación ocular y dificultad respiratoria. Ante la menor señal, consultar inmediatamente con un médico y mostrar el envase o etiqueta del producto.

Primeros Auxilios:

- En caso de ingestión: No provoque el vómito, ya que este producto puede aspirarse por pulmón y causar daños. De existir vómitos y ocurre con cierta frecuencia, procurarse llevar la etiqueta de este producto.
- En caso de contacto con la piel: Retire la ropa contaminada y lave la piel afectada con agua y jabón, enjuagando con buen abundo. Retire pulseras, anillos y/o objetos metálicos peligrosos.
- En caso de contacto con los ojos: lave con abundante agua fría con al menos 15 minutos. En caso de presentar una irritación, acuda a un médico.
- En caso de inhalación: Retire a la persona afectada a un área

ANTÍDOTO

No se conocen antídotos específicos. Tratamiento sintomático bajo supervisión médica.

REGISTROS

anasac

Página 3 de 3

UNIDAD SANITARIA DE FUMIGACION Y LAVADO DE TANQUES
CARRERA 68D #34-47 SUR TEL: 601 5399000 CEL: 3203907719-3133478987
CORREO: usf.sanidad@gmail.com NIT: 1010167541-8

RECOMENDACIONES

Leer cuidadosamente las siguientes recomendaciones y ponerlas en práctica para evitar futuros problemas de salud en general, inconvenientes con muebles, enseres, alimentos, mascotas y efectividad del servicio a realizar, recuerden que la responsabilidad legal por incumplimiento de algún ítem relacionada a continuación será únicamente de su responsabilidad. Nuestra empresa se encarga de realizar los procedimientos adecuados y de brindarle un buen servicio. Apliquese según sea domiciliario, comercial u otro.

Recomendaciones antes de iniciar la fumigación:

- Señalizar las áreas y/o informar oportunamente a través de circulares sobre la programación del servicio.
- Realizar la limpieza general evitando encharcamiento.
- Cerrar puertas y ventanas.
- Retirar materiales que no se utilicen.
- Desconectar y proteger los equipos eléctricos y electrónicos antes de iniciar la fumigación.
- Despejar las áreas a trabajar (desde donde se presenta la actividad de las plagas).
- Proteger acuarios.
- El dia de la fumigación no deben de estar presentes las personas con procesos alérgicos y/o asmáticos, mujeres embarazadas, niños y mascotas.
- Si es posible alejar los muebles de las paredes aproximadamente 10 cm.
- Levantar y guardar en un lugar neutro de olores y de contaminantes del entorno los productos de consumo alimenticio y de aseo personal, incluyendo vasos, platos, ollas, cepillos de dientes, etc.
- Desocupar cajones, mesones y muebles para facilitar el servicio.

Recomendaciones durante la fumigación:

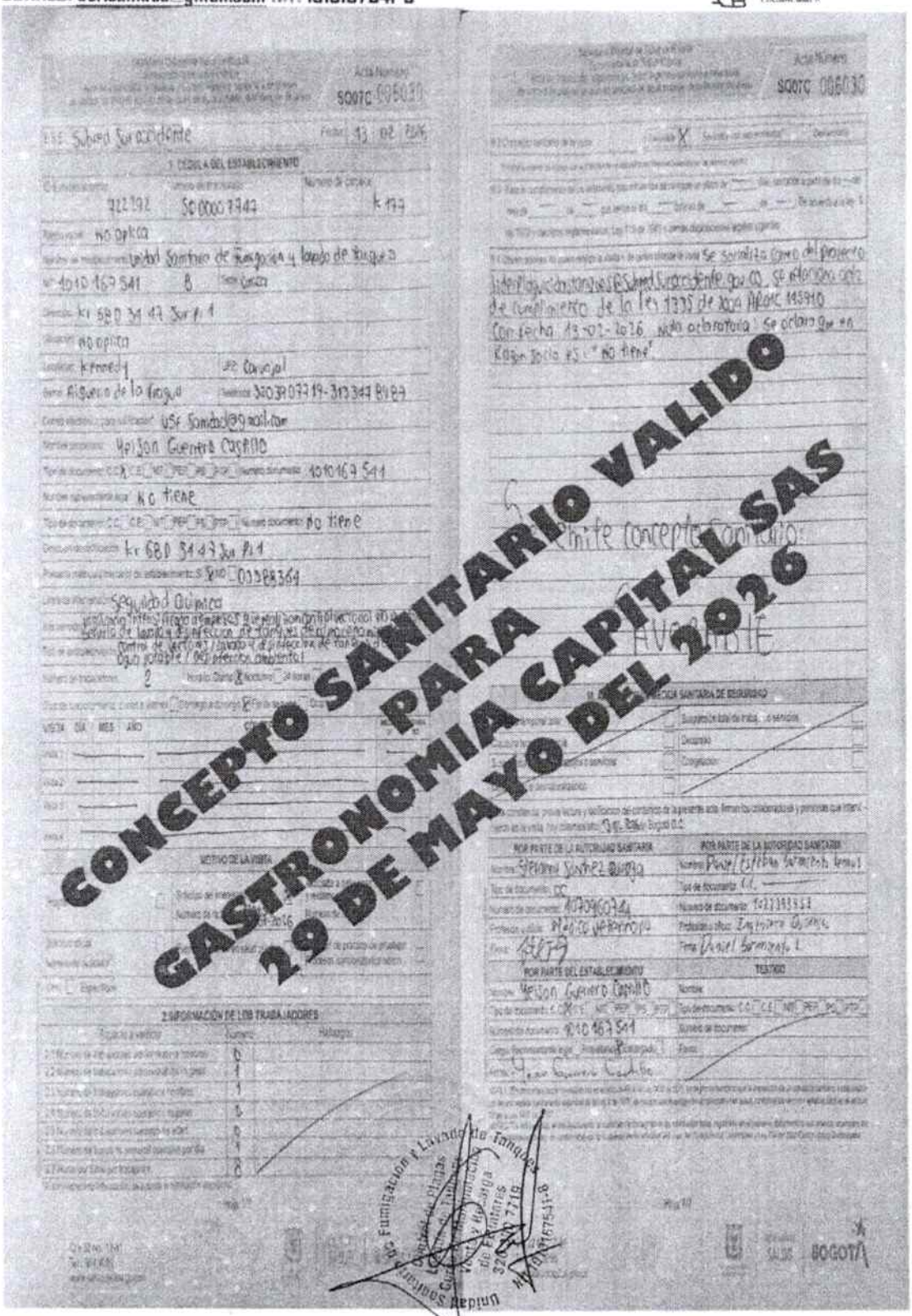
- Si es necesario que una persona acompañe al técnico, debe utilizar protección respiratoria, visual adecuada, obligatoriamente, en caso de ingresar al lugar fumigado sin la debida protección cada persona asumirá su responsabilidad.
- Evitar la presencia de personas en el área a tratar excepto el técnico.
- Mantener en completa supervisión niños y animales.
- En caso de querer entrar al lugar fumigado avisar en voz alta.

Recomendaciones al terminar la fumigación:

- Una vez el técnico termine de fumigar no deben ingresar al área por un periodo de 1 a 3 horas.
- Realizar una adecuada ventilación del área antes de ocupar el lugar.
- Acatar las recomendaciones que les suministra el técnico que realizo el servicio.
- Animales muertos pueden ser manipulados por personas autorizadas.
- No lavar las áreas tratadas especialmente pisos paredes donde indique el técnico para mayor efecto del producto aplicado; en caso de incomodidad por presencia del olor se recomienda realizar proceso de limpieza y desinfección.
- Los utensilios de cocina que no se hayan guardado deben ser lavados antes de utilizarlos.
- Interactuar con el operario sobre medidas preventivas.

UNIDAD SANITARIA DE FUMIGACION Y LAVADO DE TANQUES
CARRERA 68D #34-47 SUR TEL: 601 5399000 CEL: 3203907719-3133478987
CORREO: usf.sanidad@gmail.com NIT: 1010167541-8

1868



CONCEPTO SANITARIO VALIDO PARA GASTRONOMIA CAPITAL SAS 29 DE MAYO DEL 2026

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

Nro. GS-2026- 003105 **/DIEPO – GRUIN-14.13**

Bogotá D.C. 14 de junio de 2026

Señores
GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S
Avenida Caracas. 2-51 sur
Bogotá D.C.,

Asunto: solicitud pago servicios públicos Energía, Acueducto y Aseo

Comedidamente solicito al administrador del local – GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S, establecimiento que se ubica en la Escuela de Investigación Criminal (ESINC), hacer el pago correspondiente por concepto de energía y acueducto de conformidad con el registro fotográfico de lecturas de los medidores del periodo entre 05/05/2026 al 10/06/2026, así:

ENERGÍA ELÉCTRICA FACTURA NRO. 361223571-1					
FOTO 05 MAY KWH	FOTO 10 JUN KWH	DIFERENCIA KWH	VALOR POR KWH	VALOR POR PAGAR	PERIODO
050.280,39	050.280,82	0,430	819,66	$352,45	05/05/2026 al 01/06/2026
5825,3	7049,7	1.224,400	819,66	$1.003.591,70	05/05/2026 al 10/06/2026
VALOR TOTAL A PAGAR		1.224,830	819,66	$1.003.944,16	

ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO FACTURA NRO. 43414212613					
FOTO 05 MAY KWH	FOTO 10 JUN KWH	DIFERENCIA M3	VALOR POR M3	VALOR POR PAGAR	PERIODO
81,835	84,673	2,838	7550,41	$21.428,06	05/05/2026 al 10/06/2026
152,063	159,479	7,416	7550,41	$55.993,84	05/05/2026 al 10/06/2026
VALOR TOTAL A PAGAR		10,254	7550,41	$77.421,90	

Es de anotar que, la suma de dinero antes descrita refiere al consumo de servicios públicos y será consignada en la cuenta corriente No 110-018-16886-4, fondos especiales DINAE, del Banco Popular.

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

Atentamente,

Mayor **JUAN DAVID CONTRERAS PRADA**
Supervisor Contrato

Elaboró: SI. Jenifer Bermúdez Delgado
Revisó: MY. Juan David Contreras Prada
Fecha: 12/06/2026

esinc.sudie@policia.gov.co
Avenida Caracas. 2-51 sur
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

FOTO MEDIDOR ENERGÍA – 05 DE MAYO DE 2026





FOTO MEDIDOR ENERGÍA – 10 DE JUNIO DE 2026



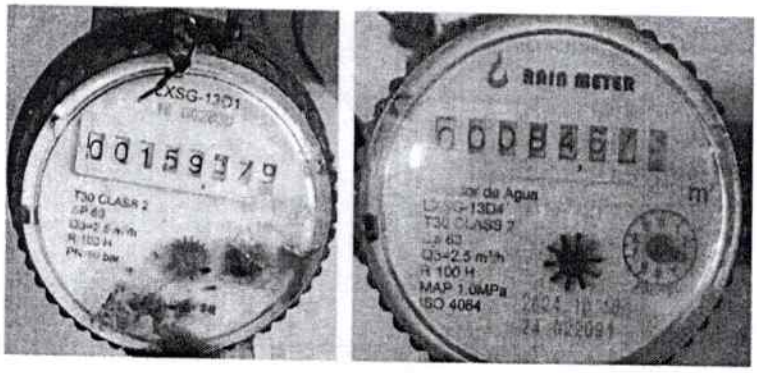


FOTO MEDIDORES ACUEDUCTO – 05 DE MAYO DE 2026

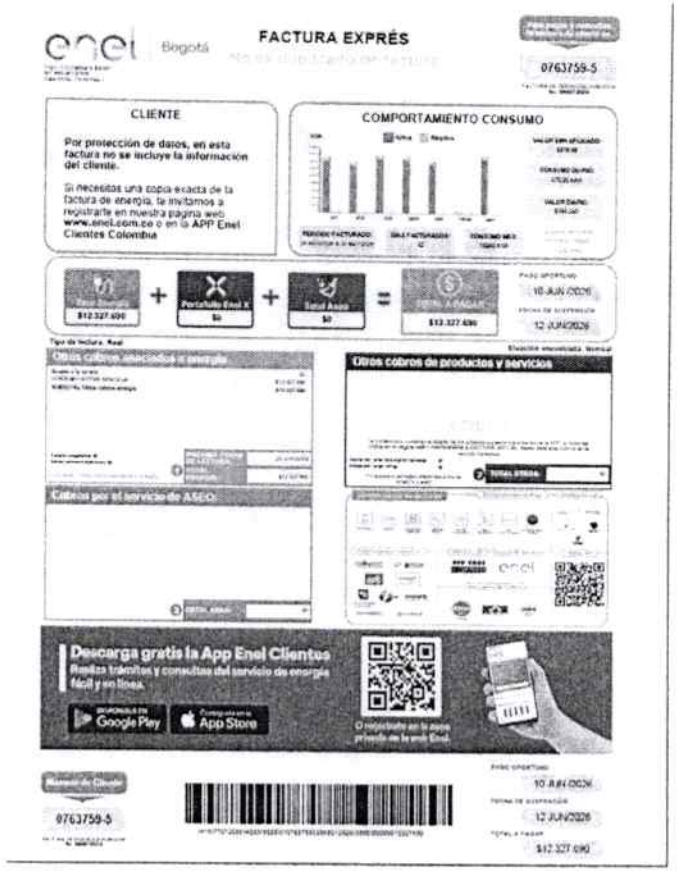




FOTO MEDIDORES ACUEDUCTO – 10 DE JUNIO DE 2026



RECIBO DE LA ENERGÍA



RECIBO DEL AGUA Y ALCANTARILLADO


ESE PEQUEÑO GESTO QUE ADOPTAMOS DURANTE EL RACIONAMIENTO DEBE QUEDARSE PARA SIEMPRE.
Cuidamos el agua para cuidar de ti.
Denuncia en la Línea 116
acueducto
¡Hola!


Tu consumo en este período
Tu cobro en este período
Total a pagar

Factura de gas

Junio 2026

Cuenta o referencia de pago **61931640**

BOGOTA

Vigilado Superservicios

NIT: 800.007.813-5
Vanti S.A. ESP.
www.grupovanti.com

vanti
Más formas de avanzar

Fechas importantes

1	2	3	4
Pago oportuno	Fecha de suspensión	Periodo facturado	Emisión de tu factura
19 Jun. 2026	20 Jun. 2026	May. - Jun. 2026	04 Jun. 2026

Conceptos facturados

Concepto	Cantidad Unidad (A)	Valor unitario (B)	IVA (C)	Subtotal D=(A*B)+C
CONSUMO GAS	232M3	2.689,44	0,00	623.950,08
FIJO	1UN	4.326,00	0,00	4.326,00
MASS CONTRIB. CARGO FIJO 8.90%	1UN	385,01	0,00	385,01
MASS CONTRIB. CONSUMO M3 8.90%	1UN	55.531,56	0,00	55.531,56
AJUSTE DECENA	1UN	-2,65	0,00	-2,65

1 — Total **$684.190,00**

Tus financiaciones

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

2 — Total **$0,00**

3 — Valor facturas vencidas

$0,00

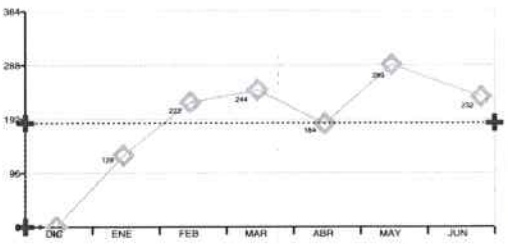
Total a pagar 1 + 2 + 3

$684.190,0

Paga por pse

Escanea el código QR

Tus últimos consumos



Datos de medición

Uso Comercial | Estrato/Cat.Uno | Días de consumo 30

Fecha	Lectura	Tipo
04 May. 2026	36955	REAL
02 Jun. 2026	37201	REAL

m³ corregido= 37201 - 36955 * Factor de corrección = 232

Tu próxima lectura será

Entre 01 y el 06 de Julio

Novedades de tu factura

Después de la fecha de pago oportuno, se cobrarán intereses de mora y se suspenderá el servicio. Valor de la reconexión $82.580

Revisión Periódica Obligatoria

Vencimiento Revisión Periódica Obligatoria

30 Oct. 2027

La revisión de la instalación interna es tu responsabilidad y debe realizarse en los plazos establecidos en la regulación vigente.* *Resoluciones 059 de 2012 y 41585 de 2017

Agenda ya tu RPO aquí

Tarifas

El valor del m³ de gas **este mes es de** $2689.

Mar. $2567 Abr. $2681 May. $2576

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

Componentes tarifarios

Gm: 1433.1 Tm: 569.91 Dm: 618.07 Cm: 2689.44
.p: 68.36 Cvm: 0.0 Cufm: 4326.0 Cuvm: 2689.44
Ccm: 0.0 Fpcm: 42.475 DAUR: 0.0 DAUNR: 0.0

Mjm³Tu consumo en m³ de gas equivale: 2737 kWh y el precio unitario del kWh es: $249.979

Factor de corrección

Vm: 246 Kp: 0.93785 Kt: 1.00428 Ft: 0.94186
Vc: 232 Tm: 14.33 Te: 15.56 Pe: 1.01008
Pa: 0.757 Pm: 0.1903 F² pv: 1.0

Factor de corrección: 0.94186

Indicadores de calidad

IRST: 100.0 DES: 0.0 IO: 100.0 IPR: 100.0



(415)7709998026025(8020)61931640(3900)00000000684190

Factura No. F15B867107555 3761 C1

Somos grandes contribuyentes Resolución 000200 Diciembre 27/2004 Retenedor de IVA. Autorretenedores Resolución No. 4959 del 17-JUL-1996 Autorización de numeración de facturación No. Factura 18764087287057 del 31/03/2026 - Facturación electrónica desde N° 50000001 hasta 100000000 con vigencia de 24 meses

Entidad vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios NUR 2-11001000-6. VANTI S.A. ESP. NIT 800.007.813-5 - Resolución CREG 135 - Revisor fiscal Deloitte Y Touche S.A.S. En la factura presta mérito ejecutivo, Art 130 de la ley 142 de 1994

Carvajal Tecnología y Servicios S.A.S. DIC Nit. 830.321.151-0

db11d28da53b771551021aeee3366cc3a1dca4af58a1a64e2f9869c469e1d1e3d65c62cd3ee6895a7ba8bcdc23bd5d0117373a

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

SOLICITA TU
FACTURA EN LÍNEA
Y PAGALA A TRAVÉS DE:



Escanea el código QR, inscríbete en el formulario y empieza a recibirla por correo desde el próximo mes.

vanti
Más formas de avanzar

REVISIÓN PERIÓDICA OBLIGATORIA DE GAS

La seguridad de **tu negocio** es lo más importante.

Agenda ya tu Revisión Periódica Obligatoria del Gas con nuestros expertos Vanti.

Revisa la fecha de tu **RPO** en tu factura de gas, agenda a tiempo en **grupovanti.com** y evita suspensiones.

Agenda aquí:



Publicidad a cargo de Vanti S.A. ESP, Gas Natural Cundiboyacense S.A. ESP, Gasoriente S.A. ESP y Gasnacer S.A. ESP.
Recuerda que puedes agendar tu revisión con cualquier organismo de inspección acreditado ante la ONAC. Consúltalos en onac.org.co

Mundo digital Vanti

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

Botón PSE

Botón Bancolombia

Recuerda que puedes pagar las facturas de una o varias cuentas contrato en una sola transacción

Escanea para pagar tu factura

Pagos electrónicos en otros entidades

Redeban · Itaú · Bancamía · BBVA · Scotiabank Colpatria · Banco AV Villas · Banco GNB Sudameris · Bancolombia · Banco Falabella · Banco Pichincha · Banco Caja Social · Nequi · Davivienda · Davivienda Daviplata · Rappi pay · dale!

*Permite adicionalmente inscripción a débito automático.

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

Puntos Presenciales

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

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

Eficiencia energética

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

Línea telefónica solo para emergencias
Atención todos los días las 24 horas
Fijo - Móvil: **164** ó 01 8000 919 052 01 8000 181 164

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

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

CARVAJAL SOLUCIONES DE COMUNICACIÓN S.A.S. NIT. 800.095.812-8 7048/27062025 VANTI

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

¡Hola!

JUDICIAL DIRECCION
KR 14 2 SUR 65 INT 01 - LUNA PARK
BOGOTA

vanti
Más formas de avanzar
Vanti S.A. ESP.
Medidor Gas No. 5018097-9666051

Lote: P02GN **Ruta:** 0011240063090005000 **Código del Sector:** 175

Cuenta o referencia de pago **61931640**

175
0011240063090005000
3761
P02GN
C1

vanti LISTO

Compra televisor, calentador a gas, moto y mucho más, y paga a cuotas a través de tu factura de gas.

TU CUPO VANTI LISTO APROBADO ES:

vanti
Más formas de avanzar



APROVECHA COMBO MUNDIALISTA
15% Dcto en calefactor + **15% Dcto** en adecuación de la red interna

Escanea y **adquiere tu combo.**

Solo por tiempo limitado.
Del 1 de junio al 1 julio de 2026

Publicidad a cargo de Vanti S.A. E.S.P. y Gas 3000 Ltda Campaña válida del 1° de junio al 1° de julio de 2026. Acceda a descuentos del 15% en la compra de calefactores de ambiente sin adecuación de instalación interna, sujeto a disponibilidad, viabilidad técnica, términos y condiciones que pueden consultarse en www.grupovanti.com/promocalefactores

Comunícate con nosotros y solucionemos tus inquietudes

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

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

Atención virtual
Gestiona tus peticiones sin salir de casa

Línea de WhatsApp 315 416 4164

Mi Vanti en línea
https://mi.grupovanti.com/

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

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

FECHA
22/6/2026, 11:53:37

SERVICIO
SERVICIOS PUBLICOS

vanti Vanti S.A. ESP

Resumen transacción

ESTADO TRANSACCIÓN	FACTURA No	VALOR TRANSACCIÓN
APROBADA	**61931640**	**$684.190**

ESTADO PAGO

CUS	417772660
Fecha transacción	2026-06-22 11:49:42.483
Ciclo transacción	3
IVA	
Banco	BANCOLOMBIA
Fecha Respuesta Banco	2026-06-22T11:52:39

ESTADO CLIENTE

Nombre	GASTRONOMIA CAPITAL
Nit	800007813
E-mail	info@gastronomiacapital.com
Teléfono	3144716943

DATOS ENTIDAD

Nombre	Vanti S.A. ESP
Nit	800007813
E-mail	
Telefono	3194164364

Envío a banco

→Pago rebotado

Para
Fondos Especiales Dina

Número de documento
9003373790

Banco
Banco Popular

Número de cuenta
110018168864

¿Cuánto?
$ 77.421,00

Fecha
22 de junio de 2026 a las 12:12 p. m.

Referencia
M07264639

¡Recuerda! Los envíos a otros bancos se pueden demorar hasta 3 días hábiles

Envío a banco

Para
Fondos Especiales Dina

Número de documento
9003373790

Banco
Banco Popular

Número de cuenta
110018168864

¿Cuánto?
$ 1.003.994,00

Fecha
22 de junio de 2026 a las 12:06 p. m.

Referencia
M07111849

¡Recuerda! Los envíos a otros bancos se pueden demorar hasta 3 días hábiles

→ Pago Rebotado.

Pago.-. nuevamente, del Pago que fue rebotado.

Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios

Gastronomia Capital - Nit: 900939572
Miércoles, 08 de julio de 2026, 11:09:09 a.m.

Número del registro
1

Fecha de aplicación
07 Jul 2026

Nombre del destinatario
Direccion Nacional

Identificación destinatario
900373379

Producto destino
110 - 0181688 - 64

Tipo de producto
Cuenta corriente

Banco
Banco Popular

Valor
COP $ 77.421,90

Estado del pago
Exitoso

Código
OKB

Descripción
Pago exitoso y abonado en cuenta de otro banco.

VIGILADO

Dirección IP: 186.154.153.140

Pago - nuevamente del pago que fue rebotado

Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios

GASTRONOMIA CAPITAL - Nit: 900939572
Miércoles, 08 de julio de 2026, 11:10:05 a.m.

Número del registro
1

Nombre del destinatario
Direccion Nacional

Producto destino
110 - 0181688 - 64

Banco
Banco Popular

Estado del pago
Exitoso

Descripción
Pago exitoso y abonado en cuenta de otro banco

Fecha de aplicación
07 Jul 2026

Identificación destinatario
900373379

Tipo de producto
Cuenta corriente

Valor
COP $ 1.003.944,16

Código
OKB

VIGILADO

Dirección IP: 186.154.153.140

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

Nro. GS-2026-0 0 3 1 9 0 **/DIEPO – GRUIN-14.13**

Bogotá D.C. 10 de julio de 2026

Señores
GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S
Avenida Caracas Numero 2-51 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: Solicitud pago servicios públicos Energía, Acueducto y Aseo

De manera atenta solicito al administrador del local – GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S. que se encuentra ubicado en la Escuela de Investigación criminal ESINC, se realice el pago de energía y acueducto de acuerdo con las fotos a lecturas de los medidores del periodo entre 10/06/2026 al 07/07/2026, así:

ENERGÍA ELÉCTRICA					
FOTO 10 JUN KWH	FOTO 07 JUL KWH	DIFERENCIA KWH	VALOR POR KWH	VALOR POR PAGAR	PERIODO
7049,7	7807,3	757,6	839,67	$ 636.134	05/05/2026 al 10/06/2026
VALOR TOTAL A PAGAR		757,6	839,67	$ 636.134	

ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO					
FOTO 10 JUN KWH	FOTO 07 JUL KWH	DIFERENCIA M3	VALOR POR M3	VALOR POR PAGAR	PERIODO
84,673	86,371	1,698	7550,41	$ 12.820,60	10/06/2026 al 07/07/2026
159,479	164,092	4,613	7550,41	$ 34.830,04	10/06/2026 al 07/07/2026
VALOR TOTAL A PAGAR		6,311	7550,41	$ 47.650,64	

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

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

Atentamente,

Mayor **JUAN DAVID CONTRERAS PRADA**
Supervisor Contrato

Elaboró: PT. Leidy Johanna Murcia Rodriguez
Reviso: MY. Juan David Contreras Prada
Fecha: 10/07/2026

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

FOTO MEDIDOR ENERGÍA – 10 DE JUNIO DE 2026



FOTO MEDIDOR ENERGÍA – 07 DE JULIO DE 2026



FOTO MEDIDORES ACUEDUCTO – 10 DE JUNIO DE 2026



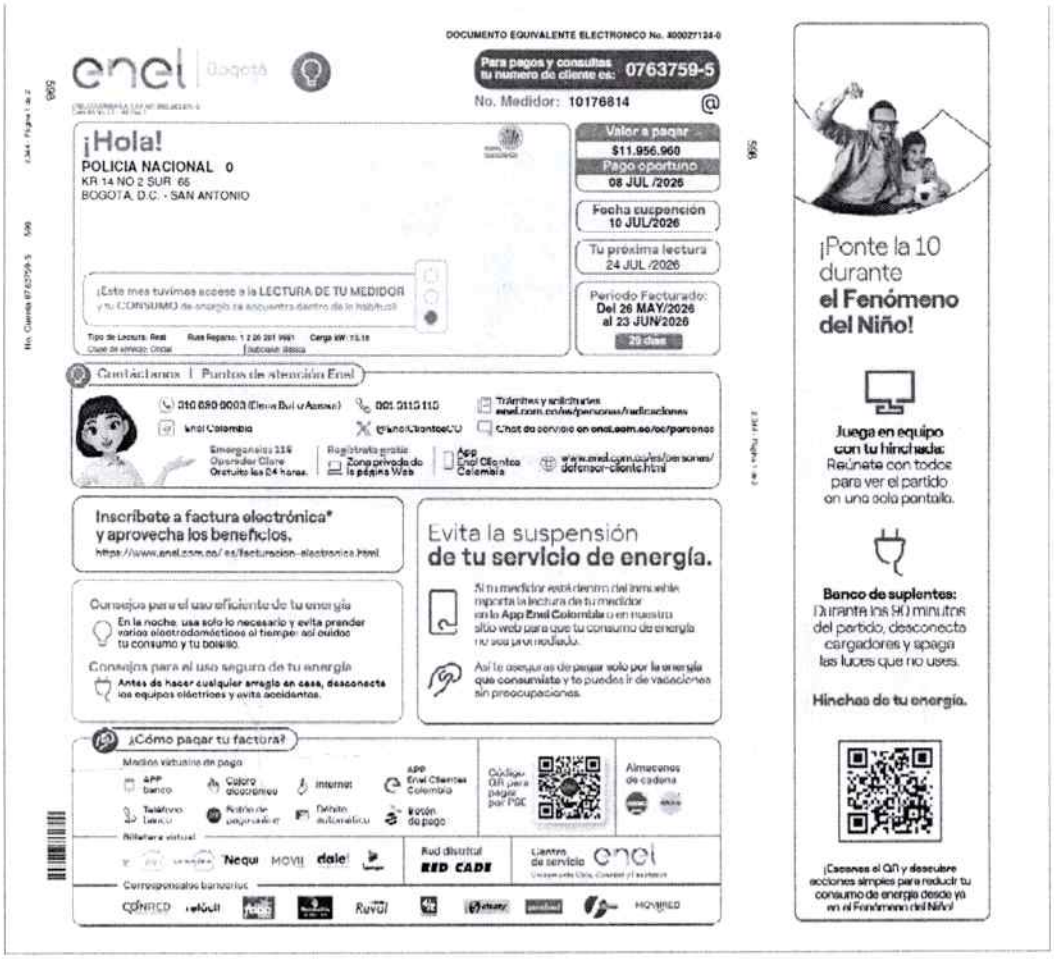


FOTO MEDIDORES ACUEDUCTO – 07 DE JULIO DE 2026





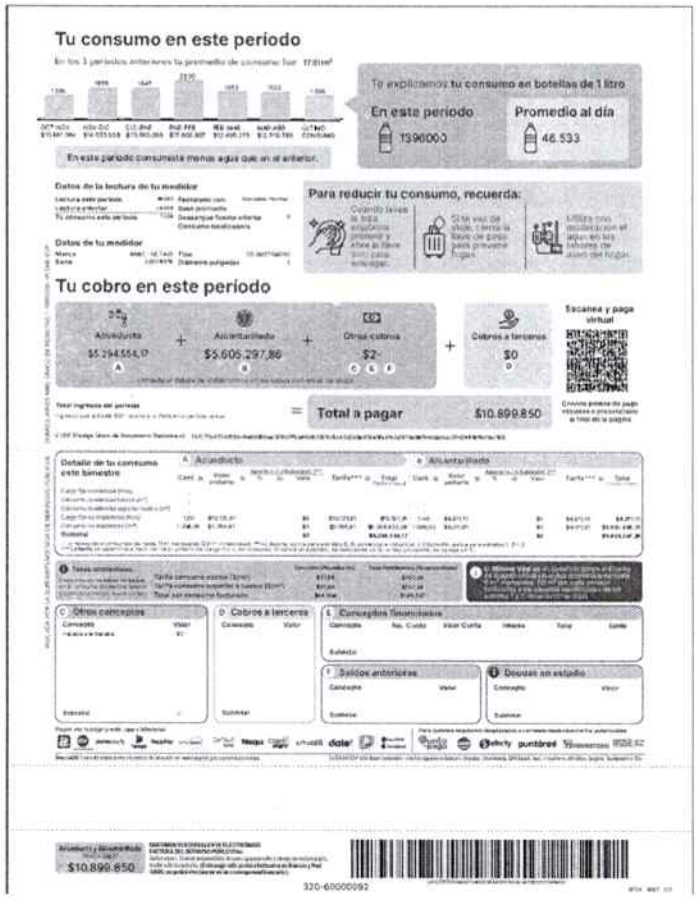
RECIBO DE LA ENERGÍA





RECIBO DEL AGUA Y ALCANTARILLADO





Tu consumo en este periodo

Te explicamos tu consumo en botellas de 1 litro

En este periodo: 1390000

Promedio al día: 46.533

En este periodo consumiste menos agua que en el anterior.

Datos de la lectura de tu medidor

Datos de tu medidor

Para reducir tu consumo, recuerda:

Tu cobro en este periodo

Acueducto $5.294.554,0 (A) + Alcantarillado $5.605.297,86 (B) + Otros cobros $2- (C E F) + Cobros a terceros $0 (D)

Escanea y paga virtual

Total a pagar $10.899.850 (= Total ingresos del periodo)

Detalle de tu consumo este bimestre

A Acueducto

B Alcantarillado

C Otros conceptos

D Cobros a terceros

E Conceptos financiamiento

F Saldos anteriores

G Deudas en estudio

$10.899.850

320-60000092

Factura de gas

Julio 2026

Cuenta o referencia de pago **61931640**

BOGOTA

Vigilado Superservicios

NIT. 800.007.813-5
Vanti S.A. ESP.
www.grupovanti.com

vanti
Más formas de avanzar

Fechas importantes

1 Pago oportuno	2 Fecha de suspensión	3 Periodo facturado	4 Emisión de tu factura
21 Jul. 2026	22 Jul. 2026	Jun. - Jul. 2026	06 Jul. 2026

Conceptos facturados

Concepto	Cantidad Unidad (A)	Valor unitario (B)	IVA (C)	Subtotal D=(A*B)+C
CONSUMO GAS	215M3	2.680,94	0,00	576.402,10
FIJO	1UN	4.341,00	0,00	4.341,00
MASS CONTRIB. CARGO FIJO 8.90%	1UN	386,35	0,00	386,35
MASS CONTRIB. CONSUMO M3 8.90%	1UN	51.299,79	0,00	51.299,79
AJUSTE DECENA	1UN	0,76	0,00	0,76

1 — Total **$632.430,00**

Tus financiaciones

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

2 — Total **$0,00**

3 — Valor facturas vencidas

$0,00

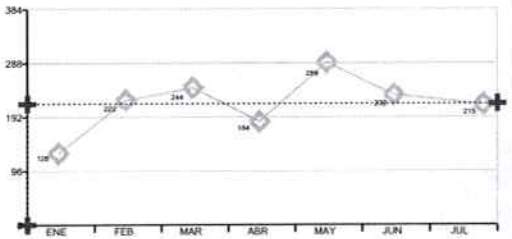
Total a pagar 1 + 2 + 3

$632.430,0

Paga por pse

Escanea el código QR

Tus últimos consumos



Datos de medición

Uso Comercial | Estrato/Cat. Uno | Días de consumo 31

Fecha	Lectura	Tipo
02 Jun. 2026	37201	REAL
02 Jul. 2026	37429	REAL

m³ corregido= 37429 - 37201 * Factor de corrección = 215

Tu próxima lectura será

Entre 01 y el 06 de Agosto

Novedades de tu factura

Después de la fecha de pago oportuno, se cobrarán intereses de mora y se suspenderá el servicio. Valor de la reconexión $82.580

Revisión Periódica Obligatoria

Vencimiento Revisión Periódica Obligatoria

30 Oct. 2027

La revisión de la instalación interna es tu responsabilidad y debe realizarse en los plazos establecidos en la regulación vigente* *Resoluciones 059 de 2012 y 41385 de 2017

Agenda tu revisión aquí

Tarifas

El valor del m³ de gas este mes es de $2681.

Abr. $2681 May. $2576 Jun. $2689

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

Componentes tarifarios

Gm: 1336.5	Tm: 652.6	Dm: 623.96	Cm: 2680.94
Pi: 67.88	Cvm: 0.0	Cufm: 4341.0	Cuvm: 2680.94
Ccm: 0.0	Fpcm: 38.787	DAUR: 0.0	DAUNR: 0.0

Mjbtu Tu consumo en m³ de gas equivale: 2316 kWh y el precio unitario del kWh es: $273.07

Factor de corrección

Vm: 228	Kp: 0.93686	Kt: 1.00491	Pc: 0.94145	
Vc: 215	Tm: 14.15	Tc: 15.56	Pe: 1.01008	
Pa: 0.756	Pm: 0.1903	F pv: 1.0		

Factor de corrección: 0.94145

Indicadores de calidad

IRST: 100.0 DES: 0.0 IO: 100.0 IPII: 100.0



(415)7709998026025(8020)61931640(3900)00000000632430

Somos grandes contribuyentes Resolución 000220 Diciembre 27/2024 Retenedor de IVA. Autoretenedores Resolución No. 4959 del 17-Jul-1996 Autorización de Numeración de Facturación No. Formulario 18764091267057 del 31/03/2025. Facturación electrónica desde N° 50000001 hasta 100000000 con vigencia de 24 meses

Entidad vigilada por la Superintendencia de Servicios Publicos Domiciliarios NUIR 2-11001000-E. VANTI S.A. ESP. NIT: 800.007.813-5 - Revisor fiscal Deloitte Y Touche S.A.S. Esta factura presta mérito ejecutivo. Art 130 de la ley 142 de 1994

Eurojet Tecnología y Servicios S.A.S BIC Nit. 860.321.151-0

Factura No. F15B89413B98

CUFE 5d3a1e3a116ab689fb5eee47422fb7ad74cfa204cd92e3bf1dc219e9a236ed4bbc945c0d3590fd2b10b7ec7eb00d4d17

33629

C1

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

SOLICITA TU FACTURA EN LÍNEA Y PÁGALA A TRAVÉS DE: pse Nequi



Escanea el código QR, inscríbete en el formulario y empieza a recibirla por correo desde el próximo mes.

vanti Más formas de avanzar | REVISIÓN PERIÓDICA OBLIGATORIA DE GAS

La seguridad de **tu negocio** es lo más importante.

Agenda ya tu Revisión Periódica Obligatoria del Gas con nuestros expertos Vanti.

Revisa la fecha de tu **RPO** en tu factura de gas, agenda a tiempo en **grupovanti.com** y evita suspensiones.

Agenda aquí:

Publicidad a cargo de Vanti S.A. ESP, Gas Natural Cundiboyacense S.A. ESP, Gasoriente S.A. ESP y Gasnacer S.A. ESP.
Recuerda que puedes agendar tu revisión con cualquier organismo de inspección acreditado ante la ONAC. Consúltalos en onac.co

Mundo digital Vanti

» Paga a través de nuestra página web. Asegúrate de ingresar a nuestro sitio oficial **www.grupovanti.com**

pse — BOTÓN PSE - Paga con tu banco, Nequi y otras billeteras digitales

Nequi

Botón Bancolombia

» Otras opciones para pagos virtuales: Aplicaciones móviles y portales bancarios.
Registra por única vez tu factura y elige cómo pagar, con cargo automático o con un clic, es fácil y seguro:

Grupo AVAL · Bancolombia · Bancamía · Banco Falabella · DAVIbank · BBVA · Banco Caja Social · Banco GNB Sudameris · Itaú · Davivienda · Davivienda plata · dale!

Recuerda que puedes incluir varias facturas en una sola transacción

Escanea para pagar tu factura

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

Puntos Presenciales

» Corresponsales bancarios BBVA, Davibank, Davivienda y Grupo Aval
» Red CADE
» Efecty
» Almacenes de cadena Metro, Jumbo y Éxito
» Banco Sudameris. Para pagos con cheque de gerencia y a nombre de **Vanti S.A. E.S.P.**

Eficiencia energética

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

Línea telefónica solo para emergencias
Atención todos los días las 24 horas
Fijo - Móvil: **164** ó **01 8000 919 052** **01 8000 181 164**

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

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

CARVAJAL SOLUCIONES DE COMUNICACIÓN S.A.S. NIT. 800.096.812-8 7048270820025 VANTI

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

¡Hola!

JUDICIAL DIRECCION
KR 14 2 SUR 65 INT 01 - LUNA PARK
BOGOTA

vanti
Más formas de avanzar
Vanti S.A. ESP.
Medidor Gas No. 5018097-9666051

Lote: P02GN **Ruta:** 0011240063090005000 **Código del Sector:** 175

Cuenta o referencia de pago **61931640**

175
0011240063090005000
33629
P02GN

vanti Listo

Compra televisor, calentador a gas, moto y mucha más, y paga a cuotas a través de tu factura de gas.

TU CUPO VANTI LISTO APROBADO ES:

IMPULSA TU NEGOCIO

Encuentra artefactos y soluciones en el Marketplace de Vanti Comercios.

PAGA HASTA EN 12 CUOTAS
A través de tu factura de gas natural.



ESCANEA EL CÓDIGO QR y adquiérelos ahora.

Publicidad a cargo de Vanti S.A. ESP, Gas Natural Cundiboyacense S.A. ESP, Gasoriente S.A. ESP y Gasnacer S.A. ESP.

C1

Comunícate con nosotros y solucionemos tus inquietudes

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

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

Atención virtual
Gestiona tus peticiones sin salir de casa

Línea de WhatsApp 315 416 4164

Mi Vanti en línea
https://mi.grupovanti.com/

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

Por favor dobla y rasga para abrir la factura

FECHA
6/7/2026, 12:10:03

SERVICIO
SERVICIOS PUBLICOS

vanti Más formas de avanzar **Vanti S.A. ESP**

Resumen transacción

ESTADO TRANSACCIÓN	FACTURA No	VALOR TRANSACCIÓN
APROBADA	**61931640**	**$632.430**

ESTADO PAGO

CUS	455983561
Fecha transacción	2026-07-06 12:05:19.463
Ciclo transacción	3
IVA	
Banco	BANCOLOMBIA
Fecha Respuesta Banco	2026-07-06T12:09:29

ESTADO CLIENTE

Nombre	GASTRONOMIA CAPITAL
Nit	800007813
E-mail	info@gastronomiacapital.com
Teléfono	3144716943

DATOS ENTIDAD

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

Pago de recibos de energia y acueducto mes Julio.

Bancolombia

Sucursal Virtual Negocios

Gastronomia Capital - Nit: 900939572
Jueves, 16 de julio de 2026, 9:26:14 a.m.

Número del registro
1

Nombre del destinatario
Direccion Nacional

Producto destino
110 - 0181688 - 64

Banco
Banco Popular

Estado del pago
Exitoso

Descripción
Pago exitoso y abonado en cuenta de otro banco.

Fecha de aplicación
10 Jul 2026

Identificación destinatario
900373379

Tipo de producto
Cuenta corriente

Valor
COP $ 683.784,64

Código
OKB

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA